

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestarin) koulutusohjelma, nuoret ja aikuiset



[Hotelli- ja ravintola-alan \(keittiömestari\) koulutusohjelma pähkinänkuoressa](#) | [Hotelli- ja ravintola-alan \(keittiömestari\) koulutusohjelman profiili](#) | [Koulutuksen tavoitteet](#) | [Ammatillinen kasvu](#) | [Opetussuunnitelma](#)

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma pähkinänkuoressa

Tutkintonimike:	Restonomi (AMK)
Tutkintotaso:	AMK-tutkinto
Ohjelman laajuus:	210 opintopistettä
Ohjelman kesto:	3,5 vuotta
Opiskelumuoto:	Haettavissa sekä päivä- että monimuoto- ohjelmaan
Arviointi:	<ul style="list-style-type: none">▪ Lue tutkintosäännöstä >>▪ Tutustu arviointiprosessiin >>
Tutkintovaatimukset:	Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, työharjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 15.5.2003/352
Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:	Tutustu HAAGA-HELIAn aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>
Hakukelpoisuus ja hakeminen:	Ammattikorkeakoululaki 9.5.2003/351 20§ <ul style="list-style-type: none">▪ Tutustu nuorten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2012 >>▪ Tutustu aikuisten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2012 >>
Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none">▪ Erikoistumisopinnot HAAGA-HELIAssa >>

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">▪ Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma >>▪ Yliopisto-opinnot |
|--|---|

Opinnot sisältävät teoretietojen lisäksi käytännönläheistä toimintaa liike-elämän eri alueilla kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa.

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelman profiili

Koulutusohjelman restonomiopintojen neljä kulmakiveä ovat: työelämälähtöisyys, liikkeenjohdollisuus, esteettisyys ja kansainvälisyys. Ne sisältyvät kaikkiin opintokokonaisuuksiin.

Työelämälähtöisyys

Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään, ja niissä yhdistetään teoriaa ja käytäntöä. Työelämälähtöisyys antaa opiskelijalle vahvan ja realistisen näkemyksen toimialasta sekä hyvän perustan uralla etenemiseen. Tutkiva ja kehittävä ote antaa mahdollisuuden innovoimiseen yhdessä työelämän kanssa jo opintojen aikana. Tutkiminen, kehittäminen ja innovointi ovat osa oppimista työelämän kanssa. Se harjaannuttaa opiskelijaa myös tiedon kriittiseen hakemiseen, analysointiin ja soveltamiseen käytännön tilanteissa.

Liikkeenjohdollisuus

Liikkeenjohdollinen ajattelutapa syntyy opiskelijalle johtamisen, laskentatoimen, markkinoinnin ja viestinnän opintojen kautta. Hän ymmärtää, että yritystoiminnan taustalla on taloudellinen ajattelu. Kokonaisvaltaisen liikkeenjohdollisen näkökannan avulla opiskelija osaa kehittää liiketoimintaa.

Esteettisyys

Alan kilpailu- ja kasvukyky punoutuvat esteettisyyden ja elämyksellisyyden ympärille. Restonomi kykenee analysoimaan ja hyödyntämään luovasti menetelmiä, joilla tuotetaan kilpailijoista erottuvia, esteettisiä, elämyksellisiä ja haluttavia palveluja, tuotteita, viestintää ja ympäristöjä. Opintoissa tutustutaan koulutusohjelmakohtaisesti palvelumuotoiluun, ruoka- ja hotellien konseptidesigniin. Palvelumuotoilun menetelmin pureudutaan asiakkaan prosessiin ja ymmärretään esteettisyyden ja elämyksellisyyden tuottama lisäarvo niin asiakkaalle kuin palvelun tuottajalle.

Kansainvälisyys

Opiskelija sisällyttää opintoihinsa kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja. Nämä sisältävät toisen kotimaisen kielen ja englannin lisäksi vähintään yhden vieraan kielen opintoja. Hän opiskelee kansainvälisessä ja monikulttuurisessa korkeakoulu yhteisössä. Koulutusohjelma järjestää opetusta yhteistyössä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa ja toimimme aktiivisesti useissa kansainvälisissä järjestöissä. Opiskelijalla on mahdollisuus lähteä vaihtoon Eurooppaan, Aasiaan ja Etelä- tai Pohjois-Amerikkaan. Opiskelijan kansainvälisyysopintoihin voivat kuulua esimerkiksi

- kaksoistutkinnon suorittaminen
- vaihto-opiskelu
- harjoittelu ulkomailla
- opintomatkat
- kansainvälistymisopinnot Suomessa tai ulkomailla.

