

RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA, HELSINKI, PÄIVÄTOTEUTUS

[Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma pähkinäkuoressa](#) | [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 unelmasi - opiskele restonomiksi Haagassa!

Tutkintonimike:	Restonomi (AMK)
Tutkintotaso:	AMK-tutkinto
Ohjelman laajuus:	210 opintopistettä
Ohjelman kesto:	3,5 vuotta
Opiskelumuoto:	Haettavissa päivä -ohjelmaan
Arviointi:	<ul style="list-style-type: none">• 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 § <ul style="list-style-type: none">• Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua!

Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Kv-vaihdon suositeltu ajankohta on 3. vuoden syyslukukausi
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 huippuosajiksi. Ne tuottavat opiskelijalle tärkeimmät ammatilliset ja liikkeenjohdolliset osaamiset, luoden restonomien 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 yrittäjähenkkinen 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 ulkomailakin.

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. Opinnot 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 \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Vanhat opintosuunnitelmat >>](#)

[Yhteystiedot >>](#)

HAAGA-HELIA, SUOMEN JOHTAVA RESTONOMIKOULUTTAJA:
https://youtu.be/pB1A301dd5w?list=UUqCpMHySmgK_ARa3mmmU-Hw

Haaga-Helia is a proud member of **HOSCO**, where top hospitality companies, schools and students from all over the world meet and interact.



Haaga-Helia is a founding member of **Hotel Schools of Distinction**, an Exclusive Global Alliance of the Best Hospitality Schools. Hotel Schools of Distinction is a connection to hospitality leaders that ensures students have a competitive advantage in a challenging industry.



RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMAN PÄIVÄTOTEUTUS

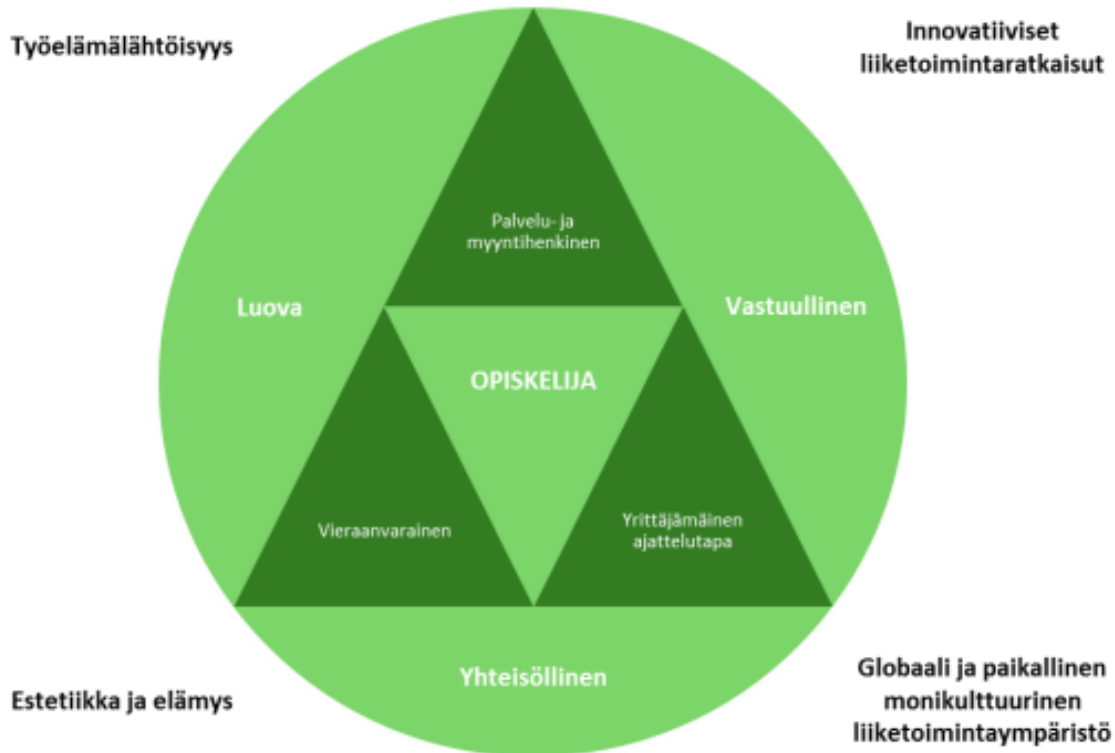
Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja sen tavoitteellinen suoritus aika on 3,5 vuotta. Suoritettava tutkinto on matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä.

