

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

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. Opintojakson kurssit yhdistää elinkeinölähtöinen hanke.

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 oppinnäytetyö yhteistyössä elinkeinon kanssa auttaa opiskelijaa soveltamaan oppimaansa tulevilla työtehtävissään.

Opetussuunnitelma

Restonomien opetussuunnitelma

Nähdäksesi opintojaksot klikkaa vasemmalta Opintojaksoluettelo.



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.

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma (keittiömestarikoulutus)			
		Tunnus	Opintopisteet
	Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen	ROR3RR100	
Kieliopinnot			
	Ranskan alkeet 1	<u>FRE4RH201</u>	3
	Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	<u>FRE4RH202</u>	3
	Communication écrite et orale	<u>FRE4RH301</u>	3
	Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	<u>FRE4RH302</u>	3
	Saksan alkeet 1	<u>GER4RH201</u>	3
	Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	<u>GER4RH202</u>	3
	Mündliche und schriftliche Kommunikation	<u>GER4RH301</u>	3
	Deutsch im Hotel, Restaurant and Tourismus	<u>GER4RH302</u>	3

Perusopinnot				
1.	OJ	PALVELUOSAAMINEN	RPO1RR001	15
		Markkinoinnin perusteet	RPO1RR001A	3
		Matkailun perusteet	RPO1RR001B	3
		Kirjallinen yhteisöviestintä	RPO1RR001C	3
		Tietokone työvälteenä	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
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
Ammattiopinnot				
Pakolliset ammattiopinnot				
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	RKY2RR007A	3
		Budjetointi ja tuloseuranta	RKY2RR007B	3
		Puheviestintä	RKY2RR007C	3
		Työhyvinvointi	RKY2RR007D	3
		Ruokatuotannon kannattavuus	RKY2RR007E	3
8.	OJ	TYÖYHTEISÖN JOHTAMINEN	RTJ2RR008	12
		Päivittäisjohtaminen	RTJ2RR008A	3
		Työoikeus	RTJ2RR008B	3
		International Communication Skills	RTJ2RR008C	3
		Tutkimusmenetelmät	RTJ2RR008D	3
10.	OJ	STRATEGINEN JOHTAMINEN	RSJ3RR010	15
		Strategiat käytäntöön	RSJ3RR010A	3
		Strateginen markkinointi	RSJ3RR010B	3

		Kansantaloustiede	RSJ3RR010C	3
		Sähköinen liiketoiminta	RSJ3RR010D	3
		Ruokatuotannon suunnittelu	RSJ3RR010E	3
12.	OJ	TULOKSELLINEN YRITYS	RTY33RR12	12
		Henkilöstöjohtaminen	RTY3RR012A	3
		Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	RTY3RR012B	3
		Rahoitussuunnittelu ja verotus	RTY3RR012C	3
		Vastuullinen liiketoiminta	RTY3RR012D	3
		Vaihtoehtoiset ammattiopinnot		
11.	OJ	RUOKATUOTANTO	RVA4RR011	12
		Kylmät perusruoat	RVA4RR011A	3
		Lämpimät perusruoat	RVA4RR011B	3
		Ruoan valmistuksen teoreettiset perusteet	RVA4RR011C	3
		Ruoan turvallisuus	RVA4RR011D	3
		Työharjoittelu		
		Perusharjoittelu	RHA6RR004A	10
		Ammattiharjoittelu	RHA6RR004B	10
		Syventävä harjoittelu	RHA6RR009A	10
		Opinnäytetyö		
		OPINNÄYTETYÖ	RON7RR001	15
		Opinnäytetyöseminaari	RON7RR001A	3
		Opinnäytetyö	RON7RR001B	12

Opintojen suositeltava suoritusjärjestys

Opintopolut

HOPS

Restonomien OPS



Kopioi tiedosto

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

Restonomien OPS 2005



Kopioi tiedosto

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

Restonomi OPS kuva

