

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy

RESTO21 Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut, Päivätoteutus

TUTKINTO-OHJELMAN KUVAUS JA OSAAMISALUEET

Restonomin opinnot antavat monipuoliset valmiudet toimia esimies- ja asiantuntijatehtävissä liikeideoiltaan erilaisissa palvelualojen organisaatioissa ja ruoka-alan yrityksissä. Tutkinto-ohjelman opinnot perustuvat monialaisesti luonnontieteisiin, kauppatieteisiin ja käyttäytymistieteisiin. Koulutus perustuu näiden tieteiden soveltamiseen ruokapalvelualan erityispiirteisiin.

Restonomi (AMK) työskentelee matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntija- ja kehittämistehtävissä, myynti- ja markkinointitehtävissä, esimiestehtävissä ravitsemispalveluissa tai esimerkiksi yrittäjänä. Elintarviketeollisuudessa restonomit työskentelevät myynnin ja markkinoinnin, tuotekehityksen ja laadun varmistamisen tehtävissä.

Opinnot antavat vankan tiedollisen ja käytännön osaamisen ruokapalvelujen tuottamiseen, johtamiseen ja asiakkaan kohtaamiseen ja digitaalisten järjestelmien tuottaman datan hyödyntämiseen. Opinnoissa perehdytään elintarviketurvallisuuteen sekä laadun ja prosessien kehittämiseen, ruokapalvelujen vaatimaan ravitsemusosaamiseen ja palvelualalla tarvittavaan liiketoimintaosaamiseen. Opinnot antavat valmiuksia vastata tulevaisuuden ruokapalvelualan haasteisiin, joiden ratkomiseen tarvitaan raaka-aineiden tuntemusta ja prosessiosaamista sekä kykyä luoviin ratkaisuihin.

Syventävissä opinnoissa voi valita seuraavia kokonaisuuksia: Ruokatuotannon kehittäminen, ammattikeittiöiden Älykkäät ratkaisut, Syventävät ravitsemusopinnot, Ruokakasvatus ja -käyttäytyminen, Tuotekehitys sekä Matkailu- ja elämispalvelut. Syventävät opinnot valitaan toisen opiskeluvuoden aikana. Vaihtoehtoisesti voi valita muiden alojen opintosisältöjä, esimerkiksi omaa yrittäjyyttä tukevia opintoja, johtamista, bio- ja elintarviketekniikkaa tai kestävästä kehityksestä.

SeAMK Ruoka -yksikkö muodostaa Suomessa ainutlaatuisen osaamiskeskittymän. Restonomin opinnoissa luodaankin katsaus koko ruokaketjuun – ruokapalvelujen lisäksi maatalouteen sekä elintarviketeollisuuteen.

Matkailu- ja ravitsemisalalla asiakkaat ovat usein kansainvälisiä ja monipuolinen kielitaito sekä kulttuurien tuntemus on eduksi. Alan yritykset ovat usein monikansallisia. Ravintolat ja suurkeittiöt sijaitsevat siellä, missä asiakkaatkin. On siis luontevaa hankkia hyvä kielitaito ja hyvät kansainvälisyystaidot jo opintojen aikana. Restonomin tutkinto-ohjelmasta on erinomaiset mahdollisuudet lähteä harjoittelemaan ulkomaille, tehdä opintoja ulkomailta tai virtuaalisia vaihtoopintoja. Kielitaitoa voi kartuttaa myös kotimaassa, sillä osa opinnoista opiskellaan yhdessä vaihtoopiskelijoiden kanssa englannin kielellä ja oppimateriaalia on englanniksi. Lisäksi SeAMK:ssa on laaja kielitarjonta vapaasti valittaviin opintoihin.

Opintojen laajuus on 210 op ja kesto noin 3,5 vuotta. Opinnot voi suorittaa nopeamminkin riippuen aikaisemmasta osaamisesta ja omista tavoitteista. Opinnot on rytmitetty niin, että lukujärjestyksen mukainen opetus sijoittuu elo-syyskuun vaihteesta huhtikuun loppuun. Kesäisin on mahdollista tehdä kesäopintoja, harjoittelua ja opinnäytetyötä. Opiskelumuotoina ovat lähi- ja verkko-opinnot sekä erilaiset käytännön harjoitustyöt.

Restonomiohjelmassa Perusharjoittelu sijoittuu ensimmäisen opiskeluvuoden kevääseen. Syventävä harjoittelu sijoittuu ensisijaisesti kolmanteen opiskeluvuoteen, mutta sen voi sijoittaa myös kesiiin. Opinnäytetyö tehdään opintojen loppuvaiheessa. Opiskelija valitsee opinnäytetyön aiheen mielenkiintonsa, urasuunnitelmiansa ja työllistymistavoitteidensa mukaan.

AMMATILLINEN OSAAMISPROFIILI

SeAMKin restonomi on moniosaaja, joka toimii esimies- ja asiantuntijatehtävissä liikeideoiltaan

erilaisissa palvelualojen organisaatioissa ja ruoka-alan yrityksissä, elintarviketeollisuudessa ja itsenäisinä yrittäjinä. Restonomit toimivat tehtävissä, joissa vaaditaan mm. palvelumuotoilun, digitalisaation, kansainvälisyyden, ruokakasvatuksen ja viestinnän taitoja. Restonomi on työelämän kehittäjä ja huomioi kuluttajan tarpeet ja kantaa yhteiskunnallista ja ekologista vastuuta. Tavallisimpia työllistäjiä ovat ravintoloiden, henkilöstöravintoloiden ja julkisen sektorin keittiöiden (esim. koulut ja sairaalat) esimies- ja asiantuntijatehtävät. Lisäksi yhä enenevässä määrin työllistävät erilaiset henkilöstövuokraukseen ja matkailu- ja elämysteollisuuteen liittyvät yritykset. Tyypillisiä tehtävänimikkeitä ovat esim. ravitsemistyönjohtaja, vuoropäällikkö, ravintolapäällikkö, ravitsemispäällikkö, ruokapalvelujohtaja, tuotekehittäjä, projektiasiantuntija tai -päällikkö ja asiakaspalvelupäällikkö tai alan yrittäjä. Ammatilliset kielioinnit suorittuaan opiskelija osaa toimia oman alansa suullisissa ja kirjallisissa viestintätilanteissa, pystyy etsimään tietoa sekä seuraamaan oman ammattialansa kehitystä kohdekielillä.

PEDAGOGISET TOIMINTAMALLIT

Prosesseista projekteihin. Restonomin opinnot koostuvat palvelutoiminnasta, projekteista, harjoittelusta, vapaasti valittavista opinnoista ja opinnäytetyöstä. Opintojen alussa opiskelija oppii palvelutuotannon ja johtamisen prosessit. Syventävät opinnot perustuvat pääsääntöisesti projektioppimiseen. Opetussuunnitelma mahdollistaa opintoja myös koko ruokaketjusta tai muilta koulutusaloilta.

Keskeistä on oppia yhdistämään teoria ja käytäntö ja kyetä vahvistamaan omaa osaamistaan aiemmin opitun ja oman kokemusmaailman varaan. Soveltavaan ja mielekkääseen oppimiseen päästään monimuotoisissa projekteissa. Opiskelijat osallistuvat SeAMK Ruoka -yksikön tutkimus- ja kehittämishankkeisiin erilaisten projektien, harjoitteluiden ja opinnäytetöiden kautta. Oppimista tapahtuu myös työelämän kanssa yhteistyössä tehtävissä projekteissa.

code	name	sum
RESTO21	Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut, Päivätoteutus	210
RESTO21-1001	KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT	20
RESTO21-1002	Osaajaksi kehittyminen	10
XX00CG82	Opiskelu ammattikorkeakoulussa	2
XX00CG83	Urasuunnittelu ja kansainvälisyys	2
YPO3A3	Viestintätaidot	3
YPO4A3	Tieto- ja viestintäteknikka	3
RESTO21-1003	Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen	5
XX00CL55	Yrittäjyyden perusteet	3
XX00BE91	SeAMK innovaatioviikko	2
RESTO21-1004	Tutkimus- ja projektiosaaminen	5
YPO1C2	Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet	2
YPO2C3	Projektitoiminnan perusteet	3
RESTO21-1005	PERUSOPINNOT	18
RESTO21-1006	Matemaattis-luonnontieteet	6
CA00CY34	Matematiikka	3
YE00BW49	Ruokaketjun kemia	3
RESTO21-1038	Viestintävalmiudet	12
YE00BW35	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
RESTO21-1009	AMMATTIOPINNOT	82
RESTO21-1022	Kestävä ruokaketju	6
XX00CX20	Ruokaketjun toiminta	3
XX00CX21	Ruokaketjun vastuullisuus	3
RESTO21-1023	Ruokapalvelut ja johtaminen	25
CA00CW02	Ruokapalvelujen tuottaminen	8
CA00CX00	Ruokapalvelut suurkeittiöissä	3
CA00CX01	Asiakkaan kohtaaminen	2
CA00CX02	Elämykselliset ruokapalvelut	2
CA00CX07	Tiedolla johtaminen ammattikeittiössä	4
CA00CX08	Ruokapalvelujen johtaminen	6
RESTO21-1024	Elintarviketurvallisuus ja laatu	16
CA00CX10	Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia	5
CA00CX11	Ruokapalvelujen laadun kehittäminen	4
CA00CX09	Huoltovarmuus elintarvikeketjussa	2
CA00CX12	Palveluprosessien laadun kehittäminen	5
RESTO21-1025	Ravitsemus ja elintarviketieto	10
CA00CX13	Erytisruokavaliot	2
CA00CX14	Elintarvikkeet ja ravitsemus	4
CA00CX15	Ravitsemuslaatu ruokapalveluissa	4
RESTO21-1026	Liiketoiminta ja johtaminen	25
YE00BW57	Marketing planning and implementation in the food chain	5
YE00CY05	Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa	5
CA00CX17	Organisaatiokäyttäytyminen	2
CA00CX18	Yritystalouden hallinta	3
CA00CL42	Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna	5
CA00CX19	Palveluyrityksen strateginen kehittäminen	5
RESTO21-1027	VAIHTOEHTOISET SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT	30
RESTO21-1028	Ruokatuotannon kehittäminen	10
CA00CY38	Ruokatuotantoprosessit	5
CA00CX22	Planning of menus	5
RESTO21-1029	Älykkäät ratkaisu	10
CA00CX23	Käyttäjälähtöinen tilasuunnittelu	5
CA00CX24	Teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa	5
RESTO21-1030	Syventävät ravitsemusopinnot	10

CA00CX25	Ravitsemusfysiologia ja terveys	3
CA00CX26	Ravitsemustutkimus	2
CA00CX27	Ravitsemusviestintä	5
RESTO21-1031	Ruokakasvatus ja syömiskäyttäytyminen	10
CA00CX28	Ruokakäyttäytyminen ja ruoanvalinta	3
CA00CX29	Ruokakasvatus	4
CA00CX30	Ajankohtainen ravitsemusprojekti	3
RESTO21-1032	Tuotekehitys - ideasta lanseeraukseen	10
CA00CX31	Tuotekehitysprojekti	4
CA00CX32	Aistinvarainen arviointi	2
CA00CX33	Buustia tuotteelle messumarkkinoinnilla	4
RESTO21-1033	Matkailu- ja elämyspalvelut	10
CA00CL50	Matkailuyrityksen kehittäminen tiedon avulla	5
CA00CL47	Elämystapahtuma	5
RESTO21-1036	Monialaiset työelämäprojektit (SeAMKPro)	0
RESTO21-1034	Kansainvälinen opiskeluvaihto	0
RESTO21-1035	Yrittäjyysopinnot	0
RESTO21-1037	HOPSin mukaiset opinnot	0
RESTO21-1018	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	10
YE00BS76	Englantia amk-opintoihin	2
YE00BS77	Ruotsia amk-opintoihin	2
YE00BI41	Ajankohtainen projekti	2
CA00BS78	Ruoka ja viini	3
YE00CG16	Kuluttajalähtöinen viestintä ruokaketjussa	3
8B00CG67	Kestävä ruokajärjestelmä	5
RESTO21-1019	HARJOITTELU	30
CA00CX34	Perusharjoittelu	12
CA00CX35	Syventävä harjoittelu	18
RESTO21-1021	TUTKIMUS- JA KEHITTÄMISVALMIUDET	20
CA00BS65	Tutkimus- ja kehittämistyö	5
CA00CY04	Opinnäytetyö	15

RESTO21 Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut, Päivätoteutus: 210 op

RESTO21-1001 KAIKILLE YHTEISET PERUSOPINNOT: 20 op

RESTO21-1002 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 kansainvälistymismahdollisuutena

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

Tyydyttävä (1-2)

x

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

Suosittelavat muut opinnot: Ohjauksessa esiin tulevat suositeltavat opinnot

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

x

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 asiatyylisiä 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 argumen-tointi 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.