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, ja se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista. Työelämälähtöiset hankkeet ovat osa opintoja.

Lukujärjestyksen mukainen opetus toteutetaan arkipäivisin päiväsaikaan. Opiskelijalla on mahdollisuus poimia vapaavalintaisia opintojaksoja Haaga-Helian kaikkien koulutusyksiköiden ja toimipisteiden tarjonnasta, josta osa toteutetaan ilta-aikaan.

Hotelli, ravintola-, ja matkailualan koulutusyksikön oppimisympäristö

Restonomiopintojen neljä kulmakiveä ovat työelämälähtöisyys, innovatiiviset liiketoimintaratkaisut, estetiikka ja elämys sekä globaali ja paikallinen monikulttuurinen liiketoimintaympäristö.



Kuvio 1 Hotelli, ravintola-, ja matkailualan koulutusyksikön oppimisympäristö

Työelämälähtöisyys

Opinnot ovat työelämälähtöisiä ja sisältävät niin teoriaa kuin käytäntöäkin. Tavoitteena on luoda laadukasta osaamista, josta työelämä hyötyy. Työelämälähtöisyys antaa opiskelijalle vahvan ja realistisen käsityksen toimialasta sekä hyvän perustan uralla etenemiseen. Opiskelijat hankkivat, kehittävät ja parantavat soveltuvuuttaan asiantuntija- ja johtamistehtäviin opintojensa aikana. He omaksuvat taloudellisen ajattelun oleellisuuden liiketoiminnassa.

Innovatiiviset liiketoimintaratkaisut

Tutkiminen, kehittäminen ja innovaatiot (TKI) ovat osa oppimista työelämälähtöisten projektien avulla. Ne kehittävät opiskelijoiden kykyä etsiä ja soveltaa tietoa kriittisesti ja analyttisesti sekä ratkaista ongelmia. Opiskelijan valmius katsoa asioita kokonaisvaltaisesta johtamisnäkökulmasta lisääntyy. Samalla kehittyvät taidot kehittää liiketoimintaa. TKI-toiminnan ja opetuksen yhdistäminen tuottaa innovatiivisia ratkaisuja elinkeinon haasteisiin.

Estetiikka ja elämys

Alan elinkeinon kilpailukyky ja kasvupotentiaali liittyvät vahvasti estetiikkaan ja elämyksiin. Restonomi kykenee analysoimaan ja hyödyntämään käytännössä menetelmiä, joita tarvitaan kannattavien liiketoimintamahdollisuuksien tunnistamiseen: esteettisten, haluttavien ja unohtumattomien palveluiden luomiseen ja myymiseen. Opiskelijoilla on vankka ymmärrys asiakkaan prosesseista. He ymmärtävät estetiikan ja elämyksen lisäarvon asiakkaan ja liiketoiminnan näkökulmasta.

Globaali ja paikallinen monikulttuurinen liiketoimintaympäristö

Opinnoissa on kansainvälinen näkökulma, ja ne sisältävät kieli- ja kulttuuriopintoja. Suomen ja ruotsin kielen lisäksi opiskellaan vähintään yhtä vierasta kieltä. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu toteuttaa opetusta yhteistyössä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa ja on jäsen monissa kansainvälisissä organisaatioissa. Opiskelijoilla on mahdollisuus lähteä opiskelijavaihtoon, suorittaa kaksoistutkinto ja tehdä työharjoitteluja ulkomailla.

OPIKELIJAN AMMATILLINEN KEHITTYMINEN, RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015)

Haaga-Helian 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 osaamis- 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 moduuleihin](#).

