

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.

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| 1. vuosi Yksilö | Opintojakso 1: Palveluosaaminen 15 op | Opintojakso 2: Toimintaympäristö 15 op | Opintojakso 3: Asiakkuus 15 op | Opintojakso 4: Harjoittelu 20 op |
| | | | | |
| 2. vuosi Yksikkö | Opintojakso 5: Palveluprosessit 15 op | Opintojakso 6: Asiakaslähtöinen kehittäminen 15 op | Opintojakso 7: Kannattava yksikkö 15 op | Opintojakso 8: Työyhteisön johtaminen 15 op |
| | | | | |
| 3. vuosi Yritys | Opintojakso 9: Syventävä harjoittelu 10 op | Opintojakso 10: Strateginen johtaminen 15 op | Opintojakso 11: Suuntautumisvaihtoehdon syventävät opinnot 9 op | Opintojakso 12: Tuloksellinen yritys 12 op |
| | | | | |
| Opinnäytetyö 15 op | | | | |
| 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.

| Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma (keittiömestarin koulutus) | | | |
|--|--|------------|---------------|
| | | Tunnus | Opintopisteet |
| | Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen | ROR3RR100 | |
| | Kieliopinnot | | |
| | 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 |
| | 1. vuoden opinnot | | |
| 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 |
| | 2. vuoden opinnot | | 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 |
| | 3. vuoden opinnot | | |
| 8. OJ | TYÖYHTEISÖN JOHTAMINEN | RTJ2RR008 | 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 | RSJ3RR010 | 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 | RTY33RR12 | 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 |
| | Vaihtoehtoiset syventävät ammattiopinnot | | |
| 11. OJ | RUOKATUOTANTO | RVA4RR011 | 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 |
| | Työharjoittelu | | |
| | Perusharjoittelu | <u>RHA6RR004A</u> | 10 |
| | Ammattiharjoittelu | <u>RHA6RR004B</u> | 10 |
| | Syventävä harjoittelu | <u>RHA6RR009A</u> | 10 |
| | Opinnäytetyö | | |
| | 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

