

# Ruokatuotannon johtamisen koulutus, restonomi (AMK)

Kevään 2017 yhteishaku päivätoteutukseen

toimipiste: Haaga

- tutkintonimike: restonomi (AMK), laajuus 210 op
- hakuaika: 15.3. - 5.4.2017 klo 15.00
- [ennakkoaineisto](#)
- valintakoe: ensimmäinen valintakoepäivä, johon kutsutaan kaikki hakukelpoiset hakijat, pidetään 2.6.2017. Toiseen osaan kutsutaan osa hakijoista ja se pidetään 8.-9.6.2017.
- koulutus alkaa elokuussa 2017
- [hakutilasto](#)
- Hakutiedot [Opintopolussa](#)
  - Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa. Opiskelija kasvaa opintojensa aikana ruokatuotannon osaajaksi, jolla on vastuullinen ja yrittäjähenkinen asenne työhönsä. Koulutuksen tarkoituksena on yhdistää ruokatuotannon suunnittelun ja johtamisen teoreettinen tieto tarvittaviin ammatillisiin kädentaitoihin
  - Koulutuksen sisältöjä suunnitellaan ja toteutetaan aktiivisessa yhteistyössä toimialan yritysten ja kansainvälisten partnereiden kanssa. Oppimista ja oivaltamista tapahtuu ainutlaatuisessa Place to Be Haaga -oppimiskonseptissa, jossa opiskelija pääsee työskentelemään alan eri toimijoiden ja esikuvien kanssa.
  - Koulutuksen keskeisen sisällön muodostaa erikoistumisala (45 op), jonka opiskelija valitsee ensimmäisen opiskeluvuoden aikana. Erikoistumisalojen opinnot keskittyvät tärkeimpien ammattiosaamisten saavuttamiseen ja ne muodostavat opiskelijan ammatillisen profiilin perustan. Erikoistumismoduuleissa edetään ammatillisista perusteista kohti suurempien kokonaisuuksien hallintaa ja johtamiskyvykkyyttä. Niihin kytkeytyy viisi erillistä projektia, joissa opiskelija pääsee soveltamaan oppimaansa käytännössä.
  - Ruokatuotannon johtamisen koulutuksesta valmistuneella Restonomilla onkin selkeä ammatillinen profiili sekä valmiudet toimia alan johtotehtävissä.
  - \* \* \*



- *"Aloitin restonomiopinnot vuonna 2009, mutta matkani kohti "suuria unelmia" oli alkanut jo sitä ennen Ravintolakoulu Perhossa. Opiskelujen ajan tein myös töitä ja kilpailin, joten vapaa-ajan ongelmia ei ollut.*
- **Haaga-Heliassa sain monia mahdollisuuksia kehittää itseäni ammatillisesti.** *Opiskelin muun muassa opettajien kannustamana kesän 2010 Ranskan Lyonissa, [Institut Paul Bocusessa](#). Valmistuttuani sain mahdollisuuden osallistua [Top Chef Suomen](#) kolmanteen tuotantokauteen, josta suoriuduin voittajana!*
- *Yksi suurimmista haaveistani on jo monia vuosia ollut oma ruoka-alaan liittyvä yritys. Tämän unelman toteuttamiseen sain hyvät työkalut Haaga-Helian restonomikoulutuksesta.*
- *Joulukuussa 2012 minun ja mieheni yhteinen catering- ja ruokakonsultointiyritys, KW Catering & Consulting Oy, aloitti toimintansa. Ensimmäiset yrittäjyysvuodet ovat sujuneet työntäyteisesti, mutta erinäisiä mielenkiintoisia projekteja niin isoille yrityksille kuin yksityishenkilöille tehden!"*
- **Kira Weckman, yrittäjä**  
*Yksi suurimmista haaveistani on jo monia vuosia ollut oma ruoka-alaan liittyvä yritys. Tämän unelman toteuttamiseen sain hyvät työkalut HAAGA-HELIAN restonomikoulutuksesta.  
Kira Weckman, yrittäjä, Top Chef -voittaja*

# Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, Helsinki, päivätoteutus

[Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma pähkinänkuoressa](#) | [Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelman profiili](#) | [Koulutuksen tavoitteet](#) | [Ammatillinen kasvu](#) | [Lukuvuositeemat](#) | [Opetussuunnitelma](#)

## Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma pähkinänkuoressa

Kiinnostaako Sinua ura ravintolakeittiön tai muun ruokatuotannon esimiehenä, asiantuntijatehtävissä tai yrittäjänä?