OPS2015 RUOKA: ERIKOISTUMISALAT

	1. vuosi	2. vuosi	3. vuosi	
Erikoistumisalaopinnot	Ruokien valmistamisperuste (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Yhteiskunnan toimintaperusteet Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen 	Ruokien valmistamisperuste (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen 	Ruokien valmistamisperuste (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen 	International Kitchen Management (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen
	3. Ruokatuotanto / Palvelu projekti (4 op)	2. Lämpöympäristön analyysi projekti (5 op)	4. Käsitteellistämisen projekti (5 op)	5. Business development project (5 op)
			1. Innovaatiohaaste projekti (4 op)	3. Käsitteellistämisen projekti (5 op)
			Chief	Chief
	Ruokatuotanto prosessi (yhdistetty) (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen 	Ruokatuotanto prosessi (yhdistetty) (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen 	International Kitchen Management (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen 	International Kitchen Management (9 op) Osaamiset: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen Tutkimus: <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeiden valmistusprosessit Elintarvikkeiden turvallisuus Elintarvikkeiden laatu Elintarvikkeiden säilyttäminen Elintarvikkeiden pakkaus Elintarvikkeiden myyminen Elintarvikkeiden markkinointi Elintarvikkeiden tutkimus Elintarvikkeiden kehittäminen

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

OPS2015 RUOKA: INTERNATIONAL CULINARY MANAGEMENT ERIKOISTUMISALA

Erikoistumisalaopinnot	M1: Food Production Process and Product Development (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the production and product development processes Understand the importance of product development in the food industry Identify the key factors influencing product development Develop a product development plan Implement a product development process Evaluate the product development process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills 	M2: Gastronomy (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Understand the history and evolution of gastronomy Analyze the cultural and social context of gastronomy Identify the key factors influencing gastronomy Develop a gastronomy plan Implement a gastronomy process Evaluate the gastronomy process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills 	M3: Concept Design, Trends and Innovation (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the current and emerging trends in the food industry Identify the key factors influencing trends and innovation Develop a concept design plan Implement a concept design process Evaluate the concept design process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills 	Managerial Accounting (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the financial statements of a company Identify the key factors influencing financial performance Develop a managerial accounting plan Implement a managerial accounting process Evaluate the managerial accounting process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills
	Managing Teams and Leading People (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the current and emerging trends in the food industry Identify the key factors influencing trends and innovation Develop a concept design plan Implement a concept design process Evaluate the concept design process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills 	Business Planning and Simulation Game (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the current and emerging trends in the food industry Identify the key factors influencing trends and innovation Develop a concept design plan Implement a concept design process Evaluate the concept design process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills 	Marketing and Sales Management (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the current and emerging trends in the food industry Identify the key factors influencing trends and innovation Develop a concept design plan Implement a concept design process Evaluate the concept design process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills 	Managing F&B Operations (6 ects) Subject learning outcomes: <ul style="list-style-type: none"> Analyze the current and emerging trends in the food industry Identify the key factors influencing trends and innovation Develop a concept design plan Implement a concept design process Evaluate the concept design process Transferable skills: <ul style="list-style-type: none"> Problem-solving Communication Teamwork Leadership Time management Self-management Learning to learn Entrepreneurship Global citizenship Diversity and inclusion Sustainability Digital skills Language skills Intercultural skills Personal skills Transferable skills

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

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.