RESTO21-1003 Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen: 5 op

XX00CL55 Yrittäjyuden 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 yrittäjyuden 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
- Yrittäjyuden 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

Tyydyttävä (1-2)

x

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

Sisältö

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

Monimuoto-opinnoissa opinto toteutetaan verkko-opetuksena.

Esitietovaatimukset

Ei ole.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

x

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

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

RESTO21-1004 Tutkimus- ja projektiosaaminen: 5 op

YPO1C2 Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa tieteellisen ja arki ajattelun eroja
- määrittellä tutkimuksellisia lähestymistapoja ja tutkimuksen peruskäsitteitä
- esitellä tutkimusprosessin ja raportoinnin vaiheet (rakenne)
- selittää kriittisen ajattelun merkityksen tutkimuksessa ja kehittävässä työotteessa
- 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

Tyydyttävä (1-2)

x

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

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

YPO2C3 Projektitoiminnan perusteet: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

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

Sisältö

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

Esitietovaatimukset

Aikaisempia opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

1-2:

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

Hyvä (3-4)

3-4:

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

Kiitettävä (5)

5:

Opiskelija hallitsee erinomaisesti projektin keskeisimmät käsitteet ja hallintamenetelmät. Hän kykenee tekemään erilaisia projektisuunnitelmia ja analysoimaan niitä. Hänellä erittäin hyvä ymmärrys projektin läpiviennistä ja hallinnasta sekä johtamisesta.

RESTO21-1005 PERUSOPINNOT: 18 op

RESTO21-1006 Matemaattis-luonnontieteet: 6 op

CA00CY34 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)

Opiskelija osaa laskea aihepiiriin kuuluvat tehtävät tyydyttävästi.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa laskea aihepiiriin kuuluvat tehtävät hyvin. Hän osaa soveltaa menetelmiä eri tilanteissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa laskea aihepiiriin kuuluvat tehtävät erittäin hyvin. Hän osaa soveltaa menetelmiä eri tilanteissa erittäin hyvin.

YE00BW49 Ruokaketjun kemia: 3 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija ymmärtää aineiden kierron kokonaisuutta ja merkitystä elintarvikeketjussa sekä rehujen ja elintarvikkeiden kemiallisen koostumuksen merkityksen ketjun eri

vaiheissa. Opiskelija ymmärtää ja osaa kuvata ravintoaineiden kemiallisia rakenteita, ominaisuuksia ja rektioita. Opiskelija osaa soveltaa kemian teoreettista tietoa ammatillisessa yhteydessä ja ymmärtää raaka-aineiden ja tuotteiden kemiallisen koostumuksen merkityksen laadun ja turvallisuuden kannalta.

Opintojakso antaa pohjatiedot elintarvike- ja biokemian opiskeluun.

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

Sisältö

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

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

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

Hyvä (3-4)

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

Kiitettävä (5)

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

RESTO21-1038 Viestintävalmiudet: 12 op

YE00BW35 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 jäsenyteen, ymmärrettävästi ja vakuuttavasti.

Sisältö

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

Esitietovaatimukset

Viestintätaidot

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

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

Hyvä (3-4)

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

Kiitettävä (5)

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

YELRUOTS06 Svenska 1: 3 op

Osaamistavoitteet

Yleiset osaamistavoitteet (3 op)

Opiskelija osaa viestiä ruotsin kielellä suullisesti ja kirjallisesti työelämän viestintätilanteissa.

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

Opiskelija

- osaa kertoa itsestään, koulutuksestaan ja 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 työelämään 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.

YELENGLI07 English 2: 2 op**Osaamistavoitteet**

Alakohtaiset osaamistavoitteet (2 op)

Opiskelija:

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

Sisältö

Alakohtaiset sisällöt (2 op)

Oman alan erityisterminologia, 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.

RESTO21-1009 AMMATTIOPINNOT: 82 op**RESTO21-1022 Kestävä ruokaketju: 6 op****XX00CX20 Ruokaketjun toiminta: 3 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa raportoida ruoan alkuperän ja reitin maataloustuotannosta kuluttajalle. Hän osaa yhdistää tulevaisuuden opinnoissaan alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, kaupan ja ruokapalveluiden

prosessien tuntemustaan. Opiskelija osaa myöhemmin opinnoissaan ratkaista oman erityisalueensa kehittämisen ongelmia osana kokonaisuutta ja pystyy toimimaan yhteistyössä ketjun muiden asiantuntijoiden kanssa. Opiskelija osaa nimetä ruokaketjun toiminnassa tapahtuneita muutoksia ja muutosten merkityksiä. 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
- ruokapalveluiden tuottamisen toimintatavat, vaikuttavuus yksilölle ja yhteiskunnalle, ruokapalveluihin vaikuttavat laatutekijät ja laatutekijöiden vaikutus hankittaviin elintarvikkeisiin
- ruoka-alan keskeiset toimijat, taloudellinen koko ja työllistävyys Suomessa

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.

XX00CX21 Ruokaketjun vastuullisuus: 3 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
- Ravitsemussuositukset laadun ja vastuullisuuden ohjaajana
- Työhyvinvoinnin eri ulottuvuudet vastuullisessa ruokaketjussa
- Eläinten hyvinvointi vastuullisuuden ulottuvuutena
- 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.

RESTO21-1023 Ruokapalvelut ja johtaminen: 25 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa toimia monikulttuurisen työyhteisön viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa yhteisön hyvinvointia edistään. Opiskelija osaa soveltaa vieraanvaraisuutta (Hospitality) alan keskeisenä arvona ja menestystekijänä palveluliiketoiminnassa. Hän osaa suunnitella, tuottaa ja kehittää kannattavia ja asiakaslähtöisiä Mara-alan palveluja yrittäjämäisesti ja vastuullisesti. Opiskelija osaa johtaa omaa ja työyhteisön toimintaa ja hyödyntää soveltuvaa teknologiaa ja digitalisaatiota palveluliiketoiminnassa. Opiskelija osaa kuvata elämyksellisen palvelun muodostumisen elementit ja määrittellä matkailun ilmiönä.

CA00CW02 Ruokapalvelujen tuottaminen: 8 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa tuottaa palvelukonseptien mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija osaa toimia työyhteisön jäsenenä erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa. Hän osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen ja taloudellisuuteen liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä. Opiskelija hallitsee hyvät hygieeniset käytäntötavat ja ottaa vastuuta elintarvike- ja ravintolatilojen työympäristön puhtaanapidosta ja viihtyvyydestä ympäristöä säästäviä ja kestävästä kehitystä tukevia valintoja käyttäen.

Sisältö

- Ruokapalvelujen perusteet
- Elintarviketuntemus
- Ravintolapalvelujen tuottaminen toimintaympäristöissä

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Osaa ohjatusti tuottaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja.

Osaa ohjatusti toimia joissakin tuotanto- ja palveluprosesseissa.

Opiskelija tunnistaa ruokapalvelujen turvallisuuteen ja taloudellisuuteen liittyvää perusosaamista erilaisissa palvelu- ja oppimisympäristöissä.

Hyvä (3-4)

Osaa tuottaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja.

Osaa toimia erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa.

Opiskelija osaa käyttää ruokapalvelujen turvallisuuteen ja taloudellisuuteen liittyvää tietoa palvelu- ja oppimisympäristöissä.

Kiitettävä (5)

Osaa tuottaa ja ratkaista palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalvelutilanteita.

Osaa toimia itsenäisesti erilaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa.

Opiskelija osaa soveltaa ruokapalvelujen turvallisuuteen ja taloudellisuuteen ja liittyvää osaamistaan palvelu- ja oppimisympäristöissä.

CA00CX00 Ruokapalvelut suurkeittiöissä: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija harjaantuu toimimaan ruokapalvelukonseptin mukaisissa tuotanto- ja palveluprosesseissa.

Hän osaa kehittää ja soveltaa osaamistaan ja toimii vastuullisena jäsenenä työyhteisössä.

Sisältö

10 työpäivää suurkeittiössä

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

Hyväksytty:

Opiskelija osallistuu aktiivisesti ruokapalvelukonseptin mukaisiin tuotanto- ja palveluprosesseihin. Hän osaa toimia työyhteisön jäsenenä erilaisissa tehtävissä ottaen vastuuta omasta toiminnastaan. Hän on kiinnostunut ja motivoitunut kehittämään omaa osaamistaan.

Hylätty:

Opiskelija ei osallistu hänelle annettuihin tuotanto- ja palveluprosesseihin. Hän ei kykene toimimaan työyhteisön jäsenenä, eikä toimi vastuullisesti. Opiskelija ei ole motivoitunut oman osaamisen kehittämisestä.

CA00CX01 Asiakkaan kohtaaminen: 2 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija tietää palvelun ja palvelujen tuottamisen erityispiirteet. Opiskelija tunnistaa asiakkaan odotukset ja osaa valita toimintavan palvelutilanteen edellyttämällä tavalla. Opiskelija osaa soveltaa työelämässä ja asiakaspalvelussa tarvittavia käytöstapoja ja tapakulttuuria ja osaa toimia monikulttuurisessa toimintaympäristössä. Opiskelija hallitsee tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot.