Toteuta unelmiasi - opiskele restonomiksi Haagassa!

**Tutkintonimike:** Restonomi (AMK)

**Tutkintotaso:** AMK-tutkinto

**Ohjelman laajuus:** 210 opintopistettä

**Ohjelman kesto:** 3,5 vuotta

**Opiskelumuoto:** Haettavissa [päivä](#)-ohjelmaan

**Arviointi:** Lue [tutkintosäännöstä >>](#)  
Tutustu [arviointiprosessiin >>](#)

**Tutkintovaatimukset:** Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, pakollinen harjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte.  
Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 1129/2014.

**Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:** Tutustu [Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>](#)

**Hakukelpoisuus ja hakeminen:** Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 §

Tutustu hakutietoihin [www.opintopolku.fi](http://www.opintopolku.fi) -sivustolla ennen hakua!

**Jatko-opinnot:** Ylempi amk-tutkinto: [Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma >>](#)  
Yliopisto-opinnot

**Sijoittuminen työelämään** Työskentely mm. ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtävissä, erityisesti keittiöpäällikköinä ja -mestareina sekä yrittäjinä.

**Kansainvälistyminen** Kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja, kansainvälinen ja monikulttuurinen korkeakoulu yhteisö, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkinnon suorittaminen, vaihto-opiskelu, harjoittelu ulkomailla ja opintomatkat.

**Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa** Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään, ja niissä yhdistetään teoriaa ja käytäntöä. Opinnot sisältävät teoretietojen lisäksi käytännönläheistä toimintaa liike-elämän eri alueilla kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa.

## Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelman profiili

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen tavoitteena on yhdistää ruokatuotannon suunnittelun ja johtamisen teoreettinen tieto tarvittaviin ammatillisiin kädentaitoihin. Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa. Liikkeenjohdollisuus näkyy koulutuksessa erikoistumisalaopintojen lisäksi täydentävissä johtamisen, juridiikan, markkinoinnin, laskentatoimen ja yrittäjyyden opinnoissa.

Erikoistumisalaopinnot profiloivat ruokatuotannon johtamisen koulutuksen opiskelijat alansa huippuosaajiksi. Ne tuottavat opiskelijalle tärkeimmät ammatilliset ja liikkeenjohdolliset osaamiset, luoden restonomin ammatillisen profiilin. Erikoistumisalaopintojen laajuus on 45 opintopistettä koko tutkinnon 210 opintopisteestä ja ne alkavat koulutuksen alussa. Erikoistumista täydentävät muut moduulit, jotka ovat osittain myös toimialarajat ylittäviä.

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen kärkenä on työllistyminen. Opetussuunnitelma kytkee työelämän vahvasti osaksi opintoja, tähdäten valmistuvien restonomien työllistymiseen. Kaikki opetussuunnitelman moduulit on suunniteltu työelämälähtöisesti, ja työelämä on konkreettisesti mukana moduuleissa muun muassa yritystoimeksiantojen, työharjoittelujen ja vierailijoiden muodossa.

Tutustu yksityiskohtaisemmin Haagan toimipisteen [oppimisympäristöön](#).

## Koulutuksen tavoitteet

Ruokatuotannon johtamisen opiskelija kasvaa opintojensa aikana ruokatuotannon osaajaksi, jolla on vastuullinen ja yrittäjähenkinen asenne työhönsä. Hän saa samalla laajan kuvan koko palveluelinkeinosta. Opintojen sisältöjä suunnitellaan ja toteutetaan aktiivisessa yhteistyössä toimialan yritysten ja kansainvälisten partnereiden kanssa.

Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi. Koulutus ja työkokemus antavat restonomille hyvät valmiudet toimia palvelualan, erityisesti ruokatuotannon sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, suunnittelu-, opetus-, myynti- ja kehittämistehtävissä sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomaillakin.

## Ammatillinen kasvu

Opintojen ytimen muodostavat erikoistumisalaopinnot (45 op), jotka sisältävät viisi yhdeksän opintopisteen laajuista moduulia. Ruokatuotannon johtamisen erikoistumisalat ovat Chef ja Ruokayrittäjä.

