

RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUS

Yksi suurimmista haaveistani on jo monia vuosia ollut oma ruoka-alaan liittyvä yritys. Tämän unelman toteuttamiseen sain hyvät työkalut HAAGA-HELIAN restonomikoulutuksesta. Kira Weckman, yrittäjä, Top Chef -voittaja



Restonomi (AMK), laajuus 210 op, Toimipiste: Haaga

Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa.

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana ruokatuotannon osaajaksi, jolla on vastuullinen ja yrittäjähenkinen asenne työhönsä. Koulutuksen tarkoituksena on yhdistää ruokatuotannon suunnittelun ja johtamisen teoreettinen tieto tarvittaviin ammatillisiin kädentaitoihin

Koulutuksen sisältöjä suunnitellaan ja toteutetaan aktiivisessa yhteistyössä toimialan yritysten ja kansainvälisten partnereiden kanssa. Oppimista ja oivaltamista tapahtuu ainutlaatuisessa Place to Be Haaga -oppimiskonseptissa, jossa opiskelija pääsee työskentelemään alan eri toimijoiden ja esikuvien kanssa.

Koulutuksen keskeisen sisällön muodostaa erikoistumisala (45 op), jonka opiskelija valitsee ensimmäisen opiskeluvuoden aikana. Erikoistumisalojen opinnot keskittyvät tärkeimpien ammattiosaamisten saavuttamiseen ja ne muodostavat opiskelijan ammatillisen profiilin perustan. Erikoistumismoduuleissa edetään ammatillisista perusteista kohti suurempien kokonaisuuksien

hallintaa ja johtamiskyvykkyyttä. Niihin kytkeytyy viisi erillistä projektia, joissa opiskelija pääsee soveltamaan oppimaansa käytännössä.

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksesta valmistuneella Restonomilla onkin selkeä ammatillinen profiili sekä valmiudet toimia alan johtotehtävissä.

* * *



"Aloitin restonomiopinnot vuonna 2009, mutta matkani kohti "suuria unelmia" oli alkanut jo sitä ennen Ravintolakoulu Perhossa. Opiskelujen ajan tein myös töitä ja kilpailin, joten vapaa-ajan ongelmia ei ollut.

Haaga-Heliassa sain monia mahdollisuuksia kehittää itseäni ammatillisesti. Opiskelin muun muassa opettajien kannustamana kesän 2010 Ranskan Lyonissa, *Institut Paul Bocuse*ssa.

Valmistuttuani sain mahdollisuuden osallistua [Top Chef](#) Suomen kolmanteen tuotantokauteen, josta suoriuduin voittajana!

Yksi suurimmista haaveistani on jo monia vuosia ollut oma ruoka-alaan liittyvä yritys. Tämän unelman toteuttamiseen sain hyvät työkalut Haaga-Helian restonomikoulutuksesta.

Joulukuussa 2012 minun ja mieheni yhteinen catering- ja ruokakonsultointiyritys, KW Catering & Consulting Oy, aloitti toimintansa. Ensimmäiset yrittäjyysvuodet ovat sujuneet työntäyteisesti, mutta erinäisiä mielenkiintoisia projekteja niin isoille yrityksille kuin yksityishenkilöille tehden!"

Kira Weckman, yrittäjä

[Tutustu toiseenkin alumnin tarinaan täällä.](#)

Kevään 2018 yhteishaku päivätoteutukseen

toimipiste: Haaga

- tutkintonimike: restonomi (AMK), laajuus 210 op
- haku aika: 14.3. - 28.3.2018 klo 15.00
- [ennakkoainesto ja valintakoetiedot](#)
- valintakoe: ensimmäinen valintakoepäivä, johon kutsutaan kaikki hakukelpoiset hakijat, pidetään 31.5.2018. Toiseen osaan kutsutaan osa hakijoista ja se pidetään 7.6.-8.6.2018.
- koulutus alkaa elokuussa 2018
- [hakutilasto](#)
- hakutiedot [Opintopolussa](#)

Yksi suurimmista haaveistani on jo monia vuosia ollut oma ruoka-alaan liittyvä yritys. Tämän unelman toteuttamiseen sain hyvät työkalut HAAGA-HELIAN restonomikoulutuksesta.
Kira Weckman, yrittäjä, Top Chef -voittaja



ALUMNITARINOITA

Niin hyväksi kuin voin

Kun halusin päivittää tutkintoni kokista restonomiksi, tutustuin eri ammattikorkeakouluihin. Hyvän maineen ja suositusten lisäksi valintaani vaikutti myös sijainti – halusin opiskella Helsingissä, koska tärkeät työpaikat ja kontaktit ovat täällä.

