

# Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja sen tavoitteellinen suoritus aika on 3,5 vuotta. Suoritettava tutkinto on matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä.

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, ja se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista.

## Koulutusohjelman tavoitteet

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana ruokatuotannon osaajaksi, jolla on vastuullinen ja yrittäjähenkkinen asenne työhönsä. Hän saa myös samalla laajan kuvan koko palveluelinkeinosta. Koulutuksen tarkoituksena on antaa riittävä teoreettinen tieto ruokapalvelutoimintojen suunnitteluun ja johtamiseen sekä taata tarvittavat ammatilliset kädentaidot. Opintojen aikana teoreettiset opinnot saatetaan käytännön työn tasolle ammattikeittiöympäristössä erilaisten harjoitustöiden avulla. Opiskelijalla on opintojensa päätyttyä kyky ymmärtää oppimaansa teoreettisella tasolla, mutta myös soveltaa tietoa käytännön työnjohtotehtävissä.

Koulutus on suunniteltu yhteistyössä Suomen Keittiömestarit ry:n kanssa. Koulutusohjelmasta valmistuneella on edellytykset toimia palvelualan, erityisesti ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies- ja asiantuntijatehtävissä, keittiöpäällikkönä ja keittiömestarina, sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomailla.

## Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja opintojen kesto 3,5 vuotta. Opinnot koostuvat lähiopetuksesta, itsenäisestä opiskelusta, ryhmätöistä ja tiimiprojekteista. Osa opinnoista tarjotaan myös verkko-opintoina.

Opiskelu toteutetaan vuosittain neljänä kahdeksan viikon pituisena opintojaksona. Yksi opintojakso koostuu viidestä opintokokonaisuudesta (kurssista). Elinkeinolähtöinen hanke yhdistää opintojakson kurssit toisiinsa.

Ensimmäisenä vuotena opinnot keskittyvät yksilöön työyhteisön jäsenenä, toisena sisältö painottuu liiketoimintayksikköön ja kolmantena vuotena koko yritykseen. Harjoittelu on merkittävä osa opintoja ja se toteutetaan opintojen aikana, myös lukuvuosien välissä. Harjoittelu tapahtuu elinkeinon johtavissa yrityksissä niin kotimaassa kuin ulkomailla. Opintojen loppuvaiheessa tehtävä opinnäytetyö yhteistyössä elinkeinon kanssa auttaa opiskelijaa soveltamaan oppimaansa tulevissa työtehtävissään.

## Opetussuunnitelma

## Restonomien opetussuunnitelma

Restonomien opetussuunnitelma koostuu 12 opintojaksosta, joiden laajuus on 9-12 op. Yhteensä opintojaksoon kuuluu 4-5 opintojakson osaa. Laajojen opintojaksojen lisäksi opetussuunnitelmaan kuuluvat orientointiopinnot, kieliopinnot, valinnaiset opinnot ja opinnäytetyö.

Opintojaksot ja niiden osat näet klikkaamalla vasemmalta Opintojaksoluettelo.

<b>1. vuosi</b> <b>Yksilö</b>	<b>Opintojakso 1:</b> Palveluosaaminen <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 2:</b> Toimintaympäristö <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 3:</b> Asiakkuus <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 4:</b> Harjoittelu <b>20 op</b>
<b>2. vuosi</b> <b>Yksikkö</b>	<b>Opintojakso 5:</b> Palveluprosessit <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 6:</b> Asiakaslähtöinen kehittäminen <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 7:</b> Kannattava yksikkö <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 8:</b> Työyhteisön johtaminen <b>15 op</b>
<b>3. vuosi</b> <b>Yritys</b>	<b>Opintojakso 9:</b> Syventävä harjoittelu <b>10 op</b>	<b>Opintojakso 10:</b> Strateginen johtaminen <b>15 op</b>	<b>Opintojakso 11:</b> Suuntautumisvaihtoehdon syventävät opinnot <b>9 op</b>	<b>Opintojakso 12:</b> Tuloksellinen yritys <b>12 op</b>
<b>Opinnäytetyö 15 op</b>				
Vapaasti valittavat, syventävät ja täydentävä opintojaksot 15 op				
Toinen vieras kieli 6 op Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen 3 op				

## Opintojaksoluettelo

### Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opintojaksot

Opintojaksojen kuvauksiin (1-12, esim. Palveluosaaminen) pääset klikkaamalla opintojakson tunnusta. Opintojaksojen osista (esim. markkinoinnin perusteet) ei ole erillisiä kuvauksia.