Sisältö

- asiakaspalvelun perusteet
- käytös- ja tapakulttuuri
- tarjoilujärjestelmät
- alkoholianniskelun perusteet
- anniskelupassin suorittaminen

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa nimetä palvelujen tuottamiseen sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyvät erityispiirteet. Opiskelija tietää työelämään ja asiakaspalvelun tapakulttuuriin liittyviä asioita. Opiskelija tiedostaa oman roolinsa monikulttuurisen toimintaympäristön palveluntuottajana sekä tunnistaa omat asiakaspalveluvalmiudet. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa luokitella palvelujen tuottamiseen sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyviä erityispiirteitä ja osaa toteuttaa niitä toiminnassaan. Opiskelija osaa ottaa huomioon työssään työelämän ja asiakaspalvelun tapakulttuurin. Hän tiedostaa oman roolinsa monikulttuurisen toimintaympäristön palveluntuottajana sekä tunnistaa omat asiakaspalveluvalmiudet ja pystyy vaikuttamaan omaan toimintaansa mainituissa tehtävissä. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot hyvin.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa luokitella palvelujen tuottamiseen sekä asiakkaiden käyttäytymiseen liittyviä

erityispiirteitä ja osaa soveltaa niitä toiminnassaan. Opiskelija tiedostaa ja ottaa hyvin huomioon työssään työelämän ja asiakaspalvelun tapakulttuurin. Hän sisäistää vastuullisen roolinsa monikulttuurisen toimintaympäristön palveluntuottajana sekä tunnistaa omat asiakaspalveluvalmiudet ja pystyy vaikuttamaan omaan toimintaansa mainituissa tehtävissä. Opiskelija osaa tarjoilun sekä alkoholianniskelun perustaidot kiitettävästi.

CA00CX02 Elämykselliset ruokapalvelut: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa luokitella matkailuun ja ruokamatkailuun liittyviä ilmiöitä. 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. Opiskelija osaa selittää ja soveltaa lisämyyntitekniikoita ravintolan asiakaspalvelutyössä.

Sisältö

Matkailu ilmiönä ja ruokamatkailun kehittäminen
Elämyksellisyys ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä
Ruokapalveluiden elämyksellisyys
Asiakaspalvelun rooli elämysten tuottajana ja ohjaajana
Asiakaspalvelijan keinot vaikuttaa asiakkaan palvelukokemukseen

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä matkailun ilmiönä ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa nimetä palvelujen myyntiin sekä asiakkaiden kokemuksiin liittyvät erityispiirteet. 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 myyntiin sekä palvelun kokemuksellisuuteen liittyviä erityispiirteitä. 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 myyntiin sekä asiakkaiden kokemuksiin liittyvät erityispiirteet ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti toiminnassaan. Opiskelija osaa selittää elämyksellisyyden ja vieraanvaraisuuden keskeisen merkityksen ruoka- ja matkailuelinkeinon laatutekijänä ja osaa soveltaa periaatteita käytäntöön.

CA00CX07 Tiedolla johtaminen ammattikeittiössä: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija ymmärtää tieto- ja viestintätekniikan merkityksen ja mahdollisuudet palveluliiketoiminnan johtamisessa ja kehittämisessä. Opiskelija osaa hyödyntää tietojärjestelmien tuottamaa dataa ruokapalvelujen johtamisessa ja kehittämisessä. Hän osaa käyttää tuotannonohjausjärjestelmää osana ruokapalvelujen suunnittelua, toteutusta ja johtamista.

Sisältö

Alan digitaaliset tietojärjestelmät ja niistä saatavan datan hyödyntäminen
Jamix-ruokatuotanto -ohjelmisto

Esitietovaatimukset

Ruokapalvelujen tuottaminen
Ruokapalvelut suurkeittiössä
Perusharjoittelu

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija tunnistaa digitaalisia keinoja palvelujen tuottamisessa, johtamisessa ja kehittämisessä. Hän tietää, mitä alan toiminnanohjausjärjestelmällä tarkoitetaan ja kuinka toiminnanohjausjärjestelmää käytetään ruokapalvelujen päivittäisen toiminnan johtamisessa ja kehittämisessä. Opiskelija osaa käyttää Jamix -ruokatuotannon ohjelman perustoimintoja.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee digitaalisia keinoja palvelujen tuottamisessa, johtamisessa ja kehittämisessä. Hän ymmärtää mitä alan toiminnanohjausjärjestelmällä tarkoitetaan ja kuinka toiminnanohjausjärjestelmää käytetään ruokapalvelujen päivittäisen toiminnan johtamisessa ja kehittämisessä. Opiskelija osaa käyttää Jamix -ruokatuotannon ohjelman perustoimintoja hyvin.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa hyödyntää digitaalisia keinoja palvelujen tuottamisessa, johtamisessa ja kehittämisessä. Hän ymmärtää ja osaa hyödyntää alan toiminnanohjausjärjestelmää ruokapalvelujen päivittäisen toiminnan johtamisessa ja kehittämisessä. Opiskelija osaa käyttää Jamix -ruokatuotannon ohjelman perustoimintoja kiitettävästi.

CA00CX08 Ruokapalvelujen johtaminen: 6 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija hallitsee palvelu- ja oppimisympäristön tuotanto- ja palveluprosessin. Hän osaa suunnitella, organisoida ja johtaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija toimii vastuullisesti, yrittäjämäisesti ja asiakaslähtöisesti sekä kykenee luovaan ongelmanratkaisuun ja työtapojen kehittämiseen. Hän kykenee työn johtamisen yhteydessä toimia alansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti sekä huomioida erilaiset toimijat työskentelyssään. Opiskelija osaa arvioida ja analysoida sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa. Hän osaa tulkita ja soveltaa alan työehtosopimusta sekä laatia tietotekniikkaa hyödyntäen työyhteisön hyvinvointia edistäviä työvuorosuunnitelmia.

Sisältö

Ruokapalvelujen johtaminen toimintaympäristössä
Työvuorosuunnittelun perusteet
Työvuorosuunnitteluohjelma

Esitietovaatimukset

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

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa ohjatusti suunnitella, organisoida ja johtaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija tietää sekä oman että muiden opiskelijoiden toiminnan merkityksen eri palvelu- ja oppimisympäristöissä.

Opiskelija osaa käyttää teknologiaa työvuorolistojen suunnittelussa. Hän tietää työvuorosuunnittelun vaikutuksen yrityksen tulokseen ja työyhteisön hyvinvointiin liittyen. Opiskelija ymmärtää tasa-arvoisuuden periaatteet.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ja johtaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opiskelija organisoii työtä ja ratkaisee ongelmia paineesta huolimatta.

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

Opiskelija osaa käyttää teknologiaa työvuorolistojen suunnittelussa. Hän ymmärtää työvuorosuunnittelun vaikutuksen yrityksen tulokseen ja työyhteisön hyvinvointiin liittyen. Opiskelija ymmärtää ja ottaa huomioon tasa-arvoisuuden periaatteet.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella ja soveltaa palvelukonseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja operatiivisessa johtamisessa. Opiskelija organisoii työtä selkeästi ja johdonmukaisesti, sekä ratkaisee ongelmia paineesta huolimatta. Opiskelija osaa laaja-alaisesti arvioida, antaa palautetta ja analysoida sekä omaa että muiden opiskelijoiden toimintaa eri palvelu- ja oppimisympäristöissä. Opiskelija osaa hyödyntää teknologiaa työvuorolistojen suunnittelussa. Hän ymmärtää ja osaa hyödyntää teknologian merkityksen kannattavan työvuorosuunnitelman laatimisessa. Opiskelija osaa laatia työyhteisön hyvinvointia ja tasa-arvoa edistäviä työvuorosuunnitelmia

RESTO21-1024 Elintarviketurvallisuus ja laatu: 16 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa arvioida ja kehittää osaamistaan ja oppimistapojaan turvallisten ja laadukkaiden ruokapalvelujen tuottamisessa, johtamisessa ja kehittämisessä. Opiskelija osaa mallintaa ja soveltaa kestävän kehityksen periaatteita ja vastuullisuutta ruokapalveluprosesseissa. Opiskelija tuntee alalle tyypilliset laatuajattelut ja tietää laatuajattelun ja laatuajattelujen vaatimukset. Opiskelija osaa käyttää soveltuvaa teknologiaa ja hyödyntää digitalisaatiota ruokapalveluissa.

CA00CX10 Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija tietää mikrobiologian ja hygienian osalta olennaisimmat elintarvikelainsäädännön kohdat. Opiskelija tuntee yleiset elintarvikealan mikrobit ja niiden elinehdot. Hän osaa suunnitella ja toteuttaa ammattikeittiössä tapahtuvan elintarvikkeiden turvallisen ja hygieenisen varastoinnin, valmistuksen ja tarjoilun. Opiskelija tiedostaa ja ottaa huomioon ruokatuohtantoon liittyvät riskit. Hän osaa toimia vastuullisesti ja yrittäjämäisesti. Opiskelija osaa soveltaa ammattikeittiössä puhtaanapidon periaatteita kestävän kehityksen näkökulmasta.

Sisältö

Elintarvikehygienian perusteet ja viranomaisvelvoitteet
Puhtaanapidon perusteet

Mikrobiryhmät, niiden tärkeimmät ominaisuudet ja elinehdot
Laboratoriotyöskentely ja näytteiden käsittely

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tuntee ja hallitsee elintarvikehygienian ja mikrobiologian perusteet ja osaa käyttää niitä tavanomaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija tietää ammattikeittiötoimintaan sisältyvät riskit. Hän toimii vastuullisesti, yrittäjämäisesti ja elintarvikehygienia- ja omavalvontaohjeiden mukaisesti. Opiskelija pystyy hankkimaan itsenäisesti tietoa elintarvikelainsäädännöstä.?

Hyvä (3-4)

Opiskelija tuntee ja hallitsee hyvin elintarvikehygienian ja mikrobiologian perusteet ja osaa soveltaa niitä tavanomaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija tietää ja osaa ottaa huomioon ammattikeittiötoimintaa sisältyvät riskit. Hän toimii vastuullisesti, yrittäjämäisesti ja elintarvikehygienia- ja omavalvontaohjeiden mukaisesti. Opiskelija pystyy hankkimaan tietoja elintarvikelainsäädännöstä ja osaa soveltaa niitä työssään.?

Kiitettävä (5)

Opiskelija tuntee ja hallitsee kiitettävästi elintarvikehygienian ja mikrobiologian perusteet ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti erilaisten ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija tietää, huomioi ja hallitsee ammattikeittiötoimintaan sisältyviä riskejä. Hän kykenee toimimaan yrittäjämäisesti ja ottamaan vastuun omasta toiminnastaan ja sen seurauksista.

CA00CX11 Ruokapalvelujen laadun kehittäminen: 4 op

Osaamistavoitteet

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

Sisältö

Laadunhallinta ja -varmistus ammattikeittiössä
Lainsäädännön mukainen omavalvonta
Omavalvonnan tukijärjestelmä osana laadunhallintaa
Kestävä kehitys ammattikeittiössä

Esitietovaatimukset

Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tuntee ammattikeittiön hygieniaa ja omavalvonnan suunnittelun periaatteet. Opiskelija osaa arvioida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatu- ja 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 hygieniaa ja omavalvontaa lainsäädännön velvoitteiden

mukaisesti. Opiskelija osaa arvioida omavalvonnan tukijärjestelmän toimivuutta osana laatujärjestelmää. Opiskelija tuntee kestäväen kehityksen käsitteen sisällön ja osaa kehittää ammattikeittiön toiminnan laatua ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäväksi.

Kiitettävä (5)

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

CA00CX09 Huoltovarmuus elintarvikeketjussa: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa selittää huoltovarmuuden ja tunnistaa siihen liittyvän lainsäädännön. Opiskelija osaa määritellä elintarvikehuollon mahdollisuudet turvata kansalaisten ravinnon tarve ja tietää siihen liittyvät toimijat. Hän näkee oman roolinsa elintarvikeketjun ammattilaisena elintarvikehuollon turvaamisessa.