[LUE LISÄÄ](#)

**HUOM! RUOKATUOTANNON OHJELMASTA ON LINKKI
SAMAAN URAESIMERKKIIN KUIN HOTRA ja sivun alhaalla
on linkki HOTRAn ohjelmaan**

**OPIKSELUA LÄPI ELÄMÄN – SAMI
MANELIUS, RAVINTOLOITSIJA JA
TOIMITUSJOHTAJA**



Suomalaisyrityksissä ei näinä aikoina kovin riehakkaasti juhlita. Taantumän merkit näkyvät epäsuorasti myös toimitusjohtaja Sami Maneliuksen varauskirjassa, jonka täyttymistä on saanut viime vuosina odotella aiempaa pidempään. Hänen vetämänsä Delicatessen Ravintolat onkin saanut pirteää vetoapua yksityistilaisuuksista.

— Niitä voi jo kutsua tukijalaksemme. Kun ennen isompientkin juhlien järjestäminen oli emännälle kunniasia, niin nyt tartutaan luontevasti ravintolapalveluihin, joiden sommittelussa ammattilainen hallitsee kaikki variaatiot, Sami sanoo.

Hän itse nosti veitset pöydälle jo yläasteen kotitaloustunneilla, jäädyytti lukion tähteet ja opiskeli Järvenpään ammattikoulussa kokiksi. Kutsumus jalostui ravintolakoulu Perhossa ja keittiökomennuksella YK-rauhanturvaajien muonittajana 1995–96. Restonomikoulutuksen hän aloitti Haagan kampuksella vuonna 2000.

— Olin ollut Delicatessen Ravintoloissa kokkina sekä keittiö- ja ravintolapäällikkönä, joten yhtiö tarttui käteen sopivasti. Ymmärsimme kasvupotentiaalin, ja siitä se lähti, Sami kertoo.

Lopulta kattaus saatiin ojennukseen, puolison inspiroivalla tuella. Opintojen ja oman yrityksen pyörittämisen oheen mahtui vielä jälkikasvua ja talonrakennusprojekti.

Nykyisin HAAGA-HELIAN alumnitoimintaan osallistuva toimitusjohtaja nautti koulussa opiskelijoiden keskinäisestä tuesta, kokemusten ja ideoiden jakamisesta. Monimuotokoulutuksessa kaikki osapuolet hyötyvät, mutta välillä häntä askarruttaa miten pelkällä yo-pohjalla pystyy peilaamaan alan todellisuuteen. Siinä jonkinlainen opiskelua tukeva työkokemus auttaisi.

Itse monien keittiöiden ja salien väliä sukkeloinut Sami antautuu niin sanottuun suorittavaan työhön yrityksen sesonkiaikana touko-syyskuussa. Talvisin hoidetaan taustat niin valmiiksi, että ylimääräinen paperityö ei pääse juhlia pilaamaan. Kaikki toimipaikat aktivoituvat, parinkymmenen työntekijän määrä vähintään tuplaantuu.

Delicatessen Ravintolat pyörittää jo viittä toimipaikkaa ja kahta henkilöstöravintolaa. Lähivuosien laajennuksien yksi alue saattaisi olla Talin kartanossa viiden vuoden ajan kertyneen golfravintolaosaamisen levittäminen uusille viheriöille.

Kiinnostuitko, lue lisää [Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta >>](#)

NIIN HYVÄKSI KUIN VOIN

Joona Lehto, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma
2014-

Kun halusin päivittää tutkintoni kokista restonomiksi, tutustuin eri ammattikorkeakouluihin. Hyvän maineen ja suositusten lisäksi valintaani vaikutti myös sijainti – halusin opiskella Helsingissä, koska tärkeät työpaikat ja kontaktit ovat täällä.

Yllättävän tiukat pääsykokeet läpäistyäni edessä oli lisää kovaa työtä. Olen kuitenkin oivaltanut opiskeluiden aikana, että kun oikeasti näkee vaivaa niin se yleensä tuottaa tulosta. Lisäksi olen tajunnut, että tarjolla on tosi mielenkiintoisia duuneja ja valmistuttuani voin tehdä mitä vaan! Aluksi haluan olla keittiössä ja tulla siellä niin hyväksi kuin voin. Sitten voisin edetä esimiestehtäviin. Mutta mitä sitten – joku siisti juttu tulee varmasti eteen ja teen hyvän siirron.

Opinnoissani on ollut sopivassa suhteessa kurssitehtäviä, itsenäisiä ja ryhmässä suoritettavia. Kursseja on vetämässä kovan luokan ammattilaisia, ja olenkin päässyt verkostoitumaan alan parhaiden kanssa. Toukokuussa 2015 tuli kutsu Suomen kokkimaajoukkueeseen, jonka kanssa treenataan leireillä ja kisataan kokkien olympialaisissa. Haaga-Helia on joutanut tosi kivasti kaikessa tässä, kun olen hoitanut oman osuuteni eli kurssit, tentit ja tehtävät ajallaan.