Tutustu yksityiskohtaisemmin koulutusohjelman [profiiliin](#).

Koulutuksen tavoitteet

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen ruokatuotannon eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä ja tuloksellisesta toiminnasta. Opiskelija saa laajan kuvan koko palveluelinkeinosta sekä osaa soveltaa oppimaansa ruokapalvelutoimintojen suunnittelussa, johtamisessa ja kehittämisessä.

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Koulutusohjelmasta valmistuneella on edellytykset toimia ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtävissä, erityisesti keittiöpäällikköinä ja -mestareina sekä yrittäjinä.

Ammatillinen kasvu



Kuvio: Ammatillinen kasvu, opinnot ja osaaminen

Lukuvuositeemat

Opintojen alussa painopiste on opiskelijan perusammattitaidon kehittämisessä. Ensimmäisen vuoden aikana opiskelija omaksuu ruokatuotannon eri sektoreilla tarvittavan ammatillisen perusosaamisen, jota tukevat perus- ja ammattiharjoittelu. Lukuvuositeemoina ovat **palveluosaaminen, yrityksen toimintaympäristö ja asiakkuuden hallinta**. Joissakin tapauksissa opiskelijan aikaisemmin hankkima ammatillinen osaaminen ja ammatillinen suuntautuminen antavat mahdollisuuden yhdistää harjoitteluja laajemmaksi ja ajallisesti pidemmäksi kokonaisuudeksi. Tällöin harjoittelun painopiste on esimies- ja asiantuntija osaamisen kehittämisessä ammatillisen perusosaamisen sijasta.

Toisen opiskeluvuoden opintojen painopisteenä on ammattialan tarkastelu ymmärtäminen, ja tutkiminen. Opiskelija oppii myös käytännön esimiestaitoja. Toisena vuotena opiskelijalle tarjotaan mahdollisuus joustaviin opintojen suoritustapoihin. Lukuvuositeemoina ovat **taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot**. Opiskelija kytkee ja soveltaa opintojen aikana oppimaansa syventävään työharjoitteluun.

Kolmantena vuonna opinnot keskittyvät yritys- ja organisaatiotason strategioihin ja tulokselliseen toimintaan. Lukuvuositeemoina ovat **strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen**. Opiskelija hankkii ammattialansa erikoisosaamista valitsemillaan syventävillä opinnoilla. Opinnäytteessään opiskelija osoittaa kykyä käsitteelliseen oppimiseen ja monimutkaisten ilmiöiden syvälliseen ymmärtämiseen, alalla toimivaa yritystä tai muuta organisaatiota hyödyttävällä tavalla.

Opetussuunnitelma

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

Erikoisosaaminen

taloudellisen osaaminen
johtamisosaaminen
ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan 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
Yhteensä	210

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

Opintojaksoluettelo

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma

Opinnot	Koodi	Laajuus
1. vuosikurssi		62
OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus		
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 Hotell-, 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
AO OJ Ruoka palvelutuotteena	PTA2RR013	12
Majoitusliiketoiminta	PTA2RR013A	3
Ravitsemustieteen perusteet	PTA2RR013B	3
Ravintolapalvelun perusteet	PTA2RR013C	3
Ruokatuotanto 2	PTA2RR013D	3
AO OJ Käytännön ruoanvalmistus	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 tuloseuranta	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	TYE2RR007E	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	SJL2RR002	3
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	SJL2RR003	3
AO OJ Managerial Economics	SJL2RR004	3
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	SJL2RR005	3
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	SJL2RR006	5
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	SJL2RR007	3
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	SJL2RR008	3
AO OJ Ruokatuotannon suunnittelu ja johtaminen	SJL2RR009	3
OJ Työharjoittelu	RHA6RR004	20
Perusharjoittelu	RHA6RR004A	10
Ammattiharjoittelu	RHA6RR004B	10
PO Toinen vieras kieli		6
Ranskan alkeet 1	FRE4RH201	3
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	FRE4RH202	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	FRE4RH401	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	FRE4RH402	3
Saksan alkeet 1	GER4RH201	3
Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	GER4RH202	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1	GER4RH401	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2	GER4RH402	3
Espanjan alkeet 1	ESP4RH201	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	ESP4RH202	3
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3

<u>Vapaasti valittavat opinnot</u>		15
Opinnäytetyö	RON7RR001B	12
Opinnäytetyöseminaari	RON7RR001A	3
Yhteensä		210

Opintojen suoritusjärjestys

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

Toinen vieras kieli 6 op

Vapaasti valittavat opinnot 15 op

Opinnäytetyö 15 op