Sisältö

Huoltovarmuus ja sen organisaatio

Elintarvikehuolto ja toimijat

Varautumisjärjestelyt

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määritellä hatarasti huoltovarmuuden ja siihen liittyvät peruskäsitteet. Opiskelija osaa nimetä satunnaisesti elintarvikehuoltoon liittyviä asioita ja toimijoita. Hän osoittaa vain vähän kiinnostusta asiaan.

Hän osaa vain joiltakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa määritellä pääpiirteissään huoltovarmuuden ja siihen liittyvät peruskäsitteet.

Opiskelija osaa selittää elintarvikehuoltoon liittyviä asioita ja toimijoita. Hän on kiinnostunut omasta roolistaan elintarvikehuollossa alan ammattilaisena ja tunnistaa myös varautumisjärjestelyiden merkityksen.

Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa esitellä huoltovarmuuden ja siihen liittyvät käsitteet ja lainsäädännön. Opiskelija osaa kattavasti määritellä elintarvikehuollon mahdollisuudet kansalaisten ravinnon tarpeen turvaamisessa ja siihen liittyvät erityispiirteet. Hän osaa perustella oman roolinsa elintarvikehuollossa alan ammattilaisena ja osaa arvioida varautumisjärjestelyitä.

Opiskelija on aktiivinen ja hänellä on valmius soveltaa oppimaansa käytäntöön sekä kehittää omaa ja työyhteisönsä toimintaa. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa täsmällisesti.

CA00CX12 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.

RESTO21-1025 Ravitsemus ja elintarviketieto: 10 op**CA00CX13 Erityisruokavaliot: 2 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa määritellä tavallisimmat erityisruokavaliot sekä eettiset ja etniset ruokavaliot. Opiskelija osaa nimetä ja vertailla erityisruokavaliotuotteita ja valmistaa erityisruokavaliota turvallisesti ja taloudellisesti.

Sisältö

Erityisruokavaliot (maidoton, laktoositon, gluteeniton, viljaton, FODMAP, kananmunaton)

Erityisruokavaliotuotteiden valmistus

Eettiset ja etniset ruokavaliot

Lisätiedot

Päiväopiskelijoilla yhteinen Elintarvikkeet ja ravitseminen -opintojakson kanssa.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija tietää tavallisimmat erityisruokavaliot sekä eettiset ja etniset ruokavaliot. Hän osaa nimetä markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita. Hän osaa nimetä erityisruokavalioiden valmistukseen liittyvät turvallisuusnäkökulmat.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot sekä eettiset ja etniset ruokavaliot. Hän tuntee markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita. Hän osaa käytännössä valmistaa erityisruokavaliotuotteita turvallisuusnäkökulmat huomioiden.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella tavallisimmat erityisruokavaliot sekä eettiset ja etniset ruokavaliot. Hän tuntee laajasti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita. Hän osaa valmistaa ja kehittää erityisruokavaliotuotteita turvallisuusnäkökulmat huomioiden.

CA00CX14 Elintarvikkeet ja ravitseminen: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa tulkita ravitsemussuositusten tavoitteita ruokapalveluiden, terveyden ja hyvinvoinnin kannalta. Hän osaa kuvailla suomalaisten ruoankäyttöä. Opiskelija osaa nimetä ja vertailla elintarvikkeiden terveys- ja ympäristövaikutuksia. Hän osaa arvioida ruokaa ja ruokavaliota ravintoaineiden lähteenä. Hänellä on valmiuksia laskea ravinnon saantia erilaisista aterioista. Hän osaa selittää ruoansulatuksen vaiheet. Opiskelija osaa tulkita ja selittää ruoanvalmistuksen kemiallisia ja fysikaalisia ilmiöitä.

Sisältö

Ravitsemussuositukset (yleiset ja erillisryhmien)
Suomalaisten ruoankäyttö ja ravintoaineiden saanti
Ruoansulatuksen anatomia ja toiminta
Elintarvikkeet ja ruokavalio ravintoaineiden lähteenä
Suomalaisten ruoankäyttö ja ravintoaineiden saanti
Kemialliset ja fysikaaliset ilmiöt ruoanvalmistuksessa

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa antaa esimerkkejä ruoasta ravintoaineiden lähteenä. Hän osaa kaavamaisesti hyödyntää ravitsemustietoaan valitessaan ruokia erilaisiin ruokalajeihin. Hän tunnistaa erilaisten ruokavalioiden ravitsemukselliset ja terveyteen vaikuttavat ominaisuudet. Hän osaa laskea erilaisten aterioiden ravintosisällön. Hän osaa nimetä suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita. Hän osaa nimetä ruoansulatuskanavan osat.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa vertailla ruokia ravintoaineiden lähteenä. Opiskelija osaa soveltaa ravitsemustietoaan valitessaan raaka-aineita erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa selittää erilaisten

ruokavalioiden ravitsemukselliset ja terveyteen vaikuttavat ominaisuudet. Hän osaa laskea erilaisten aterioiden ravintosisällön ja tulkita tuloksia. Hän osaa tunnistaa suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä. Hän osaa kuvailla ruoansulatuskanavan osien tehtäviä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa vertailla ja arvioida ruokia ravintoaineiden lähteenä. Opiskelija osaa soveltaa ja perustella ravitsemustietoaan valitessaan raaka-aineita erilaisiin ruokalajeihin. Hän osaa kehittää erilaisia ruokavaliota huomioiden ravitsemukselliset ja terveyteen vaikuttavat ominaisuudet. Hän osaa laskea erilaisten aterioiden ravintosisällön, tulkita tuloksia ja tehdä johtopäätöksiä. Hän osaa soveltaa suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteita ja toteuttaa niitä käytännössä. Hän osaa selittää ruoansulatuskanavan toiminnan.

CA00CX15 Ravitsemuslaatu ruokapalveluissa: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa kehittää ruokapalveluiden ravitsemuslaatua asiakkaiden hyvinvointia edistäen. Hän huomioi asiakkaan tilanteen sekä terveellisuuden, taloudellisuuden ja turvallisuuden näkökulmat. Hän osaa arvioida ravitsemustiedon luotettavuutta ja soveltaa uusinta tietoa. Kehittäessään ruokapalveluiden ravitsemuslaatua opiskelija osaa hyödyntää elintarvikehankinnoissa ravitsemuksellisen laadun kriteereitä. Opiskelija löytää erillisryhmille eri elämänvaiheisiin annetut ravitsemus- ja ruokailusuositukset ja osaa soveltaa niitä ateriatuotannossa. Opiskelija osaa kertoa ravitsemuslaadusta ja perustella sen merkityksen hyvinvoinnin ja terveyden kannalta.

Sisältö

Ravitsemuslaatu ja sen perusteleminen terveyden edistämisen avulla
 Ravitsemuslaadun kriteerit elintarvikehankinnoissa
 Erillisryhmien ravitsemussuositukset ruokapalvelujen ja ravitsemuslaadun näkökulmasta
 Ruokapalveluiden tehtävät ravitsemushoidon järjestämisen monialaisessa yhteistyössä
 Ravitsemuslaatu käytännön ruoanvalmistuksessa
 Ravitsemuslaadusta viestiminen

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu)
 Erityisruokavaliot (suoritettu)

Lisätiedot

Opintojakso sisältää ravitsemuslaatuun liittyviä käytännön oppimistehtäviä.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa antaa esimerkkejä ravitsemuslaadun merkityksestä ja vaikutuksista terveydelle ja hyvinvoinnille. Hän löytää ja tuntee erillisryhmien ravitsemussuosituksista keskeiset sisällöt ruokapalvelujen ja ravitsemuslaadun näkökulmasta. Hän osaa nimetä ravitsemuslaatuun vaikuttavia tekijöitä elintarvikehankinnoissa, reseptikassa ja ruoan valmistuksessa. Hän osaa tunnistaa ja tuottaa napakoita ravitsemuslaatua kuvaavia mediasisältöjä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa esitellä ja perustella ravitsemuslaadun merkityksen ja vaikutukset terveydelle ja hyvinvoinnille. Hän löytää ja osaa soveltaa erillisryhmien ravitsemussuosituksista keskeisiä sisältöjä ruokapalvelujen ja ravitsemuslaadun näkökulmasta. Hän osaa soveltaa ravitsemuslaadun kriteerejä elintarvikehankintojen tekemiseen, reseptikassa ja ruoan valmistuksessa. Hän osaa tuottaa ja

arvioida ravitsemuslaatua kuvaavia ja perusteltuja mediasisältöjä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa kehittää ruokapalveluja perustellen valintoja ravitsemuslaadun merkityksellä ja vaikutuksilla terveydelle ja hyvinvoinnille. Hän osaa soveltaa ja vertailla erillisryhmien ravitsemussuosituksista keskeisiä sisältöjä ruokapalvelujen ja ravitsemuslaadun näkökulmasta. Hän osaa soveltaa ravitsemuslaadun kriteerejä elintarvikehankinnoissa, sekä kehittää reseptiikkaa ja ruoan valmistustapoja. Hän osaa tuottaa, arvioida ja argumentoida ravitsemuslaatua kuvaavia ja perusteltuja mediasisältöjä.

RESTO21-1026 Liiketoiminta ja johtaminen: 25 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa johtaa omaa ja työyhteisön toimintaa, toimii tuloksellisesti monikulttuurisessa työympäristössä ja osaa tehdä päätöksiä ennakoimattomissa tilanteissa. Opiskelija kykenee työn johtamiseen, itsenäiseen ja luovaan työskentelyyn, jonka avulla ratkaistaan ongelmia. Opiskelija osaa myydä ja kehittää palvelutuotteita asiakaslähtöisesti ja kannattavasti. Opiskelija osaa työskennellä projekteissa ja osaa analysoida yrityksen toimintaa ja riskejä. Opiskelija osaa suunnitella, tuottaa ja kehittää kannattavia ja asiakaslähtöisiä Mara-alan palveluja analysoimalla asiakkuuksia ja hyödyntää/käyttää saatua asiakasymmärrystä palvelumuotoilussa. Opiskelija osaa soveltaa strategia-ajattelua palveluliiketoiminnan ohjauksen välineenä (liiketoiminnan käsitteet, ajattelumallit, eettisyys liiketoiminnassa) ja toimii yrittäjämäisesti. Opiskelija osaa hyödyntää taloudellisia tunnuslukuja ja hyödyntää ennakointitietoa palveluliiketoiminnan kehittämisessä.?

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.

YE00CY05 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.
- Opiskelija osaa muodostaa kuvan työsuhteeseen vaikuttavien lakien kokonaisuudesta. Hän tuntee työsopimuslain keskeisen sisällön ja osaa soveltaa käytäntöön työsuhteeseen liittyviä, osapuolten oikeuksia ja velvollisuuksia koskevia lainsäädäntöjä.
- Opiskelija osaa kuvailla työehtosopimusjärjestelmän pääpiirteet. Hän kykenee kertomaan, miten työsuhteen ehdot määräytyvät.
- Opiskelija tuntee työturvallisuutta säätelevät keskeiset lait ja osaa soveltaa niitä käytäntöön.