Restonomin tutkinto opettaa merkittäviä taitoja, ja täällä opiskeleva saa valmiuksia muihinkin ammatteihin ja töihin. Ei ole kiveen kirjoitettu, että haluaisin olla koko elämää keittiössä töissä, siksi onkin hyvä, että restonomiksi opiskeluun sisältyy paljon muutakin kuin ruoanlaittoa. Me opiskellaan muun muassa markkinointia, laskentatoimea ja muita aineita.

Kokkimaajoukkueen myötä olen saanut edustuskeikkoja sponsoreilta ja perustin oman toiminimen reilu vuosi sitten. Se on ollut itselle tosi hyvä juttu ja helpottanut muunkin keikkatyön tekemistä. Teen muun muassa oman kirjanpidon eli hyödynnän jo nyt sitä, mitä olen koulun penkillä oppinut.

HUOM! seuraavaa ei on linkitetty mihinkään nettisivuilla eli löytyy vain vasemman sivun navigaatiosta

HUIMAPÄINEN PORRIDGEBRO - MIKI PUIKKONEN KULKEE OMAA REITTIÄÄN



Miki Puikkonen opiskelee Haaga-Heliassa ruokatuotannon restonomiksi. Tuleva keittiömestari on jo päässyt kokeilemaan taitojaan muun muassa puurobaarin pitäjänä. Vapaa-aikanaan hän haastaa itseään vauhdikkaiden urheilulajien parissa ja rentoutuu matkustelemalla.

Jo lapsuudessa mummun puutarha sekä kalaretket vaarin kanssa innostivat Mikin makuelämysten pariin. 15-vuotiaana hän oli varma uravalinnastaan: hänen tulevaisuutensa olisi ruoan parissa.

Ravintolakokin perustutkinnon suoritettuaan Miki kävi armeijan reserviupseerikoulua myöten. Kun hän koulun jälkeen halusi harjoitella taitojaan töissä, kutsu Vierumäelle elämyskokin pestiin tuli juuri sopivasti. Catering-yrittäjä Heikki Valtasen keittiössä työskennellessään hän innostui hienomman ruoan saloista ja päätti opiskella keittiömestariksi.

Miki on aina kulkenut eteenpäin omaa polkuaan. Valitessaan parasta opinahjoa, vaihtoehtoina olivat Haaga-Helian lisäksi myös koulut Turussa ja Tampereella. Pääsykokeissa Miki kävi niissä kaikissa, mutta Haaga-Helia lopulta vakuutti hänet tunnelmansa perusteella.

- Haaga-Heliasta jäi hyvä fiilis. Tutustuin jo pääsykokeiden aikana moniin uusiin ihmisiin.

Haaga-Heliassa saa löytää oman tapansa tehdä asioita

Parasta Haaga-Heliassa onkin Mikin mielestä keittiömestariksi opiskelevien ryhmähenki sekä inspiroiva opiskeluympäristö.

- Siellä tuntuu, että kaikki on mahdollista. Haagan kampuksella saa tehdä oikeita asioita oikeiden ihmisten kanssa.

- Opiskelu on vapaamuotoista: saa löytää oman tapansa tehdä asioita. Ruokatuotannon opinnot ovat myös joustavia siten, että voi itse kehittää osaamistaan siihen suuntaan kuin haluaa. Opinnoissa annetaan vastuuta, mutta myös palkitaan onnistumisista.

TUUNAKKEILLA PUUROTRENDIN HUIPULLE

Miki ja hänen opiskelutoverinsa Juha Teerimäki ja Juho Hokkanen tunnetaan puuroveljeksinä, sillä he pääsivät Haaga-Helian kautta suunnittelemaan Raison Elovena-puurobaarin toimintaa. Puuropojat saivat mieltä kumipyörillä liikkuvan baarin ruokatuotantoon liittyvät käytännön asiat keittiön varustuksesta resepteihin asti. Kolmikko koordinoi puurobaarin toimintaa keittiömestareina edelleen. - Ihmiset ovat olleet positiivisesti yllättyneitä siitä, että emme olekaan nakkikioski vaan tarjoamme terveellistä ja maukasta pikaruokaa.

Miki ja Juha kehittivät puuron kylkeen erilaisia tuunakkeita. Miten puuroa sitten kannattaa tuunata?

- Kannattaa yhdistää makeaan hapanta. Voi tehdä vaikka raparperihillokkeen, jossa on mukana sitruunaa ja inkivääriä. Pehmeään rakenteeseen on myös virkistävää lisätä jotakin rapeaa kuten pähkinää, sekä oman maun mukaan jotain suolaista tai jogurttia.

Mikin oma suosikkipuuro valmistuu lisäämällä mustikoita puuroon keittämisen loppuvaiheessa, ja maustaa se pellavansiemenillä sekä turkkilaisella jogurtilla.