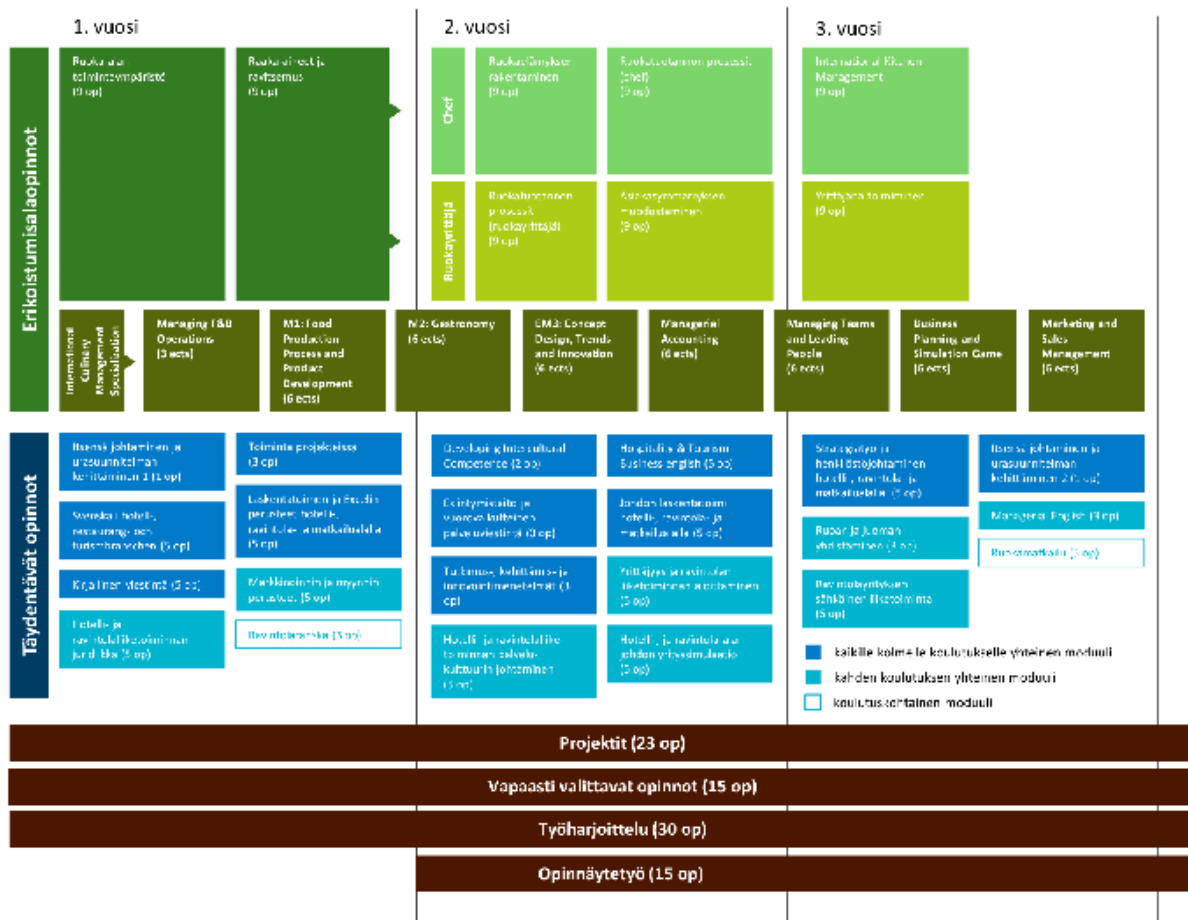
Moduulit jakautuvat opetussuunnitelmassa seuraavasti:

- 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](#).

OPS2015 RUOKA: KOULUTUKSEN RAKENNE



(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

OPINTOJAKSOLUETTELO, RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015, OPINTONSA 2015 ALOITTANEET) Opintojaksosta käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikössä nimitystä moduuli.

Opintojakso	Koodi	op
Chef		
1. vuosi		
Ruoka-ala toimintaympäristö	FPR2RR001	9
Ruokatuotanto-projekti tai Palvelu- ja yritysprojektin toteutus	FPR1RR002 , FPR1RR001	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

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 (aloiutus toisena tai kolmantena vuotena) sekä työharjoitteluja yhteensä 30 op.

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

YHTEYSTIEDOT, MATKAILUN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA, HELSINKI, PÄIVÄTOTEUTUS JA MONIMUOTOTOTEUTUS

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy

Haagan kampus

Pajuniityntie 11

00320 Helsinki

Lisätietoja Matkailun liikkeenjohdon
koulutusohjelmasta:

koulutusohjelmajohtaja Minna Halmetoja

monimuotototeutus, yliopettaja Marjaana Mäkelä

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

[Opintotoimistot](#)

Vaihde: (09) 229 611