<b>Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma (keittiömestarin koulutus)</b>			
		Tunnus	Opintopisteet
	Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen	ROR3RR100	
	<b>Kieliopinnot</b>		
	Ranskan alkeet 1	FRE4RH201	3
	Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	FRE4RH202	3
	Communication écrite et orale	FRE4RH301	3
	Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	FRE4RH302	3
	Saksan alkeet 1	GER4RH201	3
	Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	GER4RH202	3
	Mündliche und schriftliche Kommunikation	GER4RH301	3
	Deutsch im Hotel, Restaurant and Tourismus	GER4RH302	3
	<b>1. vuoden opinnot</b>		
1.	OJ PALVELUOSAAMINEN	RPO1RR001	15
	Markkinoinnin perusteet	RPO1RR001A	3
	Matkailun perusteet	RPO1RR001B	3
	Kirjallinen yhteisviestintä	RPO1RR001C	3
	Tietokone työvälineenä	RPO1RR001D	3
	Talousmatematiikan perusteet	RPO1RR001E	3
2.	OJ TOIMINTAYMPÄRISTÖ	RTO1RR002	15
	Talouden raportointi ja seuranta	RTO1RR002A	3
	English for the Hotel, Restaurant and Tourism Industry	RTO1RR002B	3
	Ravitsemustieteen perusteet	RTO1RR002C	3
	Ravintolapalvelun perusteet	RTO1RR002D	3
	Leivonta ja jälkiruoat	RTO1RR002E	3
3.	OJ ASIAKKUUS	RAS1RR003	15
	Asiakkuuden hallinta	RAS1RR003A	3
	Hotell-, restaurang och turismsvenska	RAS1RR003B	3
	Yksilö työyhteisössä	RAS1RR003C	3
	Kauppaoikeus	RAS1RR003D	3
	Majoitusliiketoiminta	RAS1RR003E	3
			3
	<b>2. vuoden opinnot</b>		3
5.	OJ PALVELUPROSESSIT	RPA1RR005	15
	English for Business Situations	RPA1RR005A	3
	Yhteistyö palvelussa	RPA1RR005B	3
	Kokonaisvaltainen laatuajattelu	RPA1RR005C	3
	Ravintolan myyntiprosessi ja tilaustarjoilu	RPA1RR005D	3
	Ruokatuotannon prosessit	RPA1RR005E	3
6.	OJ ASIAKASLÄHTÖINEN KEHITTÄMINEN	RAK2RR006	15
	Palvelut ja markkinointi	RAK2RR006A	3
	Kannattavuuden suunnittelu	RAK2RR006B	3
	Yritystoiminta ja yrittäjyys	RAK2RR006C	3
	Svenska i arbetslivet	RAK2RR006D	3
	Syventävä elintarviketieto	RAK2RR006E	3
7.	OJ KANNATTAVA YKSIKKÖ	RKY2RR007	15

	Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen	<u>RKY2RR007A</u>	3
	Budjetointi ja tulosseuranta	<u>RKY2RR007B</u>	3
	Puheviestintä	<u>RKY2RR007C</u>	3
	Työhyvinvointi	<u>RKY2RR007D</u>	3
	Ruokatuotannon kannattavuus	<u>RKY2RR007E</u>	3
	<b>3. vuoden opinnot</b>		
8. OJ	TYÖYHTEISÖN JOHTAMINEN	<u>RTJ2RR008</u>	12
	Päivittäisjohtaminen	<u>RTJ2RR008A</u>	3
	Työoikeus	<u>RTJ2RR008B</u>	3
	International Communication Skills	<u>RTJ2RR008C</u>	3
	Tutkimusmenetelmät	<u>RTJ2RR008D</u>	3
10. OJ	STRATEGINEN JOHTAMINEN	<u>RSJ3RR010</u>	15
	Strategiat käytäntöön	<u>RSJ3RR010A</u>	3
	Strateginen markkinointi	<u>RSJ3RR010B</u>	3
	Kansantaloustiede	<u>RSJ3RR010C</u>	3
	Sähköinen liiketoiminta	<u>RSJ3RR010D</u>	3
	Ruokatuotannon suunnittelu	<u>RSJ3RR010E</u>	3
12. OJ	TULOKSELLINEN YRITYS	<u>RTY33RR12</u>	12
	Henkilöstöjohtaminen	<u>RTY3RR012A</u>	3
	Liiketoiminnan kehitysprojekti	<u>RTY3RR012E</u>	3
	Rahoitussuunnittelu ja verotus	<u>RTY3RR012C</u>	3
	Vastuullinen liiketoiminta	<u>RTY3RR012D</u>	3
	<b>Vaihtoehtoiset syventävät ammattiopinnot</b>		
11. OJ	RUOKATUOTANTO	<u>RVA4RR011</u>	12
	Kylmät perusruoat	<u>RVA4RR011A</u>	3
	Lämpimät perusruoat	<u>RVA4RR011B</u>	3
	Ruoan valmistuksen teoreettiset perusteet	<u>RVA4RR011C</u>	3
	Ruoan turvallisuus	<u>RVA4RR011D</u>	3
	<b>Työharjoittelu</b>		
	Perusharjoittelu	<u>RHA6RR004A</u>	10
	Ammattiharjoittelu	<u>RHA6RR004B</u>	10
	Syventävä harjoittelu	<u>RHA6RR009A</u>	10
	<b>Opinnäytetyö</b>		
	OPINNÄYTETYÖ	<u>RON7RR001</u>	15
	Opinnäytetyöseminaari	<u>RON7RR001A</u>	3
	Opinnäytetyö	<u>RON7RR001B</u>	12

## Opintojen suositeltava suoritusjärjestys

## Opintopolut

# HOPS

## Restonomin OPS



Kopioi tiedosto

Koko 210.5 kB - Tiedoston tyyppi application/vnd.ms-powerpoint

## Restonomin OPS 2005



Kopioi tiedosto

Koko 210.5 kB - Tiedoston tyyppi application/vnd.ms-powerpoint

## Restonomi OPS kuva



## RestonomiOPS2009