**Chef**-erikoistumisalan moduulit (45 op):

- Ruoka-alan toimintaympäristö (9 op)
- Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op)
- Ruokaelämyksen rakentaminen (9 op)
- Ruokatuotannon prosessit (9 op)
- International Kitchen Management (9 op).

Chef-erikoistumisala on suunnattu ruokatuotannon johtamisesta isommissa organisaatioissa ja/tai kansainvälisessä ympäristössä kiinnostuneille.

**Ruokayrittäjä**-erikoistumisalan moduulit (45 op):

- Ruoka-alan toimintaympäristö (9 op)
- Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op)
- Ruokatuotannon prosessit (9 op)
- Asiakasymmärryksen muodostuminen (9 op)
- Yrittäjänä toimiminen (9 op).

Ruokayrittäjä-erikoistumisala on suunnattu oman ravintolan perustamisesta ja/tai keittiömestarina toimimisena kiinnostuneille.

## Lukuvuositeemat

Opiskelija tutustuu ensimmäisen opiskeluvuoden aikana monipuolisesti ruokatuotannon liiketoimintaympäristöön, saavuttaa alalla tarvittavan ammatillisen perusammattitaidon ja oppii asiakaslähtöisen palveluliiketoiminnan perusteet. Näitä tavoitteita tukee myös harjoittelu ammattialalla. Toisen vuoden opinnot painottuvat esimiestyöhön ja toiminnan kehittämiseen. Kolmantena opiskeluvuonna opiskelija perehtyy alansa liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen. Myös toisen ja kolmannen vuoden opinnot kytkeytyvät työharjoitteluun joko ammatti- tai erikoistumisalalla. Opinnit voidaan suorittaa myös joustavasti, yksilöllisten suoritustapojen avulla (HOPS).

### Opetussuunnitelma

Elokuussa 2015 tai sen jälkeen alkanut koulutus (opetussuunnitelma 2015)

[Opiskelijan ammatillinen kehittyminen \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Opintojen suoritusjärjestys \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

Elokuussa 2014 tai sitä ennen alkanut koulutus (opetussuunnitelma 2010-2014)

[Opiskelijan ammatillinen kehittyminen \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

## Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Haaga-Helien Hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikön restonomikoulutus pohjautuu vahvasti ammatilliseen kasvuun ja kehittymiseen. Osaamisperustainen opetussuunnitelma edellyttää osaamisen eri ulottuvuuksien näkyväksi tekemistä opiskelijalle sekä syntyvän asiantuntijuuden kuvaamista suhteessa työelämän osaamis- ja tehtäväalueisiin. Osaamisperustan suunnittelussa on huomioitu ennen kaikkea yleiset työelämävalmiudet, liiketoiminta- ja johtamisvalmiudet, työelämäyhteistyö sekä työllistyminen. Osaamisperustaisuus vaatii myös joustavuutta ja jatkuvaa vuoropuhelua elinkeinon kanssa, minkä pohjalta opetussuunnitelman osaamisia ja sisältöjä päivitetään tarvittaessa.

Ruokatuotannon johtamisen opinnot korostavat ja luovat myynti-, palvelu- ja yrittäjämäistä asennetta ja niissä kannustetaan elinikäiseen oppimiseen. Opiskelijalla on yrittäjämäinen ja vastuullinen asenne ja hän suhtautuu liiketoimintaan ammattimaisesti ja kriittisesti. Opettajat valmentavat, ohjaavat ja innostavat opiskelijoita monipuolisten opetusmenetelmien ja palautteen avulla. Kokonaisvastuun opinnoista ja oppimisesta kantaa kuitenkin opiskelija itse. Opiskelijat ovatkin aktiivisia oppijoita ja suunnittelevat uraansa. He ovat yhteistyökykyisiä tiimin jäseniä, jotka kunnioittavat ja arvostavat kaikkien työtä sekä osaamista yhteisössään. Opiskelijoita rohkaistaan kehittämään kykyjään ja osoittamaan luovuutta vaihtelevissa olosuhteissa. He ovat aktiivisia ja yhteisöllisiä toimijoita Haaga-Helia ammattikorkeakoulussa.

Tutustu yksityiskohtaisemmin [erikoistumisalojen sisältöön](#), [International Culinary Management-erikoistumisalan sisältöön](#) ja [täydentäviin moduleihin](#).

## Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Restonomiopinnot kestävät 3,5 vuotta. Opintojen laajuus on 210 opintopistettä. Opinnot johtavat tutkintoon, jonka nimike on restonomi (AMK).

Opinnot	Laajuus
Perusopinnot (PO)	60 op
Ammattiopinnot (AO)	90 op
Vapaasti valittavat opinnot	15 op
Työharjoittelu	30 op
Opinnäytetyö	15 op
Yhteensä	210 op

Hotelli-, ravintola-, ja matkailualan koulutusyksikön opetussuunnitelma on rakentunut moduuleista, jotka ovat laajoja, pääosin 5–9 opintopisteen kokonaisuuksia. Moduulit linkittävät osaamisia luonnollisella tavalla suuremmiksi kokonaisuuksiksi. Restonomiopintojen moduulien näkökulma on aina hotelli-, ravintola- ja matkailualassa, ja alaa voidaan koulutuksissa tarkastella joko kokonaisuutena tai tarkemmin esimerkiksi hotellialan, ravintola-alan, matkailualan tai ruokatuotannon näkökulmasta. Osaamiset kuvataan jokaisessa moduulissa viiden osaamisen kokonaisuutena ja arviointi perustuu näiden osaamisten arviointiin.

Moduulit jakautuvat opetussuunnitelmassa seuraavasti:

- erikoistumisalamoduulit (45 op)
- täydentävät moduulit (105 op)
- vapaasti valittavat opinnot (15 op)
- työharjoittelu (30 op)
- opinnäytetyö (15 op).

Erikoistumisalamoduulit ja täydentävät moduulit on kuvattu kunkin koulutuksen omassa luvussa. Kaikki erikoistumisalamoduulit sekä 35 opintopistettä täydentävistä moduuleista ovat ammattiopintoja. Loput täydentävät moduulit ovat perusopintoja.

Tutustu yksityiskohtaisemmin [opintojen rakenteeseen](#).

## Opintojen suoritusjärjestys, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen keskeisen sisällön muodostavat erikoistumisalaopinnot (45 op), joissa opiskelija keskittyy tärkeimpien ammattiosaamisten saavuttamiseen ja ammatillisen profiilin omaksumiseen. Erikoistumisalaopinnot alkavat heti ensimmäisenä opiskeluvuotena. Niitä ajoittuu lisäksi toiseen ja kolmanteen opiskeluvuoteen. Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen erikoistumisalat ovat Chef ja Ruokayrittäjä.

Erikoistumisalamoduulien lisäksi opinnot sisältävät koko opintojen ajan täydentäviä moduuleja (105 op) muun muassa markkinoinnista, myynnistä, laskentatoimesta, johtamisesta ja viestinnästä. Näiden lisäksi opiskelija suorittaa vapaasti valittavia opintoja 15 op, opinnäytetyön 15 op (aloitus toisena tai kolmantena vuotena) sekä työharjoitteluja yhteensä 30 op.

Tutustu yksityiskohtaisemmin [opintojen suoritusjärjestykseen](#). (muutokset mahdollisia)

## Yhteystiedot, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, Helsinki, päivätoteutus

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy  
**Haagan kampus**  
Pajuniityntie 11  
00320 Helsinki



Lisätietoja Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelmasta:

**koulutusohjelmajohtaja Risto Karmavuo**, puh. 040 053 8740

Sähköposti: etunimi.sukunimi (at) haaga-helia.fi

[Opintotoimistot](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

## Opintojaksoluettelo, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015, opintonsa 2015 aloittaneet)

Opintojaksosta käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikössä nimitystä moduuli.

### Chef

1. vuosi	Koodi	op
Ruoka-alan toimintaympäristö	<a href="#">FPR2RR001</a>	9
Ruokatuotanto-projekti tai Palvelu- ja yrittäjyysprojekti	<a href="#">FPR1RR002, FPR1RR001</a>	4

Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Raaka-aineet ja ravitseminen	FPR2RR002	9
Toimintaympäristön analysointi -projekti	FPR1RR003	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Ravintolaranska	FRE1RR001	3
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA003	5
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op
Ruokaelämyksen rakentaminen	FPR3RR001	9
InnoChallenge -projekti	FPR1RR006	4
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Ruokatuotannon prosessit	FPR3RR003	9
Kaupallistaminen-projekti	FPR1RR004	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA004	5



