

Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, Helsinki, päivätoteutus

[Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma pähkinäkuoressa](#) | [Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelman profiili](#) | [Koulutuksen tavoitteet](#) | [Ammatillinen kasvu](#) | [Lukuvuositeemat](#) | [Opetussuunnitelma](#)

Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma pähkinäkuoressa

Kiinnostaako Sinua ura ravintolakeittiön tai muun ruokatuotannon esimiehenä, asiantuntijatehtävissä tai yrittäjänä?

Toteuta unelmiasi - opiskele restonomiksi Haagassa!

Tutkintonimike: Restonomi (AMK)

Tutkintotaso: AMK-tutkinto

Ohjelman laajuus: 210 opintopistettä

Ohjelman kesto: 3,5 vuotta

Opiskelumuoto: Haettavissa [päivä](#)-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-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>](#)

Ammattikorkeakoululaki 9.5.2003/351 20§

Hakukelpoisuus ja hakeminen: Tutustu hakutietoihin [www.opintopolku.fi](#) -sivustolla ennen hakua!

[Erikoistumisopinnot Haaga-Heliassa >>](#)

Jatko-opinnot: 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.

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

[Elokuussa 2014 tai sitä ennen alkanut koulutus \(opetussuunnitelma 2010-2014\)](#)
[Opiskelijan ammatillinen kehittyminen \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)
[Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)
[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)
[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2005-2009\) >>](#)
[Opintojen suoritusjärjestys \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Yhteystiedot >>](#)

Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Haaga-Helium Hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikön restonomikoulutus pohjautuu vahvasti ammatilliseen kasvuun ja kehittämiseen. 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-Helium ammattikorkeakoulussa.

Tutustu yksityiskohtaisemmin [erikoistumisalojen sisältöön](#), [International Culinary Management-erikoistumisalan sisältöön](#) ja [täydentäviin moduuleihin](#).

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

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

Opinnot	Laajuus
Perusopinnot (PO)	60 op
Ammattiopinnot (AO)	90 op
Vapaasti valittavat opinnot	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 matkailu- 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](#).

Opintojaksoluettelo, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Opintojaksosta käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikössä nimitystä moduuli.

Chef

1. vuosi	Koodi	op
Ruoka-alan toimintaympäristö	FPR2RR001	9
Ruokatuotanto-projekti tai Palvelu- ja yrittäjyysprojekti	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 (10 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 (10 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op. opintojen aikana)		

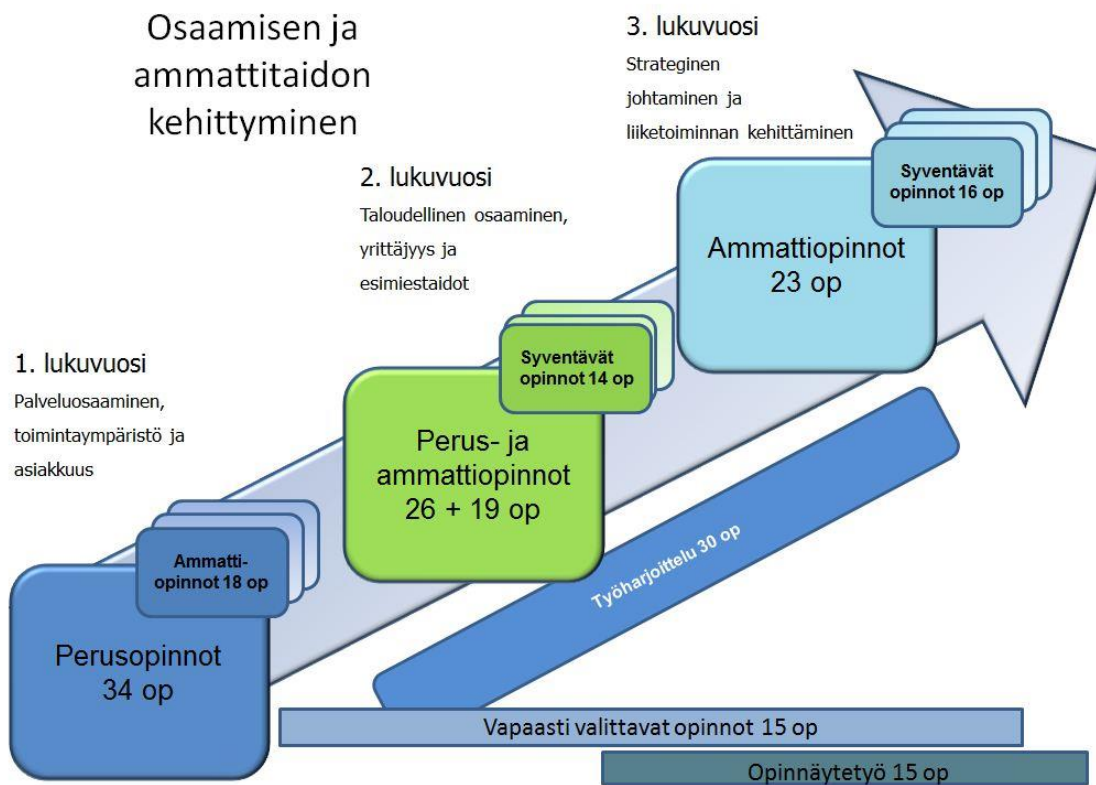
Opintojen suoritusjärjestys, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

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](#).

Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)



Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

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 (opetussuunnitelma 2010-2014)

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 palvelu yrityksessä	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 Kansantaloustiede	SJL2RL008	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 (Opetustarjonta OPS 2015:n mukaan, kurssit erinimisiä)		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

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 Tuloksellinen yritys](#)

Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

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, 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

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611