MÄKIMIEHEN POIKA ON VAUHDINJANOINEN KULINARISTI

Pelkkää puuroa mies ei kuitenkaan syö. Kalaruokaa rakastavan Mikin bravuuri syntyy kesäkeittiön grillissä, jossa paahtuvat ilmakuivattuun kinkkuun käärityt ahvenfileet. Kylkeen keitetään uudet perunat, ja annos viimeistellään tuoreella tillillä sekä beurre blanc -voikastikkeella.

Miki kertoo olevansa kaikkiruokainen. - Esimerkiksi aasialainen ruoka on monella tavalla hyvää. Talvella olin kuukauden Malesiassa, eikä sillä reissulla juurikaan ollut huonoja ruokakokemusta.

Haaga-Helian kautta Miki olisi halunnut matkata opiskelemaan Ranskan Lyoniin Paul Bocuse -instituuttiin. Valinnassa onni ei kuitenkaan suosinut, vaan kesävaihdon tilalle tulivat puurokiireet. Mikistä olisi kuitenkin mukavaa joskus päästä näkemään muiden maiden ravintoloiden keittiöitä työn merkeissä.

Huimapäiset geenit ovat siirtyneet isältä pojalle

Keittiössä hikoilun vastapainona Miki tykkää harrastaa extreme-urheilua, kuten alamäkiluistelua. Huimapäiset geenit ovat selkeästi siirtyneet isältä mäkihyppääjä Jari Puikkoselta pojalle.

- Hyppyrimäessäkin olen ollut 5-12-vuotiaana. Sitten lätkä vei voiton. Kun adrenaliini virtaa, olen elementissäni.

Nykyään Mikin suosikkilajeja ovat muun muassa lumilautailu, jääkiekko ja golf.

Välillä täytyy kuitenkin rauhoittua: kiirettä karkuun Miki lähtee ulkomaanreissuille. Rauhoittumaan auttaa myös tuorein harrastus jooga.



Miki alamäkiluistelun Suomen cupin osakilpailussa vuonna 2014

OMAA POLKUA ETEENPÄIN

Opinnäytetyönään Miki tekee reseptikirjaa. Sen verran hän siitä paljastaa, että kyseessä on e-kirja nuorille newyorkilaismiehille. Valmistumisensa jälkeen hän aikoo suunnata uusiin haasteisiin.

- Olen perustanut kavereiden kanssa Five Points Brothers -yrityksen, jonka kautta tarjoamme muun muassa viininmaisteluiltoja ja catering-palvelua. Suunnitelmissa on myös panimotoimintaa.

- Ylipäätään tykkään tehdä projekteja, sillä niissä on selkeä alku ja loppu. Sitten voi aina suunnata seuraavaan.

Tulevaisuudessa Miki haluaisi työllistää ihmisiä ravintolayrittäjänä.

- Omassa kalaravintolassa voisi tarjota sellaista ruokaa, josta itse tykkään.

- Jonain päivänä olisi mahtavaa olla osa organisaatiota, joka tekisi monella tavalla hyvää: hyväntekeväisyyttä ja ilon tuottamista ihmisille.

Eteenpäin hän haluaa jatkaa edelleen omaa polkua kulkien ja itseään kuunnellen - yhdessä oikeiden ihmisten kanssa.



Kesäisin Mikin löytää grillin äärestä joko töiden tai vapaa-ajan merkeissä.

MIKIN PUUROVINKIT KIIREISELLE OPIKELIJALLE

(2 annosta)

5dl vettä

suolaa

n. 2dl kaurahiutaleita

2 dl maitoa (mitä itse tykkäät käyttää: täysmaitoa, kauramaitoa...)

mausteeksi esimerkiksi marjoja, hilloa, pähkinöitä tai jogurttia

Esivalmistele puuro edellisenä iltana:

Kiehauta vesi kattilassa ja lisää vähän suolaa. Lisää hiutaleet ja sekoita hyvin. Anna keitoksen kuplia pari kertaa ja laita sitten kansi päälle ja ota kattila pois liedeltä. Hauduta näin n. 10 minuuttia. Jäähdytä kattilaa pöydällä sen verran, että voit laittaa sen yöksi jääkaappiin.

Lämmitä puuro aamulla:

Laita kattila jääkaapista suoraan liedelle ja sekoita maito sinne kevyesti. Anna puuron lämmitä miedolla lämmöllä sillä välin kun teet muuta kuten keität kahvia ja valmisteleet lisukkeet. Sekoittele välillä varovasti. Kun puuro on lämmennyt noin 60 asteiseksi, se on valmista.

Jos puuroa ei jaksu keittää, sen voi syödä myös kylmänä **tuorepuurona**. Tällöin nesteeseen lisättyjen hiutaleiden annetaan tekeytyä yön yli jääkaapissa. Puuron voi tehdä vaikkapa jogurttiin tai maitoon.

