

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 PROFIIILI

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 ravitseminen (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 ravitseminen (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 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.



KOULUTUSOHJELMAN RAKENNE, SISÄLTÖ JA LAAJUUS, RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015)

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

Opinnit	Laajuus
Perusopinnot (PO)	60 op
Ammattiopinnot (AO)	90 op
Vapaasti valittavat opinnit	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.

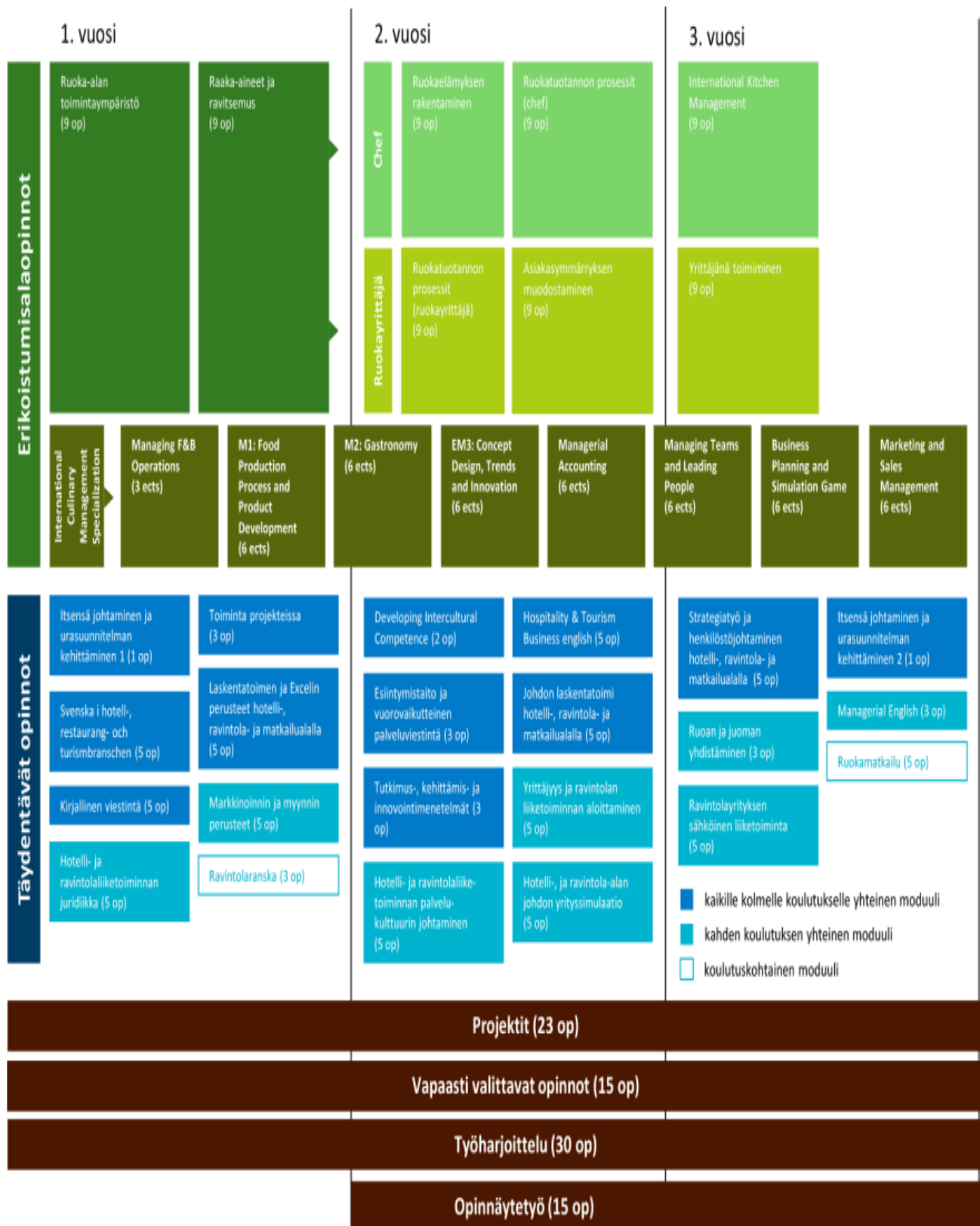
Moduulit jakautuvat opetussuunnitelmassa seuraavasti:

- erikoistumisalamoduulit (45 op)
- täydentävät moduulit (105 op)
- vapaasti valittavat opinnit (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



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)

OPISKELIJAN 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 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 moduuleihin](#).

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

[Opintopalvelut](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611