

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, 210 op

Restonomi (AMK)

- Ohjelma
- Opetussuunnitelmat
- Opintotarjonta

Tutkintonimike tai pätevyys ja koulutuksen taso

Restonomi (AMK)

Hakukelpoisuus ja hakeminen

Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 §

Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua!

Laajuus ja kesto

210 opintopistettä, 3,5 vuotta

Osaamisen tunnistaminen

[Tutustu Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisen periaatteisiin](#)

Opiskelumuoto

Haettavissa päivä-ohjelmaan

Opiskelukieli

Suomi

Vaatimukset ja asetukset

Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, pakollinen harjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte.

Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 1129/2014.

Opintosuoritukset ja arviointi

Ammattikorkeakoulututkintoon johtavien opintojaksojen tavoitteiden saavuttaminen arvioidaan erilaisten oppimistehtävien, tenttien ja muiden näyttöjen avulla. Opintojakson hyväksytyt suorittaminen edellyttää opintojaksokuvauksen mukaisia oppimissuorituksia. Opintojakson opettaja voi vapauttaa opiskelijan lähiopetukseen osallistumisesta perustellusta syystä.

Suoritus arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Erityisen painavasta syystä voidaan suoritus arvioida merkinnällä suoritettu (S), hyväksytyt (H) tai mukautettu (M). (Tutkintosääntö 6 §)

Profiili, tavoitteet ja rakenne

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 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.

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.

Erikoistumisalana Keittiömestari

Erikoistumisalaopinnot sisältävät viisi 9 opintopisteen opintojaksoa, jotka jakautuvat kolmen opintovuoden ajalle. Erikoistumismoduuleissa edetään ammatillisista perusteista kohti suurempien kokonaisuuksien hallintaa ja johtamiskyvykkyyttä. Niihin kytkeytyy viisi erillistä projektia, joissa opiskelija pääsee soveltamaan oppimaansa käytännössä.

Erikoistumisalaopinnot keskittyvät ruokatuotannon johtamisen osa-alueisiin sekä kotimaisessa että kansainvälisessä ympäristössä. Erikoistumisalaopinnot sisältävät muun muassa ruokatuotannon prosesseja, tuotekehitystä, aistinvaraista arviointia sekä toimintaympäristön analysointia.

Varsinaisen erikoistumisalan lisäksi opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa Ruokayrittäjäpolku. Siinä opiskelija suorittaa osan erikoistumisopintoihin liittyvistä projekteista opiskelijoiden osuuskunnassa.

Erikoistumisopinnot lisäksi opinnot sisältävät yleisiä liikkeenjohdollisia opintoja kuten markkinointia, laskentatoimea, johtamista, ja kieliopintoja. Opintoihin sisältyvät myös työharjoittelu, vapaa valintaiset opinnot sekä opinnäytetyö.

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

Harjoittelu ja työelämäyhteistyö

Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään, ja niissä yhdistetään teoriaa ja käytäntöä. Opinnot sisältävät teorian lisäksi käytännönläheistä toimintaa liike-elämän eri alueilla kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa.

Uramahdollisuudet

Työskentely mm. ruokapalvelualan yritysten ja sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtävissä, erityisesti keittiöpäällikköinä ja -mestareina sekä yrittäjinä.

Jatko-opinnot

Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma >>
Yliopisto-opinnot

Yhteystiedot

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

RUOKAT Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, 210 op

Restonomi (AMK)

- Ohjelma
- Opetussuunnitelmat
- Opintotarjonta

Valitse opetussuunnitelma opintojen aloituslukuvuoden ja mahdollisen opintopolun mukaan.

- 2020 - 2021
- 2019 - 2020
- 2018 - 2019
- [**RUOKAT18, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma 2018, RUOKAT20S**](#)