TUOREPUURO YHDELLE

3dl jogurttia
1 dl kaurahiutaleita
mausta oman maun mukaan

Miki Puikkonen

s. 1990, Lahti

Haaga: restonomiopiskelija

Twitter @mpuikkonen, Instagram @Porridgebros, @XchefMiki

RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA, HELSINKI, PÄIVÄTOTEUTUS

[Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma pähkinänkuoressa](#) | [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:

- 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 §

- Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua!
- Ylempi amk-tutkinto: [Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma >>](#)
- Yliopisto-opinnot

Jatko-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 korkeakouluyhteisö, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkinnon suorittaminen, vaihto-opiskelu, harjoittelu ulkomailta 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 teorian 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 suoritusatapojen 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 >>](#)



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.



RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMAN PÄIVÄTOTEUTUS

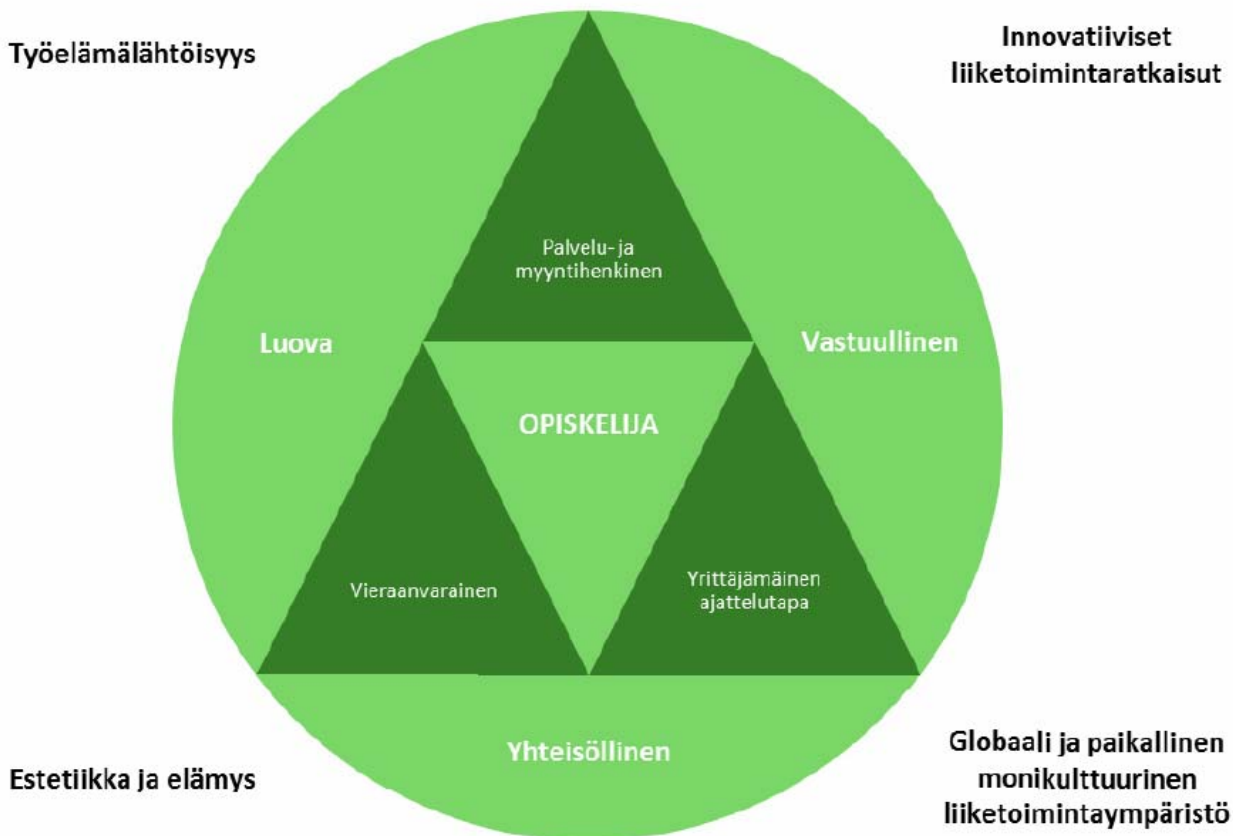
Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja sen tavoitteellinen suoritus aika on 3,5 vuotta. Suoritettava tutkinto on matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä.

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, 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 opintopaketteja Haaga-Helian kaikkien koulutusyksiköiden ja toimipisteiden tarjonnasta, josta osa toteutetaan ilta-aikaan.

HOTELLI, RAVINTOLA-, JA MATKAILUALAN KOULUTUSYKSIKÖN OPPIMISYMPÄRISTÖ

Restonomiopintojen neljä kulmakiveä ovat työelämälähtöisyys, innovatiiviset liiketoimintaratkaisut, estetiikka ja elämys sekä globaali ja paikallinen monikulttuurinen liiketoimintaympäristö.