YHTEENSÄ		65
3. vuosi		op
Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	RES1HR001	5
Managerial English	ENG1HR001	3
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
International Kitchen Management	FPR3RR005	9
Business Development Project	FPR1RR005	5
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
Lisäksi		op
Opinnäytetyö (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op opintojen aikana)		
KAIKKI YHTEENSÄ		210

### **Ruokayrittäjä**

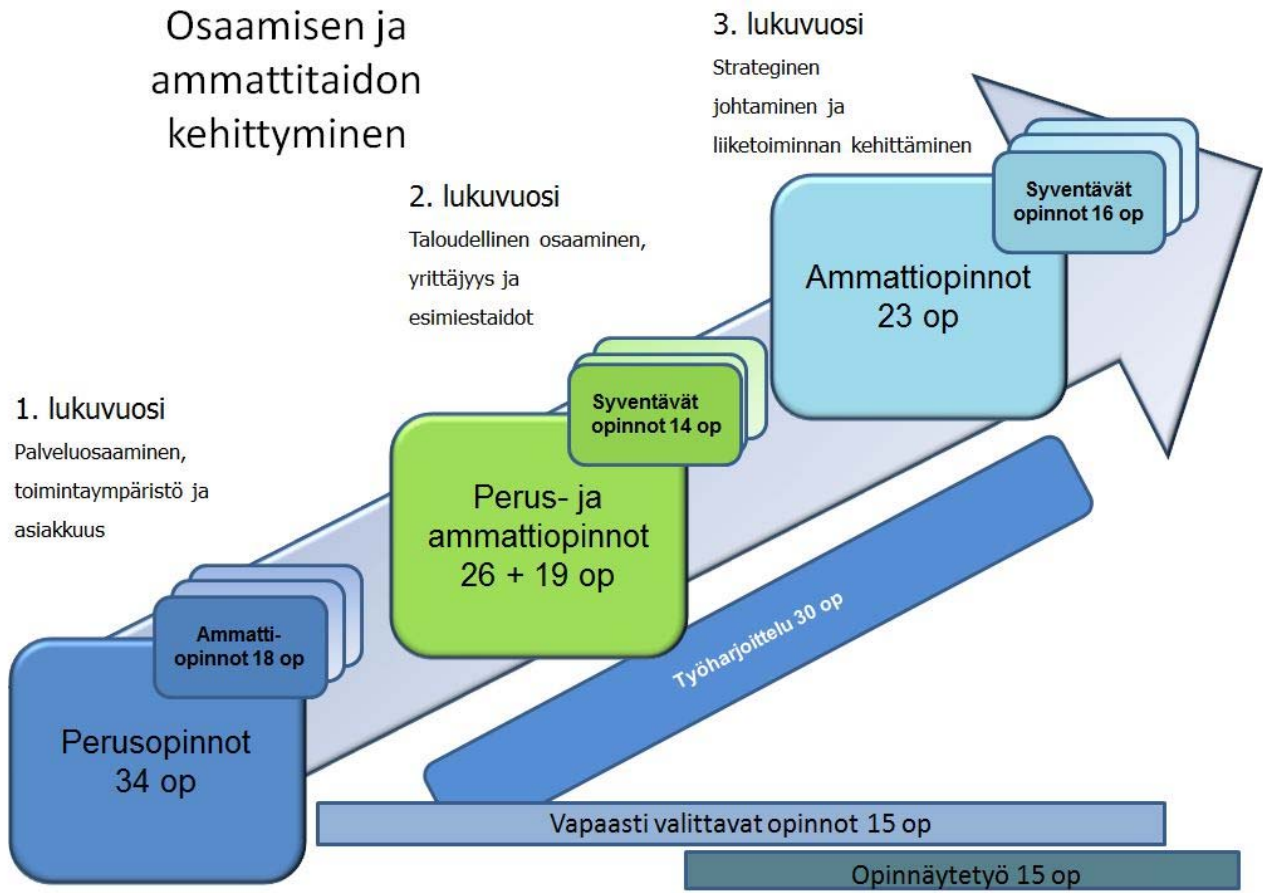
1. vuosi		op
Ruoka-alan toimintaympäristö	FPR2RR001	9
Ruokatuotanto-projekti tai Palvelu- ja yrittäjyysprojekti	FPR1RR002, FPR1RR001	4
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1