Sisältö

- Henkilöstöjohtamisen peruskäsitteet, esimiestyön kokonaisuus ja henkilöstöjohtamisen kenttä, johon kuuluvat mm. esimiehen tehtävät, hyvät työntekijätaidot, toimiminen työnantajana ja organisaation keulakuvana, rekrytointi, perehdytys, kehityskeskustelut, palaute, palkitseminen, motivointi, organisaatioviestintä
- Henkilöstöjohtamisen ja tuloksellisuuden yhteys
- Työsopimuslaki ja työehtosopimuslaki.
- Työturvallisuuslaki sekä työtapaturma- ja ammattitautilaki pääpiirteittäin.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

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

Hyvä (3-4)

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

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

Kiitettävä (5)

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

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

CA00CX17 Organisaatiokäyttäytyminen: 2 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija tuntee organisaation perusrakenteet ja niiden merkityksen organisaation toimintaan. Hän tuntee organisaatiokäyttäytymisen eri näkökulmat ja osaa soveltaa niitä työyhteisössä. Opintojakson suoritettuaan opiskelija pystyy tunnistamaan ja arvioimaan omia ja työyhteisön jäsenten vahvuuksia ja kehityskohteita. Hän osaa johtaa omaa ja työyhteisön toimintaa ja kykenee ottamaan vastuuta ryhmän oppimisesta ja opitun jakamisesta.

Sisältö

Yksilöt ja ryhmät organisaatiossa
Tunteet ja tunneäly
Työmotivaatio
Stressi, työuupumus
Organisaation psykologinen pääoma

Esitietovaatimukset

Asiakkaan kohtaaminen
Elämykselliset ruokapalvelut
Ruokapalvelujen tuottaminen
Perusharjoittelu

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija tietää organisaatiokäyttäytymisen eri näkökulmat ja osaa toimia monikulttuurisen työyhteisön jäsenenä. Hän tunnistaa omat ja työyhteisön jäsenten erilaisuudet, vahvuudet ja kehityskohteet.

Hyvä (3-4)

Opiskelija tietää organisaatiokäyttäytymisen eri näkökulmat ja osaa toimia monikulttuurisen työyhteisön jäsenenä yhteisön hyvinvointia ylläpitäen. Hän tunnistaa omat ja työyhteisön jäsenten erilaisuudet, vahvuudet ja kehityskohteet ja osaa ottaa ne huomioon työyhteisössä toimiessaan.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa ottaa huomioon organisaatiokäyttäytymisen eri näkökulmat ja osaa toimia monikulttuurisen työyhteisön jäsenenä edistään yhteisön hyvinvointia. Hän tunnistaa omat ja työyhteisön jäsenten erilaisuudet, vahvuudet ja kehityskohteet ja osaa ottaa ne huomioon työyhteisön johtamisessa ja toiminnan kehittämisessä.

CA00CX18 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 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
- 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 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 tuottamien raporttien osia
- Opiskelija osaa selittää katetuottolaskennan periaatteita
- Opiskelija osaa nimetä ja luokitella kirjanpidon tehtäviä ja periaatteita
- Opiskelija osaa osittain suunnitella kassavirtalaskelman
- 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 laskea ravintolan keskeisiä sisäisiä tunnuslukuja
- Opiskelija osaa soveltaa tuotettua taloudellista tietoa yrityksen kehittämisessä
- Opiskelija osaa selittää, laskea ja valita hinnoittelun perusteet toimialalla

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 perusteita 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.

CA00CX19 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 ja osaa hyödyntää investointilaskennan periaatteita projektissaan.

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
- Investoinnin kannattavuuden arviointi
- 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 ravitsemisalalan 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 ravitsemisalalan 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 kuluttajakauppaa 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.

RESTO21-1027 VAIHTOEHTOISET SYVENTÄVÄT AMMATTIOPINNOT: 30 op

Osaamistavoitteet

Valitaan 3 x 10 op kokonaisuus. Valinnat tehdään toisen opiskeluvuoden syyslukukaudella Osa opintojaksoista toteutuu joka toinen vuosi.

RESTO21-1028 Ruokatuotannon kehittäminen: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa tuottaa, suunnitella ja kehittää ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosesseja asiakaslähtöisesti, laadukkaasti ja kannattavasti. Opiskelija hallitsee eri tuotantotavat sekä ruokalistasuunnittelun ja reseptioptimoinnin. Opiskelija osaa toimia vastuullisesti ja hyödyntää digitalisaatiota ruokatuotannon kehittämisessä.

CA00CY38 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 and hold/serve, cook and chill, cook cold, hot fill, sous vide) ja laiteteknologia?

Tuotantotapojen vaikutus ruoan aistittavaan, hygieeniseen ja ravitsemukselliseen laatuun
Energiankulutuksen mittaaminen laite- ja prosessitasolla, tuotantotapojen kustannusvaikutusten arviointimenetelmät

Esitietovaatimukset

Ruokapalvelujen tuottaminen
Elintarvikkeet ja ravitsemus

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

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

Hyvä (3-4)

Opiskelijaa osaa valmistaa ruokaa eri tuotantotavoilla uusinta teknologiaa hyödyntäen ja osaa selittää kuinka eri tuotantotavat vaikuttavat tuotteiden loppulaatuun. Opiskelija osaa arvioida eri tuotantotapojen 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.

Kiitettävä (5)

Opiskelijaa osaa kehittää ruokatuotantoprosesseja hyödyntäen eri tuotantotapoja ja uusinta teknologiaa sekä osaa selittää ja perustella kuinka eri tuotantotavat vaikuttavat tuotteiden loppulaatuun. Opiskelija osaa arvioida ja vertailla eri tuotantotapojen 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.

CA00CX22 Planning of menus: 5 op

Osaamistavoitteet

Students can analyze develop high-quality and customer-oriented menus. The student identifies the professional kitchen business idea and customer needs. Students can analyse the nutrition quality, accountability and profitability of menus. Students can develop menus with ecological, economic, nutritional, cultural and social dimensions. The student knows how to develop recipes in his work and understand the importance of standardized recipes as part of quality.

Sisältö

Menu planning, menu analysis and recipe optimization
Nutritional content, carbon footprint and cost calculations
Food cultures and social dimensions of food

Esitietovaatimukset

Food Production Processes

Lisätiedot

Three credits for R&D

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Student can give examples of high quality and customer-oriented menus. The student identifies the professional kitchen business idea and customer needs. Student is able to name factors related to the quality of nutrition, accountability and profitability of menus.

Student is able to name ecological, economic, nutritional, cultural and social dimensions of menus. The student can identify the benefits of optimized recipes in his work and recognizes the importance of standardized recipes as part of quality.

Hyvä (3-4)

Student know how to implement high quality and customer-oriented menus. The student identifies the professional kitchen business idea and customer needs, as well as interpret them. Student can analyze the nutrition quality, accountability and profitability of menus. Student can plan menus with ecological, economic, nutritional, cultural and social dimensions. The student knows how to develop recipes in his work and know how to explain the importance of standardized recipes as part of quality.

Kiitettävä (5)

Student can analyze develop high quality and customer-oriented menus. The student identifies the professional kitchen business idea and customer needs, as well as interpret and apply them. Student can analyze and evaluate the nutrition quality, accountability and profitability of menus. Student can plan and develop menus with ecological, economic, nutritional, cultural and social dimensions. The student knows how to develop recipes in his work and know how to explain and justify the importance of standardized recipes as part of quality.

RESTO21-1029 Älykkäät ratkaisu: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa tulkita ravintolan rakennus-, tila- ja sisustussuunnittelun perusteita. Opiskelija osaa erotella ravintolasalin ja keittiön toiminnallisen suunnittelun vaiheet ja selittää niiden merkityksen ravintolan rakennusprojektissa. Opiskelija osaa soveltaa tietoa käyttäjälähtöisessä rakennushankkeessa, ja perustella asiakaslähtöisiä, kestäviä ja taloudellisesti kannattavia ratkaisuja. Opiskelija osaa selittää teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa. Opiskelija löytää teknologian avulla ratkaisuja ajankohtaisiin kehittämisongelmiin.

CA00CX23 Käyttäjälähtöinen tilasuunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa tulkita ravintolan rakennus-, tila- ja sisustussuunnittelun perusteita. Opiskelija osaa erotella ravintolasalin ja keittiön toiminnallisen suunnittelun vaiheet ja selittää niiden merkityksen ravintolan rakennusprojektissa. Opiskelija osaa havainnollistaa tilasuunnittelun merkityksen yrityksen markkinointiviestinnän osa-alueena ja kuvata kokonaisvaltaisen yrityskuvan muodostumisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa suunnitella käyttäjän toimintaa palvelevat tilat, jotka vastaavat tila-, työpiste ja laiteratkaisuiltaan tuotteisiin ja palveluihin perustuvia toimintoja. Opiskelija tunnistaa käytännön harjoitteiden kautta visuaalisuuden ja esteettisyyden ilmentämisen perusteita ja oppii ymmärtämään erilaisten materiaalien, värien ja esillepanojen viestinnällistä vaikutusta.

Sisältö

Ammattikeittiön suunnittelu- ja rakentamisprosessi
 Ammattikeittiön toiminnallinen suunnittelu
 Ravintolaprojektiin liittyvät lupa-asiat
 Ravintolan konseptin ilmentäminen ravintolasalissa
 Ravintolasalin esteettisyys ja toiminnallinen suunnittelu
 LVIS-suunnittelu, laite- ja kalustehankinnat, IT-järjestelmät
 Keittiön ja salin layout-suunnittelu

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa luetella ravintolan rakennus-, tila- ja sisustussuunnittelun perusteita. Opiskelija osaa

kuvata ravintolasalin ja keittiön toiminnallisen suunnittelun vaiheet ja selittää niiden merkityksen ravintolan rakennusprojektissa. Opiskelija osaa tunnistaa tilasuunnittelun merkityksen yrityksen markkinointiviestinnän osa-alueena ja kuvata kokonaisvaltaisen yrityskuvan muodostumisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa suunnitella käyttäjän toimintaa palvelevat tilat, jotka vastaavat tila-, työpiste ja laiteratkaisuiltaan tuotteisiin ja palveluihin perustuvia toimintoja. Opiskelija tunnistaa käytännön harjoitteiden kautta visuaalisuuden ja esteettisyyden ilmentämisen perusteita.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa tulkita ravintolan rakennus-, tila- ja sisustussuunnittelun perusteita. Opiskelija osaa selittää ravintolasalin ja keittiön toiminnallisen suunnittelun vaiheet ja selittää niiden merkityksen ravintolan rakennusprojektissa. Opiskelija osaa selittää tilasuunnittelun merkityksen yrityksen markkinointiviestinnän osa-alueena ja kuvata kokonaisvaltaisen yrityskuvan muodostumisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa suunnitella käyttäjän toimintaa palvelevat tilat, jotka vastaavat tila-, työpiste ja laiteratkaisuiltaan tuotteisiin ja palveluihin perustuvia toimintoja. Opiskelija tunnistaa käytännön harjoitteiden kautta visuaalisuuden ja esteettisyyden ilmentämisen perusteita.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa tulkita ravintolan rakennus-, tila- ja sisustussuunnittelun perusteita. Opiskelija osaa erotella ravintolasalin ja keittiön toiminnallisen suunnittelun vaiheet ja selittää niiden merkityksen ravintolan rakennusprojektissa. Opiskelija osaa havainnollistaa tilasuunnittelun merkityksen yrityksen markkinointiviestinnän osa-alueena ja kuvata kokonaisvaltaisen yrityskuvan muodostumisen periaatteet ruokapalvelualalla. Opiskelija osaa suunnitella käyttäjän toimintaa palvelevat tilat, jotka vastaavat tila-, työpiste ja laiteratkaisuiltaan tuotteisiin ja palveluihin perustuvia toimintoja. Opiskelija tunnistaa käytännön harjoitteiden kautta visuaalisuuden ja esteettisyyden ilmentämisen perusteita. ja oppii ymmärtämään erilaisten materiaalien, värien ja esillepanojen viestinnällistä vaikutusta.