Kuvio 1 Hotelli, ravintola-, ja matkailualan koulutusyksikön oppimisympäristö

Työelämälähtöisyys

Opinnot ovat työelämälähtöisiä ja sisältävät niin teoriaa kuin käytäntöäkin. Tavoitteena on luoda laadukasta osaamista, josta työelämä hyötyy. Työelämälähtöisyys antaa opiskelijalle vahvan ja realistisen käsityksen toimialasta sekä hyvän perustan uralla etenemiseen. Opiskelijat hankkivat, kehittävät ja parantavat

soveltuvuuttaan asiantuntija- ja johtamistehtäviin opintojensa aikana. He omaksuvat taloudellisen ajattelun oleellisuuden liiketoiminnassa.

Innovatiiviset liiketoimintaratkaisut

Tutkiminen, kehittäminen ja innovaatiot (TKI) ovat osa oppimista työelämälähtöisten projektien avulla. Ne kehittävät opiskelijoiden kykyä etsiä ja soveltaa tietoa kriittisesti ja analyttisesti sekä ratkaista ongelmia. Opiskelijan valmius katsoa asioita kokonaisvaltaisesta johtamisnäkökulmasta lisääntyy. Samalla kehittyvät taidot kehittää liiketoimintaa. TKI-toiminnan ja opetuksen yhdistäminen tuottaa innovatiivisia ratkaisuja elinkeinon haasteisiin.

Estetiikka ja elämys

Alan elinkeinon kilpailukyky ja kasvupotentiaali liittyvät vahvasti estetiikkaan ja elämyksiin. Restonomi kykenee analysoimaan ja hyödyntämään käytännössä menetelmiä, joita tarvitaan kannattavien liiketoimintamahdollisuuksien tunnistamiseen: esteettisten, haluttavien ja unohtumattomien palveluiden luomiseen ja myymiseen. Opiskelijoilla on vankka ymmärrys asiakkaan prosesseista. He ymmärtävät estetiikan ja elämysten lisäarvon asiakkaan ja liiketoiminnan näkökulmasta.

Globaali ja paikallinen monikulttuurinen liiketoimintaympäristö

Opinnoissa on kansainvälinen näkökulma, ja ne sisältävät kieli- ja kulttuuriopintoja. Suomen ja ruotsin kielen lisäksi opiskellaan vähintään yhtä vierasta kieltä. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu toteuttaa opetusta yhteistyössä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa ja on jäsen monissa kansainvälisissä organisaatioissa. Opiskelijoilla on mahdollisuus lähteä opiskelijavaihtoon, suorittaa kaksoistutkinto ja tehdä työharjoitteluja ulkomailla.

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 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-Helia ammattikorkeakoulussa.

