

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

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

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) 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 sekä päivä- että monimuoto-ohjelmaan

Arviointi: 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-HELIA:n aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>](#)

Ammattikorkeakoululaki 9.5.2003/351 20§

Hakukelpoisuus ja hakeminen: Tutustu [nuorten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2014 >>](#)
Tutustu [aikuisten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2014 >>](#)

Jatko-opinnot: [Erikoistumisopinnot HAAGA-HELIA:ssa >>](#)
Ylempi amk-tutkinto: [Palveluliiketoiminnan 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 teoriatietojen lisäksi käytännönläheistä toimintaa liike-elämän eri alueilla kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa.

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelman profiili

HAAGA-HELIA on alan johtava restonomikouluttaja. Valmistuneen restonomin työkenttä on koko maailma.

Hotelli ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma profiloituu vahvan ruokatuotannon johtamistaidon kompetenssien tuottamiseen. Koulutusohjelman sisältöjä suunnitellaan ja toteutetaan aktiivisessa yhteistyössä toimialan yritysten ja kansainvälisten partnereiden kanssa. Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa.

Hotelli ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelman restonomiopintojen neljä kulmakiveä ovat: työelämälähtöisyys, liikkeenjohdollisuus, esteettisyys ja kansainvälisyys. Ne sisältyvät kaikkiin opintokokonaisuuksiin.

Tutustu yksityiskohtaisemmin Haagan toimipisteen [oppimisympäristöön](#).

Koulutuksen tavoitteet

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen hotelli- ja ravintola-alan eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä ja tuloksellisesta toiminnasta. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi.

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Tutkinto yhdistettynä työkokemukseen antaa restonomille hyvät valmiudet edetä urallaan. Hotelli ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelmasta valmistuneella on edellytykset toimia ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtävissä, erityisesti keittiöpäällikköinä ja -mestareina sekä yrittäjinä.

Ammatillinen kasvu

Opiskelijan ammatillinen kasvu etenee kohti kehittyvää asiantuntijuutta. Jokaisella lukuvuodella on painopistealueensa, joka tukee opiskelijan ammatillista kasvua (ks. kuvio kohdassa Opiskelijan ammatillinen kehittyminen). Opiskelijaa kannustetaan oman ammatillisen suuntautumisensa pohdintaan.

Lukuvuositeemat

1. vuosi

Opintojen alussa painopiste on opiskelijan perusammattitaidon kehittämisessä. Ensimmäisen vuoden aikana opiskelija omaksuu hotelli- ja ravintola-alalla tarvittavan ammatillisen perusosaamisen, jota tukevat perus- ja ammattiharjoittelu. Lukuvuositeemoina ovat palveluosaaminen, yrityksen toimintaympäristö ja asiakkuuden hallinta.

2. vuosi

Toisen opiskeluvuoden opintojen painopisteenä on ammattialan tarkastelu, ymmärtäminen ja tutkiminen. Opiskelija oppii myös käytännön esimiestaitoja. Lukuvuositeemoina ovat taloudellinen osaaminen, yrittäjäyys ja esimiestaidot. Opiskelija kytkee ja soveltaa opintojen aikana oppimaansa syventävään työharjoitteluun, jossa painopiste on esimies- ja asiantuntijaosaamisen kehittämisessä.

3. vuosi

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 ilmiöiden syvälliseen ymmärtämiseen, alalla toimivaa yritystä tai muuta organisaatiota hyödyttävällä tavalla.

Opetussuunnitelma

[Opiskelijan ammatillinen kehittyminen >>](#)

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

[Opintojaksoluettelo >>](#)

[Opintojaksoluettelo \(OPS 2005-2009\) >>](#)

[Opintojen suoritusjärjestys >>](#)