CA00CX24 Teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa selittää teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa. Opiskelija löytää teknologian avulla ratkaisuja ajankohtaisiin kehittämisongelmiin. Opiskelija osaa ratkaista ongelmia käytettävissä olevan datan pohjalta. Opiskelija osaa havainnollistaa teknologian mahdollisuudet elämyksissä.

Sisältö

Johdanto teknologian mahdollisuuksiin (muun muassa ruokapalveluiden tuottaman datan hyödyntäminen, mobiiliapplikaatiot, robotiikka, IOT-sensorit, VR- ja AR-todellisuus)

Teknologian käyttöönotto ja digitaalisen datan hyödyntäminen ruokatuotantoprosessien hallinnassa

Sensorien hyödyntäminen ruokapalveluiden kehittämisessä

Teknologian hyödyntäminen elämysten tuottamisessa

Esitietovaatimukset

Käyttäjälähtöinen tilasuunnittelu

Lisätiedot

T&K osuus 3 op

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa kuvata teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa. Opiskelija osaa määritellä teknologisia ratkaisuja. Opiskelija osaa kuvata ongelmia käytettävissä olevan datan pohjalta. Opiskelija osaa selittää teknologian mahdollisuudet elämyksissä

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa kuvata teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa. Opiskelija tunnistaa teknologisia ratkaisuja. Opiskelija osaa kuvata ongelmia käytettävissä olevan datan pohjalta. Opiskelija osaa havainnollistaa teknologian mahdollisuudet elämyksissä

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa selittää teknologian mahdollisuudet ruokapalveluissa. Opiskelija löytää teknologian avulla ratkaisuja ajankohtaisiin kehittämisongelmiin. Opiskelija osaa ratkaista ongelmia käytettävissä olevan datan pohjalta. Opiskelija osaa havainnollistaa teknologian mahdollisuudet elämyksissä.

RESTO21-1030 Syventävät ravitsemusopinnot: 10 op**Osaamistavoitteet**

Opintokokonaisuuden tavoitteena on ohjata opiskelijaa hankkimaan syventävää osaamista ravitsemusfysiologiasta, ravinnon yhteyksistä toimintakykyyn ja terveyteen sekä lisätä taitoja etsiä, tulkita ja arvioida ravitsemustutkimusta ja -viestintää. Ravitsemusviestintä on keskeisessä roolissa ihmisten arjessa sekä ruokapalveluiden toimintaympäristössä.

CA00CX25 Ravitsemusfysiologia ja terveys: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa selittää ravinnon hyväksikäyttöön liittyvää fysiologiaa (ruoansulatus, imeytyminen, kuljetus, varastointi, aineenvaihdunta ja erityis, tarve ja ravitsemustila). Opiskelija osaa perusteet ruokavalion merkityksestä elämäntapasairauksien ennaltaehkäisyssä ja hoidossa.

Sisältö

Ravitsemusfysiologia (ruoansulatus, imeytyminen, kuljetus, varastointi, aineenvaihdunta ja erityis, tarve ja ravitsemustila)

Ravitsemuksen yhteydet suomalaisten elämäntapasairauksiin ja niiden ennaltaehkäisy

Lihavuus ja painonhallinta

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ja ravitsemus tai vastaavat tiedot

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa nimetä ravinnon hyväksikäyttöön liittyvää fysiologiaa ja anatomiaa. Opiskelija osaa nimetä ruokavalion terveyttä edistäviä ja heikentäviä piirteitä. Opiskelija osaa kuvailla suomalaisten tavallisimpia elämäntapasairauksia. Hän osaa määritellä lihavuuden ja painonhallintaan vaikuttavia tekijöitä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa nimetä ravinnon hyväksikäyttöön liittyvää fysiologiaa ja anatomiaa ja selittää kuinka ravintoaineet päätyvät elimistön käyttöön. Opiskelija osaa perustella ravitsemusfysiologian avulla ruokavalion merkitystä elämäntapasairauksien ja lihavuuden ennaltaehkäisyssä ja hoidossa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa monipuolisesti nimetä ravinnon hyväksikäyttöön liittyvää fysiologiaa ja anatomiaa ja selittää, kuinka ravintoaineet päätyvät elimistön käyttöön. Opiskelija osaa perustella ravitsemusfysiologian avulla ruokavalion merkitystä elämäntapasairauksien ja lihavuuden ennaltaehkäisyssä ja kuvailla hoitoon liittyviä haasteita.

CA00CX26 Ravitsemustutkimus: 2 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa selittää ruoankäytön tutkimusmenetelmät ja niiden keskeiset erot. Hän pystyy seuraamaan ja soveltamaan ravitsemustutkimusta ja alan uusinta tietoa. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja osaa löytää luotettavia ravitsemustiedon lähteitä.

Sisältö

Ruoankäytön tutkimusmenetelmät
Ravitsemustiedonhaku
Ajankohtaiset ravitsemustutkimusaiheet

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu)
Ravitsemuslaatu ruokapalveluissa (suoritettu)

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa nimetä ruoankäytön tutkimusmenetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja hakea luotettavaa ravitsemustietoa satunnaisesti. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa työssään joiltain osin. Opiskelija osoittaa kiinnostusta ravitsemustutkimukseen. Hän osaa vain joiltakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa määritellä ja selittää ruoankäytön tutkimusmenetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta ja tietää luotettavan ravitsemustiedon lähteitä. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa työssään suurimmalta osin. Opiskelija tiedostaa kehittämistarvetta omassa toiminnassaan ja havaitsee siinä kehittämismahdollisuuksia. Hän osoittaa toiminnassaan näkemyksellisyyttä ja analysointikykyä. Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa määritellä ja selittää ruoankäytön tutkimusmenetelmiä. Opiskelija osaa arvioida tiedon luotettavuutta, osaa käyttää luotettavan ravitsemustiedon lähteitä laajasti. Opiskelija osaa referoida ravitsemustutkimuksia ja käyttää uusinta ravitsemustutkimustietoa perustellusti. Opiskelija on aloitteellinen ja hänellä on valmius soveltaa oppimaansa käytäntöön sekä kehittää omaa ja työyhteisönsä toimintaa. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

CA00CX27 Ravitsemusviestintä: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa nimetä mediakentän erityispiirteitä, analysoida alaan liittyviä tekstejä ja osaa soveltaa oppimaansa omassa tekstissään. Hän osaa analysoida tekstejä tekstin rakenteen, kielen ja sisällön osalta. Hän perehtyy mediakenttään ja median käyttöön ravitsemusviestinnässä ja osaa kirjoittaa alaansa liittyvistä aiheista mediaan. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä osaa antaa rakentavaa palautetta. Hän osaa arvioida tiedon luotettavuutta.

Sisältö

Ravitsemus- ja mediaviestinnän erityispiirteitä
Ravitsemusaiheisten mediatekstien analysointi
Ravitsemusaiheinen mediajuttu (tiedonhaku, suunnittelu, toteutus, itse- ja vertaisarviointi)

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu)
Ravitsemuslaatu ruokapalveluissa (suoritettu)

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija hallitsee joitakin periaatteita, miten analysoida ja tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä ohjatusti. Opiskelija osaa avustettuna analysoida mediavalintaa, tekstin kohderyhmää ja mediajutun koostamisen kriteereitä. Hän osaa analysoida satunnaisesti tekstin rakennetta, kieltä ja sisältöä. Opiskelija osaa käyttää luotettavia tiedonlähteitä ohjatusti. Hän osaa perustella joiltakin osin tekemänsä valinnat. Hän osaa antaa palautetta muille. Opiskelija osoittaa kiinnostusta opintojakson aihealueeseen. Hän osaa vain joitakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän ymmärtää tekstin kohderyhmän merkityksen. Hän tietää mediajutun koostamisen kriteerit ja osaa analysoida tekstejä rakenteen, kielen ja sisällön osalta suurimmalta osin. Opiskelija osaa käyttää luotettavia tiedonlähteitä. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat uskottavasti ja osaa antaa rakentavaa palautetta. Hän osoittaa toiminnassaan näkemyksellisyyttä ja analysointikykyä ja kykenee havaitsemaan kehittämistarpeita omassa toiminnassaan. Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida ja 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 rakenteen, kielen ja sisällön osalta. Opiskelija osaa käyttää luotettavia tiedonlähteitä perustellusti. Hän osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä pystyy antamaan rakentavaa palautetta muille. Opiskelija on aloitteellinen, osaa analysoida toimintaansa ja kykenee havaitsemaan kehittämismahdollisuuksia. Hän osaa soveltaa oppimaansa käytäntöön. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

RESTO21-1031 Ruokakasvatus ja syömiskäyttäytyminen: 10 op

Osaamistavoitteet

Opintokokonaisuuden tavoitteena on laajentaa opiskelijan ajattelua ihmisestä ruoan kuluttajana sekä tukea ammatillista kasvua ruokakasvattajana. Opiskelija tutustuu ruokakäyttäytymiseen vaikuttaviin tekijöihin, ruokakasvatukseen ja arvioi niiden vaikutuksia ruoanvalintaan. Opiskelija osaa ohjata asiakkaita kohti tasapainoista ruokasuhdetta. Opintokokonaisuuden käytyään opiskelijalla on käytössään asiakaslähtöiset 'ruokakasvattajan silmälasit'. Kun niiden läpi katselee, ruokapalvelualan ammattilainen näkee laajat vaikutusmahdollisuudet.

CA00CX28 Ruokakäyttäytyminen ja ruoanvalinta: 3 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa selittää ja perustella, miksi syömme niin kuin syömme. Hän osaa nimetä ja antaa esimerkkejä ruokakäyttäytymiseen ja ruoanvalintaan vaikuttavista yksilön sisäisistä, yhteisöllisistä, yhteiskunnallisista ja maailmanlaajuisista tekijöistä. Hän osaa tutkia ja vertailla ruokaympäristöjen piirteitä ja arvioida niiden merkityksiä ruokakäyttäytymiseen. Opiskelija osaa nimetä ja arvioida ravitsemuspoliittisten toimien tavoitteita ja keinoja.