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

OPS2015 RUOKA: ERIKOISTUMISALAT

1. vuosi

2. vuosi

3. vuosi

Erikoistumisalaopinnot	<p>Ruoka-alan toimintaympäristö (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuntee erilaiset toimintaympäristöt Hallitsee zoonon toimintaympäristön ja siihen liittyvät järjestelmät Tuntee palveluorientoidut elementit Tuntee laadun, turvallisuuden ja vastuullisuuden elementit Tuntee ruoan ja juoman valmistukseen ja tarjontaan liittyvät kulkuketjut <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Käyttää ja tuentaa alan toimintatilan tutustumisen eri liikelaitosten ja palvelu- ja ammattialojen lähtökohdista Arvioi toimintojen haasteita ja niiden ratkaisun Käyttää toimintojen haasteita ja niiden ratkaisun Palvelun elementit ja merkitys eläälle Arvioi voimavaroja, kuten hygienian- ja ensiavustuksen suorittamiseen Ruokaketjun laatu ja turvallisuus Tarjonta Työturvallisuus alalla 	<p>Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee eläinraivojen arvioinnin menetelmiä Hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet Tuntee raaka-aineet ja osaa arvioida niiden perusteet Tuntee ravintolatuotteiden valmistuksen Tuntee eläinraivojen arvioinnin <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Arvioi eläinraivojen arvioinnin perusteita Ymmärtää erityisruokavalioiden perusteet Raaka-aineiden tunnistaminen ja taloudellinen hyödyntäminen Ruokavalioiden ja tarjontaan Tuotteiden eläinraivojen arvioinnin 	<p>Ruokaelämyksen rakentaminen (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuntee ravintolakulttuurin kehityksen sekä gastronomian perusteet Ymmärtää eläinraivojen arvioinnin perusteet Ymmärtää eläinraivojen merkityksen Hallitsee ruokavalmistuksen menetelmät ja -välineet Tuntee ja ymmärtää ruokaketjun merkityksen <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuottaa ja ravintolakulttuurin kehityksen Gastronomian historiaa ja perusteita Estetiikkaa eläinraivojen arvioinnin ja sen välineiden arvioinnin Ruokaketjun merkitys eläinraivojen arvioinnin 	<p>Ruokatuotannon prosessit (chef) (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee tuotanto- ja palveluprosessin ammattitaitoa Osoo soveltavaa laadun ja vastuullisuuden perusteita omaan työhönsä Osoo toiminta- ja tuotantoprosessin Hallitsee tuotanto- ja palveluprosessin Osoo kehitellä tuotantoprosessin <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuotanto- ja palveluprosessin määrittely, suunnittelu ja toteutus TCS ja työsuojelusuunnittelu Laatu ja eettisyys, kansalliset ja kansainväliset vaatimukset Osoo ja toimintasuunnitelman hallinta Osoo tuotantoprosessin ja laadunhallinnan Arvioi tuotantoprosessin ja palvelun 	<p>International Kitchen Management (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Osoo suunnitella konseptteja eri toimintaympäristöihin Hallitsee monikulttuurisessa ympäristössä toimimista ja sen johtamista Osoo soveltaa laatu- ja turvallisuusperiaatteita käytäntöön Osoo analysoida tuotantoprosessin kannattavuutta Osoo suunnitella toimivia konseptteja <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää konseptit ja niiden johtamista Ruokatuotteiden hinnoittelu ja kysynnän analysointi Ymmärtää tuotantoprosessin Kansainvälistä ja kansainvälistä laatu- ja turvallisuusperiaatteita Ruokatuotannon trendit ja niiden vaikutus konseptteihin ja konseptteissa toimimiseen Tuotantoprosessin suunnittelu ja johtaminen
	<p>Ruokatuotannon prosessit (yrittäjä) (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee ruokatuotannon prosessin Osoo arvioida yrityksen mahdollisuudet Osoo soveltaa laadun ja vastuullisuuden perusteita omaan työhönsä Hallitsee GFCO- ja ISO-standardien Ymmärtää konseptin merkityksen prosessin suunnittelussa <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Ruokatuotantoprosessin määrittely, suunnittelu ja toteutus Prosessien kehittäminen arvioinnin TCS ja työsuojelusuunnittelu Laatu ja eettisyys, kansalliset ja kansainväliset vaatimukset Osoo tuotantoprosessin ja laadunhallinnan 	<p>Ruokatuotannon prosessit (yrittäjä) (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee ruokatuotannon prosessin Osoo arvioida yrityksen mahdollisuudet Osoo soveltaa laadun ja vastuullisuuden perusteita omaan työhönsä Hallitsee GFCO- ja ISO-standardien Ymmärtää konseptin merkityksen prosessin suunnittelussa <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Ruokatuotantoprosessin määrittely, suunnittelu ja toteutus Prosessien kehittäminen arvioinnin TCS ja työsuojelusuunnittelu Laatu ja eettisyys, kansalliset ja kansainväliset vaatimukset Osoo tuotantoprosessin ja laadunhallinnan 	<p>Asiakasyymmärryksen muodostaminen (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee ravintolakulttuurin kehityksen sekä gastronomian perusteet Ymmärtää eläinraivojen arvioinnin perusteet Ymmärtää eläinraivojen merkityksen Osoo kehitellä tuote- ja palveluprosessin Hallitsee asiakaspalvelun ja myyntiä <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää ravintolakulttuurin kehityksen Ymmärtää eläinraivojen arvioinnin perusteita Ymmärtää eläinraivojen merkityksen Osoo kehitellä tuote- ja palveluprosessin Hallitsee asiakaspalvelun ja myyntiä 	<p>Yrittäjänä toimiminen (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Osoo analysoida toimintaympäristöä Osoo käyttää liiketoiminnan Osoo kehitellä osakkuuksia Osoo analysoida tuotantoprosessin kannattavuutta Osoo analysoida toimintaan liittyviä riskejä <p>Shälö</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää toimintaympäristön muutoksen arvioinnin ja siihen liittyvien riskien arvioinnin Liiketoiminnan kehittäminen ja arvioinnin Ymmärtää liiketoiminnan Ymmärtää liiketoiminnan Ymmärtää liiketoiminnan Ruokatuotantoprosessin kehittäminen ja sen kriittinen arvio 	
	1. Ruokatuotanto / Palvelu projekti (4 op)	2. Toimintaympäristön analysointi projekti (5 op)	3. InnoChallenge projekti (4 op)	4. Kaupallistaminen projekti (5op)	5. Business development project (5op)

