

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Restonomina nyt ja tulevaisuudessa (R0172), 5.0
Toteutus	MKA1711: 1/2017-2018 (04.09.2017 - 22.12.2017)
Tyyppi	JOUSTAVA ASIAKASPALVELIJA (A906)
Ryhmät	Ensisijainen: MKA217SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	15.05.2017 08:00 - 31.05.2017
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Salomaa Marjaana (Vastuupettaja), Meriläinen Kaija (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 2 op T&k-integraatio: 3 op
Toteutusluokka	Paikalliseen hankkeeseen/projektiin/kehittämistehtävään perustuva LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	22.01.2018 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 22.12.2018
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • kuvata ja selittää toimialaa • keskustella ja arvioida restonomin tulevaisuuden osaamista • valita opintojakson käytyään oman täydentävien polun
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Opinnot sijoittuvat opiskelijan ensimmäiseen kauteen Opiskelija muodostaa peruskäsityksen toimialasta ja sen tehtävistä
Keskeinen sisältö	Opintojakson sisältö: • hospitality business • restonomi palvelun tuottajana/ alan toimijana • organisaatiot • verkostot/ verkostoituminen • restonomin osaaminen
Oppimateriaali	Materiaalit: • ajankohtaiset tutkimukset • alan organisaatiot • toimialaraportit • Sitra, Tekes
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Alkuvaiheen opintojen arviointikriteerit
Projekti/hanke (nimi)	Toteutus: • keskustelut • vierailut • paneelit • aineistot • havainnointi
Muut toteutusjärjestelyt	Kontaktitapaamiset on pääasiassa joka toinen torstai klo 16-18, 6 tapaamiskertaa

Oppimistapahtumat

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
01.09.2017				Mitä osaamista pitää olla kun valmistuu? Mitä Laurea tarjoaa?Oppimispäiväkirjan kirjoittamisesta (tehdään pareittain) ja tiimisopimuksesta.Kotitehtävä: Etsikää suorittavan työn ja esimiestyön työpaikkailmoituksia teitä kiinnostavalta alalta (matkailu, ravintola, tapahtumat tms.) ja tehkää oppimispäiväkirjaan yhteenveto siitä, millaista osaamista niissä vaaditaan.(Marjaana pois)Tutustu Laurea ES- tapahtumakalenteriin ja päätä mihin osallistut.		Kaija Meriläinen
26.10.2017				Opteam -Vuokratyö klo 15.30 (ok)Alan työpaikat ei asiakasrajapinnassa (HR, palvelumuotoilu, IT, ketjutoiminnot ym.		
02.11.2017				Ruoka ja juoma:Visit Espoo (ok)Espresso House (ok)		
09.11.2017				Tapahtumat:Wulff(Marjaana pois)		
16.11.2017				PAM (ok)Vintage Style Events, Amanda Kääriäinen (ok)Laurea ES Yrittäjäyys?		
23.11.2017				Matkailu sis. majoitus		
30.11.2017				VIERAILU: Hotelli- ja ravintolamuseoPaikka: Museo sijaitsee Helsingin Ruoholahdessa Kaapelitehtaalla Osoite: Tallberginkatu 1, G-rappu, 3 krs.Ryhmäjako tutorointiryhmien mukaan: klo 15.00 = Ryhmä 1 klo 16.00 = Ryhmä 2, joka on parhaillaan BL:ssäIlmoitettu aika on opastuksen aloitusaika. Tapaamme G-rapun edessä 10 min ennen kierrosta!Osallistuminen on pakollinen. Kierros kestää n. 45 minuuttia. Päivälle ei ole varattu tuntien puitteissa muuta ohjelmaa. Vierailusta tehdään normaalisti oppimispäiväkirjaa ja kantavana teemana on opastuksen sisällön lisäksi miten museovierailulla on luotu asiakkaalle moniaistinen elämys. Suosittelemme käyttämään julkista liikennettä, matkakuluja ei korvata.Poissaolijoille korvaava tehtävä on: Valitse yksi alla mainituista yrityksistä ja tee oppimispäiväkirjassa lyhyt (n. A4) katsaus niiden historiaan. Keskity erityisesti yrityksen alkutaipaleeseen ja		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				esimerkiksi rooliin sodan aikana. Muista kirjoittaa omin sanoin (ei copy pastea) merkitä lähteet tekstiin ja lähdeluetteloon. Hotelli Pohjanhovi, Rovaniemi Imatran Valtionhotelli, Imatra Hotelli Seurahuone, Helsinki Hotelli Kämp, Helsinki		
07.12.2017				Restonomina tulevaisuudessa - työpajaAsiakaspolku ja työntekijän uusi rooli 2050.		