Sisältö

Ruokakäyttäytymiseen vaikuttavat yksilön sisäiset, yhteisölliset ja yhteiskunnalliset tekijät
Ruokapalvelu ruokaympäristönä

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa selittää, miksi syömme niin kuin syömme. Hän osaa nimetä syömiskäyttäytymiseen ja ruoanvalintaan vaikuttavia psykologisia, fysiologisia, sosiaalisia ja ympäristötekijöitä. Hän tunnistaa ruokaympäristöstä erilaisten ominaisuuksien merkityksiä ruokakäyttäytymiseen. Opiskelija osaa nimetä ja ravitsemuspoliittisia toimijoita, toimien tavoitteita ja keinoja.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa selittää ja perustella, miksi syömme niin kuin syömme. Hän osaa nimetä ja antaa esimerkkejä ruokakäyttäytymiseen ja ruoanvalintaan vaikuttavista tekijöistä. Hän osaa tutkia ja vertailla ruokaympäristöjen ja -kulttuurien piirteitä ja arvioida niiden merkityksiä ruokakäyttäytymiseen. Opiskelija osaa nimetä ja arvioida ravitsemuspoliittisten toimien tavoitteita ja keinoja.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa selittää ja perustella monipuolisesti eri näkökulmista, miksi syömme niin kuin syömme ja perustella. Hän osaa nimetä ruokakäyttäytymiseen ja ruoanvalintaan vaikuttavia tekijöitä ja antaa näistä monipuolisesti esimerkkejä. Hän osaa tutkia, vertailla ja kehittää ruokaympäristöjä arvioiden niiden merkityksiä ruokakäyttäytymiseen. Opiskelija osaa arvioida ja kehittää ravitsemuspoliittisten toimien tavoitteita ja keinoja.

CA00CX29 Ruokakasvatus: 4 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa analysoida ruokakasvatuskäsitettä. Opiskelija tunnistaa ruokakasvatuksen osana hyvinvoinnin edistämisen kenttää. Opiskelija osaa vertailla erilaisia kasvatustieteen lähestymistapoja

ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen taustalla. Opiskelija osaa myös tarkastella ruokakasvatusta eri näkökulmien kautta. Opiskelijan ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen suunnittelu- ja analysointitaidot kehittyvät. Opiskelija osaa perustella erilaisten opetusmenetelmien, -materiaalien ja -välineiden käyttöä.

Sisältö

Ruokakasvatus ja hyvinvoinnin edistäminen
Eettiset, ekologiset, sosiaaliset, kulttuuriset, psykologiset näkökulmat ruokakasvatuksessa
Kasvatustieteen lähestymistapoja
Ruoka- ja ravitsemuskasvatusprojektien analysointi

Esitietovaatimukset

Elintarvikkeet ja ravitsemus (suoritettu)
Ravitsemuslaatu ruokapalveluissa (suoritettu)

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa analysoida ravitsemuskasvatuksen käsitettä. Hän osaa kuvata ruokakasvatuksen merkitystä osana hyvinvoinnin kenttää. Opiskelija tunnistaa kasvatustieteen lähestymistapoja ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen taustalla. Opiskelija tunnistaa erilaisia ruokakasvatukseen liittyviä näkökulmia. Opiskelija osaa analysoida erilaisten opetusmenetelmien käyttöä. Opiskelija osoittaa kiinnostusta ruokakasvatukseen. Hän noudattaa joiltakin osin annettuja ohjeita ja toimii annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa analysoida ravitsemuskasvatuksen käsitettä monipuolisesti. Hän osaa kuvata hyvin ruokakasvatuksen merkitystä osana hyvinvoinnin kenttää. Opiskelija osaa esittää kasvatustieteen lähestymistapoja ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen taustalla. Opiskelija osaa analysoida erilaisia ruokakasvatukseen liittyviä näkökulmia. Opiskelija osaa analysoida erilaisten opetusmenetelmien käyttöä perustellen. Opiskelija tiedostaa kehittämistarvetta omassa toiminnassaan ja havaitsee kehittämismahdollisuuksia toiminnassaan. Hän osoittaa toiminnassaan näkemyksellisyyttä ja analysointikykyä. Hän noudattaa annettuja ohjeita ja toimii annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida ravitsemuskasvatuksen käsitettä monipuolisesti ja syvällisesti. Hän osaa kuvata laaja-alaisesti ruokakasvatuksen merkitystä osana hyvinvoinnin kenttää. Opiskelija osaa esitellä hyvin kasvatustieteen lähestymistapoja ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen taustalla. Opiskelija osaa analysoida syvällisesti erilaisia ruokakasvatukseen liittyviä näkökulmia. Opiskelija osaa analysoida erilaisten opetusmenetelmien käyttöä hyvin perustellen. Opiskelija on aloitteellinen ja hänellä on valmius soveltaa oppimaansa käytäntöön sekä kehittää omaa ja työyhteisönsä toimintaa. Hän noudattaa annettuja ohjeita ja toimii prosessin aikana annetussa aikataulussa täsmällisesti.

CA00CX30 Ajankohtainen ravitsemusprojekti: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa itsenäisen projektin. Opiskelija osaa käyttää tiedonhankinnan menetelmiä ja rakentaa projektille teoreettisen viitekehyksen. Hän soveltaa tietojaan ravitsemuksesta ja osaa selittää ja tehdä johtopäätöksiä projektista.

Sisältö

Ravitsemusprojektin suunnittelu ja toteutus ajankohtaisesta ravitsemusaiheesta sekä sen raportointi.

Esitietovaatimukset

Ravitsemustutkimus
Ravitsemusviestintä

Lisätiedot

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija tarvitsee runsaasti ohjausta projektin suunnittelussa ja toteutuksessa. Hän toimii kaavamaisesti. Raportissa esitetään heikosti projektin tuotoksia ja johtopäätökset ovat hajanaiset ja kytkeytyvät vähäisesti teoriaan.

Hän osaa vain joiltakin osin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa ohjattuna suunnitella ja toteuttaa projektin. Hän osaa käyttää projektin aikana tietojaan ravitsemuksesta. Raportissa esitetään projektin tuotoksia ja johtopäätökset perustuvat pääsääntöisesti projektiin sekä teoriaan.

Hän osaa pääosin noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija hyödyntää tehokkaasti saamaansa ohjausta projektin suunnittelussa ja toteutuksessa. Hän soveltaa tietojaan ravitsemuksesta luovasti ja pätevästi. Raportissa esitetään kattavasti projektin tuotokset ja johtopäätökset perustuvat selkeästi projektiin sekä teoreettiseen viitekehykseen.

Opiskelija on aktiivinen ja hänellä on valmius soveltaa oppimaansa käytäntöön sekä kehittää omaa ja työyhteisönsä toimintaa. Hän osaa noudattaa annettuja ohjeita ja toimia annetussa aikataulussa täsmällisesti.

RESTO21-1032 Tuotekehitys - ideasta lanseeraukseen: 10 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa kehittää ja markkinoida palvelutuotteita asiakaslähtöisesti, vastuullisesti ja yrittäjämäisesti. Opiskelija soveltaa palveluliiketoiminnan kehittämisessä asiakasymmärrystä ja palvelumuotoilun menetelmiä, sekä kykenee luovaan ongelmanratkaisuun ja työtapojen kehittämiseen. Hän osaa hankkia, käsitellä ja arvioida tietoa kriittisesti ja ottaa huomioon alan kansainväliset vaikutukset ja mahdollisuudet.

CA00CX31 Tuotekehitysprojekti: 4 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa esitellä tuotekehitysprosessin ja tuotteistamisen vaiheet, sekä osaa soveltaa asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin menetelmiä. Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja johtaa asiakaslähtöisesti, kustannustehokkaasti, ravitsemuksellisen laadun näkökulmat huomioiden ja innovatiivisesti ruokatuotteen tuotekehitys- ja tuotteistamisprosessin. Opiskelija osaa johtaa reseptiikan suunnittelua, testaamista ja vakiointia. Opiskelija osaa soveltaa elintarvikekemian ja aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä ruokatuotteen kehittämisprojektissa.

Sisältö

Ruokatrendit

Ideasta tuotteeksi - tuotekehitysprosessin vaiheet

Työelämälähtöinen tuotekehitys- ja tuotteistamisprojekti

Käyttäjätiedon kerääminen ja hyödyntäminen ideoinnissa ja tuotesuunnittelussa

Tuotekehitys, reseptioptimointi ja tuotteiden aistinvarainen arviointi

Mikrobiologisen laadun ja säilyvyyden arviointi

Pakkausmerkinnät ja -suunnittelu

Esitietovaatimukset

Projektitoiminnan perusteet, Ruokatuotantoprosessit, Planning of menus, Aistinvarainen arviointi

Lisätiedot

T&K osuus 3 op

Opintojakso toteutetaan tarvittaessa englanniksi

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa nimetä tuotekehitysprosessin ja tuotteistamisen vaiheet, sekä osaa esittää asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin menetelmiä. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa asiakaslähtöisesti, kustannustehokkaasti, ravitsemuksellisen laadun näkökulmat huomioiden ja innovatiivisesti ruokatuotteen tuotekehitys- ja tuotteistamisprosessin. Opiskelija osaa suorittaa reseptiikan suunnittelua, testaamista ja vakiointia. Opiskelija osaa tulkita elintarvikekemialla ja aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä ruokatuotteen kehittämisprojektissa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa esitellä tuotekehitysprosessin ja tuotteistamisen vaiheet, sekä osaa selittää asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin menetelmiä. Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja johtaa asiakaslähtöisesti, kustannustehokkaasti, ravitsemuksellisen laadun näkökulmat huomioiden ja innovatiivisesti ruokatuotteen tuotekehitys- ja tuotteistamisprosessin. Opiskelija osaa johtaa reseptiikan suunnittelua, testaamista ja vakiointia. Opiskelija osaa soveltaa elintarvikekemialla ja aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä ruokatuotteen kehittämisprojektissa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa esitellä tuotekehitysprosessin ja tuotteistamisen vaiheet, sekä osaa soveltaa asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin menetelmiä. Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja johtaa asiakaslähtöisesti, kustannustehokkaasti, ravitsemuksellisen laadun näkökulmat huomioiden ja innovatiivisesti ruokatuotteen tuotekehitys- ja tuotteistamisprosessin. Opiskelija osaa johtaa reseptiikan suunnittelua, testaamista ja vakiointia. Opiskelija osaa soveltaa elintarvikekemialla ja aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä ruokatuotteen kehittämisprojektissa.

CA00CX32 Aistinvarainen arviointi: 2 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa määritellä aistinvaraisen arvioinnin perusteet. Opiskelija osaa arvioida tuotteen aistittavia ominaisuuksia. Opiskelija osaa esitellä tuotteiden aistinvaraiset arviointimenetelmät ja mieltymysmenetelmät. Opiskelija osaa suunnitella aistinvaraisen arvioinnin raadin arvioijille. Opiskelija osaa toteuttaa aistinvaraista arviointia tuotekehityksen työkaluna ja laadunvarmistuksessa.

Sisältö

Aistit ja niiden merkitys
 Elintarvikkeiden aistittavat ominaisuudet
 Aistinvarainen mittaaminen - tuotteiden aistinvaraiset arviointimenetelmät ja mieltymysmenetelmät
 Aistinvaraisen arvioinnin raadin järjestäminen
 Aistinvaraisen arvioinnin hyödyntäminen tuotekehitysprosessissa

Esitietovaatimukset

Ruokatuotantoprosessit, Planning of menus

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija osaa määrittellä aistinvaraisen arvioinnin perusteet. Opiskelija osaa tunnistaa tuotteen aistittavia ominaisuuksia. Opiskelija osaa nimetä tuotteiden aistinvaraisia arviointimenetelmiä ja mieltymysmenetelmiä. Opiskelija osaa toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin raadin arvioijille. Opiskelija osaa määrittellä kuinka aistinvaraista arviointia voidaan käyttää tuotekehityksen työkaluna ja laadunvarmistuksessa.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa esitellä aistinvaraisen arvioinnin perusteet. Opiskelija osaa nimetä tuotteen aistittavia ominaisuuksia. Opiskelija osaa antaa esimerkkejä tuotteiden aistinvaraisista arviointimenetelmistä ja mieltymysmenetelmistä. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin raadin arvioijille. Opiskelija osaa toteuttaa aistinvaraista arviointia tuotekehityksen työkaluna ja laadunvarmistuksessa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa esitellä aistinvaraisen arvioinnin perusteet. Opiskelija osaa arvioida tuotteen aistittavia ominaisuuksia. Opiskelija osaa esitellä tuotteiden aistinvaraiset arviointimenetelmät ja mieltymysmenetelmät. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin raadin arvioijille. Opiskelija osaa soveltaa aistinvaraista arviointia tuotekehityksen työkaluna ja laadunvarmistuksessa.