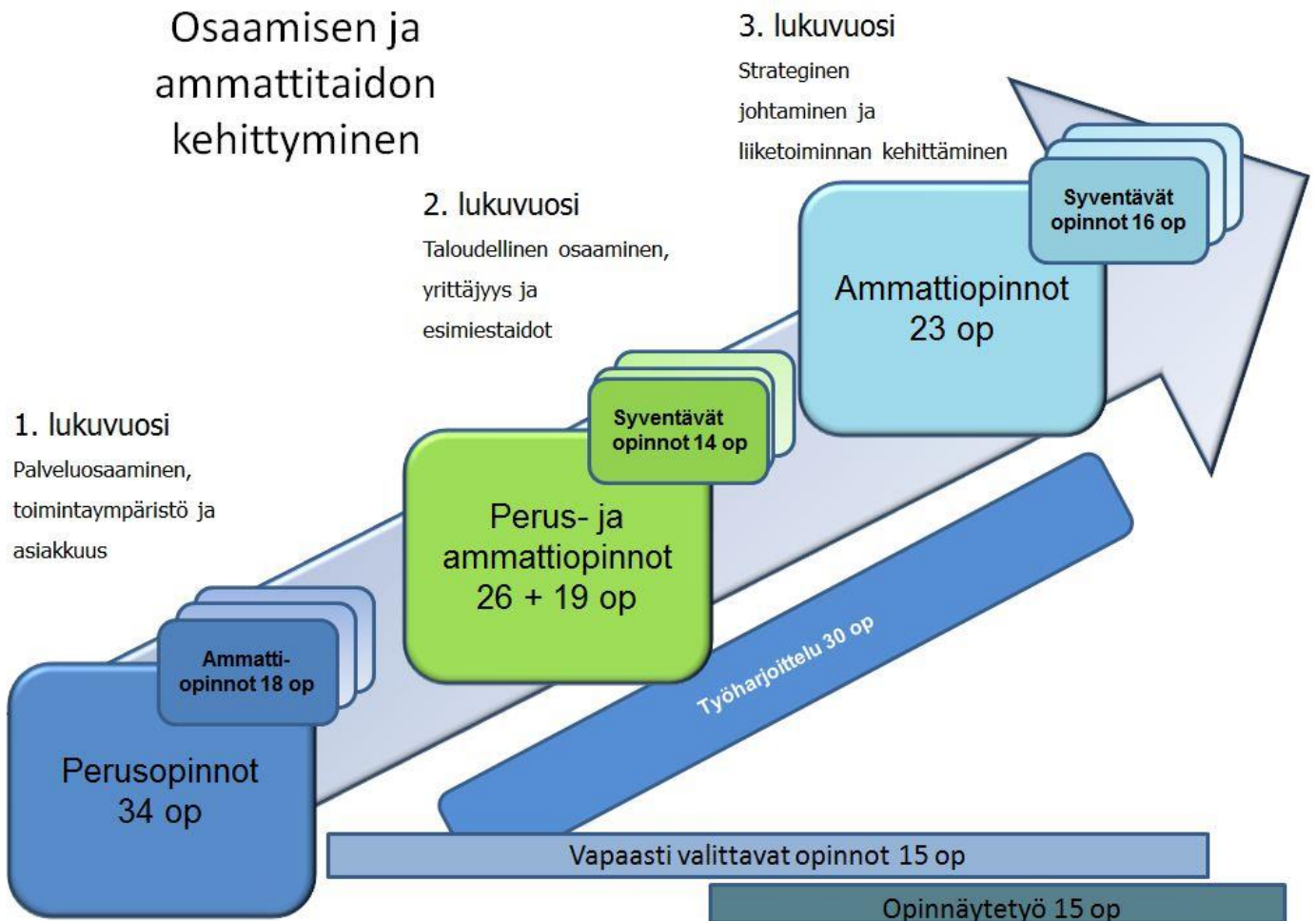
[Yhteystiedot >>](#)



HAAGA-HELIA is a proud member of [HOSCO](#), where top hospitality companies, schools and students from all over the world meet and interact.

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

Osaamisen ja ammattitaidon kehittyminen



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

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

Erikoisosaaminen

Yleiset työelämävalmiudet

taloudellisen osaaminen

itsensä kehittäminen

johtamisosaaminen

viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen

kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen

majoitus- ja ravitsemisalan liiketoimintaosaaminen

kehittämistoiminnan osaaminen

ruokatuotanto-osaaminen

yhteiskuntavastuun ja eettisen osaaminen

ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen

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, Helsinki, nuoret ja aikuiset

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma

Opinnot

1. vuosikurssi

OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus

PO OJ Markkinoinnin ja myynnin perusteet

Koodi **Laajuus**
62

PO OJ Matkailun perusteet

PTA1RR001 3

PO OJ Henkilökohtaiset viestintätaidot

PTA1RR002 3

PO OJ Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta

PTA1RR003 3

PO OJ Sähköinen liiketoiminta

PTA1RR004 4

PO OJ Hotelli-, restaurang- och turismsvenska

PTA1RR005 3

PO OJ English for Hotel, Restaurant and Tourism Industry

PTA1RR006 3

PO OJ Yksilö työyhteisössä

PTA1RR007 3

PO OJ Kauppaoikeus

PTA1RR008 3

PO OJ Johdatus opintoihin ja työelämään

PTA1RR009 3

AO OJ Ravintolajuomat

PTA1RR010 3

AO OJ Talouden raportointi ja seuranta

PTA2RR011 3

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	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	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	SPA4RH201	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	SPA4RH202	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía	SPA4RH401	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2	SPA4RH402	3
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3
Vapaasti valittavat opinnot		15
Opinnäytetyö	RON7RR001B	12
Opinnäytetyöseminaari	RON7RR001A	3
Yhteensä		210

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 Tulokellinen yritys](#)

Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

1. vuosi	Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus	Käytännön ruoanvalmistus		Ruoka palvelutuotteena
62 op	37 op	13 op		12 op
2. vuosi	Työharjoittelu (perus- ja ammattiharjoittelu)	Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot	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

Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

1. vuosi	Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus	Käytännön ruoanvalmistus		Ruoka palvelutuotteena
62 op	37 op	13 op		12 op
2. vuosi	Työharjoittelu (perus- ja ammattiharjoittelu)	Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot	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

Yhteystiedot, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu
Haagan toimipiste
Pajuniityntie 11
00320 Helsinki



Lisätietoja Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelmasta:

koulutusohjelmajohtaja Markku Halmeenmäki, puh. 040 488 7177

aikuiskoulutus, yliopettaja Marjaana Mäkelä, puh. 040 488 7168

Sähköposti: [etunimi.sukunimi \(at\) haaga-helia.fi](mailto:etunimi.sukunimi@haaga-helia.fi)

HAAGA-HELIA:n vaihde: (09) 229 611

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman päivätoteutus (nuoret)

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. 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- ja ravintola-alan koulutusohjelman monimuotototeutus (aikuiset)

Hotelli- ja ravintola-alan 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, mutta se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista.

Aikuiskoulutuksena suoritettava koulutus on mahdollista käydä työn ohella, sillä lähiopiskelua on vain 3 - 5 päivänä kuukaudesta.

Yksilö- ja ryhmätyöskentelyä tehdään lähiopetuspäivien yhteydessä myös iltaisin ja viikonloppuisin. Osa opinnoista tarjotaan myös verkko-opintoina. Elinkeinoelämälähtöiset hankkeet ovat osa opintoja.