Laskentatoiminen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Raaka-aineet ja ravitseminen	FPR2RR002	9
Toimintaympäristön analysointi -projekti	FPR1RR003	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Ravintolaranska	FRE1RR001	3
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA003	5
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op
Ruokatuotannon prosessit	FPR3RR002	9
InnoChallenge -projekti	FPR1RR006	4
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Asiakasymmärryksen muodostaminen	FPR3RR004	9
Kaupallistaminen-projekti	FPR1RR004	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA004	5
YHTEENSÄ		65

3. vuosi		op
Hotelli- ja ravintola-alan johdon yritys­simulaatio	LEA2HR003	5
Managerial English	ENG1HR001	3
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Yrittäjänä toimiminen	FPR3RR006	9
Business Development Project	FPR1RR005	5
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
Lisäksi		op
Opinnäytetyö (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op. opintojen aikana)		
KAIKKI YHTEENSÄ		210

**Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)**

## Osaamisen ja ammattitaidon kehittyminen



## Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

### Tutkinnon tuottama osaaminen

Tutkinnon tuottama osaaminen jakautuu koulutusohjelmakohtaiseen *erikoisosaamiseen* ja *yleisiin työelämävalmiuksiin*:

#### Erikoisosaaminen

taloudellisen osaaminen

johtamisosaaminen

ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen

majoitus- ja ravitsemisalun liiketoimintaosaaminen

ruokatuotanto-osaaminen

ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen

#### Yleiset työelämävalmiudet

itsensä kehittäminen

viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen

kehittämistoiminnan osaaminen

yhteiskuntavastuun ja eettisen osaaminen

Tutustu hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelmasta valmistuneen restonomin [osaamisprofiiliin](#).

## Opintojen rakenne ja laajuus

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

Opinnot	Opintopisteet
Perusopinnot (PO)	60
Ammattiopinnot (AO)	90
Työharjoittelu	30
Opinnäytetyö	15
Vapaasti valittavat opinnot	15
<b>Yhteensä</b>	<b>210</b>

Restonomiopinnot kestävät 3,5 vuotta. Opintojen laajuus on 210 opintopistettä. Opinnot johtavat tutkintoon, jonka nimike on restonomi (AMK).

## Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

<b>1. vuosi</b>	Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus	Käytännön ruoanvalmistus		Ruoka palvelutuotteena
62 op	37 op	13 op		12 op
<b>2. vuosi</b>	Työharjoittelu (perus- ja ammattiharjoittelu)	Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot	Ruokapalvelualan prosessit	Asiakaslähtöinen kehittäminen
73 op	10+10 op	24 op	15 op	14 op
<b>3. vuosi</b>	Syventävä työharjoittelu		Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen	
39 op	10 op		29 op	

*Toinen vieras kieli 6 op*

*Vapaasti valittavat opinnot 15 op*

# Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

## Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma

Opinnot	Koodi	Laajuus
<b>1. vuosikurssi</b>		<b>62</b>
<b>OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus</b>		
PO OJ Markkinoinnin ja myynnin perusteet	PTA1RR001	3
PO OJ Matkailun perusteet	PTA1RR002	3
PO OJ Henkilökohtaiset viestintätaidot	PTA1RR003	3
PO OJ Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta	PTA1RR004	4
PO OJ Sähköinen liiketoiminta	PTA1RR005	3
PO OJ Hotelli-, restaurang- och turismsvenska	PTA1RR006	3
PO OJ English for Hotel, Restaurant and Tourism Industry	PTA1RR007	3
PO OJ Yksilö työyhteisössä	PTA1RR008	3
PO OJ Kauppaoikeus	PTA1RR009	3
PO OJ Johdatus opintoihin ja työelämään	PTA1RR010	3
AO OJ Ravintolajuomat	PTA2RR011	3
AO OJ Talouden raportointi ja seuranta	PTA2RR012	3
<b>AO OJ Ruoka palvelutuotteena</b>	PTA2RR013	12
Majoitusliiketoiminta	PTA2RR013A	3
Ravitsemustieteen perusteet	PTA2RR013B	3
Ravintolapalvelun perusteet	PTA2RR013C	3
Ruokatuotanto 2	PTA2RR013D	3
<b>AO OJ Käytännön ruoanvalmistus</b>	PTA2RR014	13
Ruokatuotanto 1	PTA2RR014A	5
Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus	PTA2RR014B	6