CA00CX33 Buustia tuotteelle messumarkkinoinnilla: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa käytännössä toteuttaa markkinoinnin kolmivaiheisen kokonaisuuden: suunnittelun, toteutuksen ja seurannan. Suunnittelussa ja toteutuksessa opiskelija ymmärtää messuosaston esteettisyyden ja eettisen toiminnan kannattavan markkinoinnin näkökulmasta. Opiskelija tietää messutoiminnan toimintaperiaatteet ja osaa hyödyntää tapahtumaa osana tuotteen tai palvelun markkinointia. Hän osaa toimia työelämän viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa ja osaa hyödyntää saamaansa palautetta yrityksen toiminnan kehittämisessä. Opiskelija osaa toimia vastuullisesti ja yrittäjämäisesti.

Sisältö

Messuosaston suunnittelu
 Messuosaston toteutus
 Toiminta messuosastolla
 Messujen jälkimarkkinointi

Esitietovaatimukset

Viestintätaidot, Työelämän viestintä, Projektitoiminnan perusteet

Lisätiedot

T&K osuus 2 op

Arviointikriteerit **Tyydyttävä (1-2)**

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

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa laaditun markkinointiviestintästrategiaan perustuvan messuprojektin, joka on myyntiä edistävä, visuaalinen sekä toiminnallisesti, taloudellisesti ja vastuullisesti onnistunut tapahtuma.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja arvioida yrityksen markkinointiviestintästrategian mukaisen messuprojektin, joka on pitkällä aikavälillä myyntiä edistävä, visuaalinen sekä toiminnallisesti, taloudellisesti ja vastuullisesti onnistunut tapahtuma, jossa yrittäjämäinen ote näkyy koko projektin ajan.

RESTO21-1033 Matkailu- ja elämyspalvelut: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella, tuottaa ja kehittää kannattavia, kestäviä ja asiakaslähtöisiä Mara-alan palveluja. Opiskelija osaa työskennellä projekteissa, kykenee työn johtamiseen ja itsenäiseen työskentelyyn asiantuntijatehtävissä. Opiskelija osaa soveltaa elämyksellisyyden teoriaa käytäntöön ja valita esteettisiä ja eettisiä ratkaisuja palveluprosessien kehittämiseksi.

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 viitekehukset käytännössä

Matkailupalveluiden tuottojohtaminen osana strategista suunnittelua

Suoritusindikaattorit matkailuyrityksessä

Arviointikriteerit **Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa kehittää matkailupalvelun laatulementtejä.

Opiskelija osaa nimetä strategisen johtamisen viittehyksiä ja laatujohtamisen malleja ja nimetä kehitetystä 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.

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 projektehtävissä toimimisen sekä osaa arvioida elämystuotannon laatua kokonaisvaltaisesti.

Sisältö

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

Esitietovaatimukset

Ruokapalvelujen tuottaminen
Ruokapalvelujen johtaminen
Asiakkaan kohtaaminen
Elämykselliset ruokapalvelut

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.

RESTO21-1036 Monialaiset työelämäprojektit (SeAMKPro): 0 op

Osaamistavoitteet

Valitaan oman kiinnostuksen monialaisia SeAMKPro-työelämäprojekteja.

SeAMKPro-projekteihin voi hakeutua, kun on tehtynä SeAMK Innovaatioviikko ja Projektitoiminnan perusteet.

RESTO21-1034 Kansainvälinen opiskeluvaihto: 0 op

Osaamistavoitteet

Jokaisella opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa osa opinnoista ulkomaisessa yhteistyökorkeakoulussa.

Vaihtojakson opinto-ohjelma suunnitellaan yhdessä opiskelijan kanssa. Tutkinnon suorittaminen ei viivästy vaihdosta johtuen. Opiskelija voi myös osallistua kansainvälisille intensiivi- tai verkkokursseille. Suositeltava ajankohta vaihto-opiskelulle on kolmas tai neljäs opiskeluvuosi.

RESTO21-1035 Yrittäjyysopinnot: 0 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija valitsee yrittäjyysopinnoita oman mielenkiintonsa mukaan. Oman yritysideoita kehittämisen tueksi on suositeltavaa osallistua Y-Zone Business Hubin toimintaan.

RESTO21-1037 HOPSin mukaiset opinnot: 0 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija suunnittelee omia uratavoitteitaan tukevia ammatillisia opintoja. Opintokokonaisuudesta sovitaan koulutuspäällikön kanssa.

RESTO21-1018 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**Hyväksytyt/hylätyt**

Hyväksytyt: 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**Hyväksytyt/hylätyt**

Hyväksytyt: 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 viinin makuun.
- Opiskelija osaa nimetä erilaisten vahvojen alkoholien ja Cocktailien valmistuksen perusteet
- Opiskelija osaa selittää erilaisten oluiden valmistuksen pääpiirteet ja pystyy yhdistämään eri oluita ruokien kanssa

Sisältö

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

Arviointikriteerit **Tyydyttävä (1-2)**

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

Hyvä (3-4)

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

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa perustellen valita viinit ruokalistalle käyttäen makujen yhdistämisen teoriaa ja viinitietoutta hyväksikäyttäen. Opiskelija osaa erilaisia lähestymistapoja ruuan valmistuksessa saadakseen toivotun lopputuloksen ruoka-annokseen. Opiskelija osaa selittää eri oluiden ja alkoholijuomien valmistuksen.

YE00CG16 Kuluttajalähtöinen viestintä ruokaketjussa: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa ruokaketjun kuluttajalähtöistä 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 syntyminen 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 syntyminen taustatekijöitä ruokaketjun eri vaiheissa niin Suomessa kuin globaalisti. Opiskelija osaa analysoida ruokatuotteessa käytettävien pakkauksia kestävän kehityksen näkökulmasta. Opiskelija ymmärtää globaalin ruokajärjestelmän kokonaisuutta ja osaa arvioida sen kestävyyttä elinkaarianalyysillä.

Opiskelija tunnistaa elintarviketeollisuuden sivuvirtoja ja niiden hyödyntämismahdollisuuksia.

RESTO21-1019 HARJOITTELU: 30 op**Osaamistavoitteet**

Tutkinto-ohjelmaan kuuluvien harjoittelujen myötä opiskelijan työyhteisötaidot, ammatillinen osaaminen, operatiivinen johtaminen ja toimintojen kehittäminen ovat vahvistuneet. Opiskelija osaa toimia ruokapalvelujen eri tehtävissä vastuullisesti ja yrittäjämäisesti.

CA00CX34 Perusharjoittelu: 12 op**Osaamistavoitteet**

Harjoittelun päätyttyä opiskelijan ruokatuotantoon liittyvä ammatillinen osaaminen on kehittynyt ja hänellä on selkeä kuva ravitsemispalvelualan operatiivisesta toiminnasta ja liikeideasta. Hän on osallistunut monipuolisesti ruokatuotannon eri toimintoihin huomioiden työskentelyssään taloudellisuuden, terveellisuuden ja turvallisuuden sekä asiakaspalvelun periaatteet. Hänellä on hyvät yhteistyötaidot, hän toimii yrittäjämäisesti ja vastuullisesti 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 työskentelee osana työyhteisöä, osallistuen osaltaan työhyvinvoinnin ylläpitämiseen, työyhteisön viestintään ja vuorovaikutukseen.

Esitietovaatimukset

- Ruokapalvelujen tuottaminen
- Ruokapalvelut suurkeittiöissä

Asiakkaan kohtaaminen
Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/hylätyt

Hyväksytyt

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. Hän toimii vastuullisesti osana työyhteisöä. Hänellä on hyvät viestintä- ja yhteistyötaidot, hän osaa arvioida omia ammatillisia ja työyhteisöllisiä vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan.

Hylätyt

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

CA00CX35 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 kehittyy 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. Työtehtävät liittyvät esimies-, neuvonta-, markkinointi-, tuotekehitys-, suunnittelu- ym. tehtäviin.

Esitietovaatimukset

Perusharjoittelu, Palvelujen johtaminen, Tiedolla johtaminen ammattikeittiössä, opintopistekertymä vähintään 100 op.

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/hylätyt

Hyväksytyt

Opiskelijalla on näkemys oman alansa tehtävistä ja alansa tulevaisuuden visioista. Hän osaa tarkastella kriittisesti reflektoiden omaa edistymistään alalla ja työyhteisön jäsenenä. Hän kykenee työn johtamiseen ja itsenäiseen työskentelyyn asiantuntijatehtävissä ja osaa hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa alan työtehtävissä.

Hylätyt

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. Opiskelija ei kykene johtamaan eikä toimimaan itsenäisesti asiantuntijatehtävissä eikä osaa hyödyntää tieto- ja viestintätekniikkaa alan työtehtävissä.

RESTO21-1021 TUTKIMUS- JA KEHITTÄMISVALMIUDET: 20 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa toteuttaa tutkimus- ja kehittämistyön. Hän osaa soveltaa eri tutkimusmenetelmiä omassa työssään.

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.

CA00CY04 Opinnäytetyö: 15 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella, toteuttaa ja raportoida tutkimus-, suunnittelu- tai kehityshankkeen, joka yhdistää koulutusohjelman keskeisen oppiaineksen ja työelämän tarpeet. Opiskelija osaa kehittää ja osoittaa valmiuksiaan soveltaa tietojaan ja taitojaan ammattiopintoihin liittyvässä käytännön asiantuntijatehtävässä. Hän osaa esitellä työtään opinnäyteseminaareissa. Kypsyysnäytteessä opiskelija osoittaa suomen tai ruotsin kielen taitonsa ja perehtyneisyytensä opinnäytetyönsä alaan.

Sisältö

Opinnäytetyön suunnittelu, toteutus ja raportointi
Opinnäytetyöseminaarit
Kypsyysnäyte

Esitietovaatimukset

Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet
Tutkimus- ja kehittämistyö

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opinnäytetyö arvioidaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinnäytetöiden arviointikriteereiden perusteella. Kypsyysnäyte arvioidaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun kypsyysnäytteen vaatimukset ja arviointikriteerien mukaisesti.

Hyvä (3-4)

Opinnäytetyö arvioidaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinnäytetöiden arviointikriteereiden perusteella. Kypsyysnäyte arvioidaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun kypsyysnäytteen vaatimukset ja arviointikriteerien mukaisesti.

Kiitettävä (5)

Opinnäytetyö arvioidaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun opinnäytetöiden arviointikriteereiden perusteella. Kypsyysnäyte arvioidaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun kypsyysnäytteen vaatimukset ja arviointikriteerien mukaisesti.