Ruokalistasuunnittelu [PTA2RR014C](#) 2

## **2. Vuosikurssi** 73

OK Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot

PO OJ Svenska i arbetslivet [TYE1RR001](#) 3

PO OJ Budjetointi ja tulosseuranta [TYE1RR002](#) 3

PO OJ Markkinointiviestintä [TYE1RR003](#) 4

PO OJ Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät [TYE1RR004](#) 6

PO OJ Päivittäisjohtaminen [TYE1RR005](#) 4

**AO OJ Ruokapalvelualan prosessit** [TYE2RR006](#) 15

English for Business Situations [TYE2RR006A](#) 3

Toiminnan organisointi [TYE2RR006B](#) 3

Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla [TYE2RR006C](#) 3

Ravintolan myyntiprosessit ja tilaustarjoilu [TYE2RR006D](#) 3

Ruokatuotannon prosessit [TYE2RR006E](#) 3

**AO OJ Asiakaslähtöinen kehittäminen** [TYE2RR007](#) 14

Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä [TYE2RR007A](#) 3

Ruokatuotannon tuotekehitys ja kannattavuuden suunnittelu [TYE2RR007B](#) 5

Syventävä elintarviketieto [TYE2RR007C](#) 3

Työoikeus [TYE2RR007D](#) 3

AO OJ Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla [TYE2RR008](#) 4

## **3. Vuosikurssi** 39

**OJ Syventävä työharjoittelu** [RHA6RR009A](#) 10

**OK Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen**

PO OJ International Communication Skills [SJL1RR001](#) 3

AO OJ Strateginen johtaminen	<a href="#">SJL2RR002</a>	3
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	<a href="#">SJL2RR003</a>	3
AO OJ Kansantaloustiede	<a href="#">SJL2RL008</a>	3
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	<a href="#">SJL2RR005</a>	3
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	<a href="#">SJL2RR006</a>	5
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	<a href="#">SJL2RR007</a>	3
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	<a href="#">SJL2RR008</a>	3
AO OJ Ruokatuotannon suunnittelu ja johtaminen	<a href="#">SJL2RR009</a>	3
<b>OJ Työharjoittelu</b>	<a href="#">RHA6RR004</a>	20
Perusharjoittelu	<a href="#">RHA6RR004A</a>	10
Ammattiharjoittelu	<a href="#">RHA6RR004B</a>	10
<b>PO Toinen vieras kieli (Opetustarjonta <a href="#">OPS 2015:n mukaan</a>, kurssit erinimisiä)</b>		6
Ranskan alkeet 1	<a href="#">FRE4RH201</a>	3
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">FRE4RH202</a>	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	<a href="#">FRE4RH401</a>	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	<a href="#">FRE4RH402</a>	3
Saksan alkeet 1	<a href="#">GER4RH201</a>	3
Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">GER4RH202</a>	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1	<a href="#">GER4RH401</a>	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2	<a href="#">GER4RH402</a>	3
Espanjan alkeet 1	<a href="#">SPA4RH201</a>	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">SPA4RH202</a>	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía	<a href="#">SPA4RH401</a>	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2	<a href="#">SPA4RH402</a>	3
Venäjän alkeet 1	<a href="#">RUS4RH201</a>	3
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">RUS4RH202</a>	3
<b>Vapaasti valittavat opinnot</b>		15
<b>Opinnäytetyö</b>	<a href="#">RON7RR001B</a>	12



**Yhteensä**

# Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2005 - 2009)

Pääset lukemaan kutakin RUOKA-ohjelman teemakuvausta (1-12) alla olevista linkeistä:

[1 Palveluosaaminen](#)

[2 Toimintaympäristö](#)

[3 Asiakkuus](#)

[4 Työharjoittelu](#)

[5 Palveluprosessit](#)

[6 Asiakaslähtöinen kehittäminen](#)

[7 Kannattava yksikkö](#)

[8 Työyhteisön johtaminen](#)

[9 Syventävä työharjoittelu](#)

[10 Strateginen johtaminen](#)

[11 Suuntautumisvaihtoehto](#)

[12 Tuloksellinen yritys](#)