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

OPS2015 RUOKA: INTERNATIONAL CULINARY MANAGEMENT ERIKOISTUMISALA

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Erikoistumisalaopinnot</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">International Culinary Management Specialization</p>	<p>M1: Food Production Process and Product Development (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Know the principles and possibilities of cost accounting procedures. Understand the principles of product costing, pricing and profitability. Understand the principles and possibilities of cost-volume-profit analysis. Know the principles of budgeting process and operational budgets. Understand basic cost concepts. Comprehend the principles of consumer behavior, its changes and development and make use of them in developing products and services. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilize food production process thinking when planning production and purchase operations. Select the high-quality and economical methods required by different foodservice sectors. Solve factors affecting the quality and profitability of the end product through calculation. Calculate and reason alternative degrees of processing taking the work costs into account. 	<p>M2: Gastronomy (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Demonstrate the ability to manage the restaurant business etiquette rules and behaviors. Understand the cultural implications of food in the delivery of a quality hospitality experience. Recognize food and beverage pairings and demonstrate it in practical sessions. Review and understand international gastronomic history. Understand the basics of a multisensory experience and the importance of aesthetics in it. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identify and use adequate tools to properly dress a table for any occasion. Understand and master the logistics of seating and serving criterings. Acquire culinary skills in producing and preparing a variety of pastry products during practical hands-on sessions. Demonstrate creativity in creating multisensory experience scenarios and enhance the customer experience. Apply people skills in counseling and suggesting the best food and beverage combinations, supported by a strong theoretical knowledge of them. 	<p>EM3: Concept Design, Trends and Innovation (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Anticipate changes, adapt to new situations and know how to identify and create new opportunities. Recognize the innovation process in product development. Create services and products with a good experience. Analyze and develop accommodation business innovatively and creatively, also from an aesthetic point of view. Recognize experience economy based service products. Define and describe the trends in the Food and Hospitality Industries. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Carry out and analyze service product development Lead a project Work and support efforts in multidisciplinary and multicultural teams. Cope with cultural and linguistic diversity in working life teams. Plan, organize and develop effort in a team setting. 	<p>Managerial Accounting (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Know the principles and possibilities of cost accounting procedures. Understand the principles of product costing, pricing and profitability. Understands the principles and possibilities of cost-volume-profit analysis. Know the principles of budgeting process and operational budgets. Increase skills in the area of HJ35 competences. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Apply accounting tools for controlling profitability. Understand the budgeting process and prepare operational budgets. Cope with accounting problems in different decision making situations. Communicate professionally in accounting terms. Demonstrate excellent service and sales orientation.
	<p>Managing Teams and Leading People (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Implement collaborative learning and share knowledge in teams and working communities. Understand with the use of feedback in management and self development. Plan, organize and develop effort in a team setting. Understand the principles of team work and work together with others in multidisciplinary and multicultural teams. Understand cultural and linguistic diversity in working life teams. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Plan, organize and develop effort in a team setting. Use personal feedback in improving performance and in leadership style development. Work and support effort in multidisciplinary and multicultural teams. Implement problem solving in a team setting. Show analytical and critical attitude towards problem solving and cope with cultural and linguistic diversity in working life teams. 	<p>Business Planning and Simulation Game (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Develop management skills and combine theoretical knowledge to practical management situations, business planning, and project skills. Understand the "body and soul" of business management and operations as well as a complex in hotel and restaurant management. They understand that separate factors of profitability have an effect on profits. Conduct research and identify best/attractive practices in business planning, and apply theoretical knowledge. Identify development trends and potential; diagnose risks and opportunities in business planning. Understand the concepts and theories underlying the changing nature of business planning and their implications to the studied cases. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Conduct a business environment analysis Implement a strategy to execute a business development Conduct financial statements' analysis. Learn by executing a project Interpret financial reports and key figures 	<p>Marketing and Sales Management (6 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Adopt a marketing and sales attitude. Understand the principles of consumer behavior. Know the marketing planning process. Recognize the key concepts of customer-oriented marketing. Know how to evaluate and adapt marketing mix decisions in marketing planning and implementation. Understand the role of customer service and personal selling in a hospitality organization. <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Master influence of marketing environment to make marketing decisions. Evaluate and adapt marketing mix decisions, in a creative and critically analytical way, in marketing planning and implementation. Describe and apply the different marketing philosophies within a work environment. Use the key-concepts of customer oriented marketing to create a competitive advantage. Apply pricing strategies and approaches, to maximize profit. Create and give an effective sales presentation 	<p>Managing F&B Operations (3 ects)</p> <p><u>Subject learning outcomes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Increase profits by maximizing service, efficiency, productivity and technology Satisfy the food quality and nutritional demands of todays customers Meet legal, safety and sanitation requirements Build business through effective marketing strategies <p><u>Transferable skills</u></p> <ul style="list-style-type: none"> able to promote and market F&B products menu planning and design coordinate F&B operations using various serving styles F&B facility design Managing F&B operations

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

OPS2015 RUOKA: TÄYDENTÄVÄT MODUULIT

	1. vuosi	2. vuosi	3. vuosi	
Täydentävät opinnot	Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 (1 op) <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää itsejohtamisen, työtyytyväisyyden ja minipäivätyöelämän merkityksen. Osa suunnitella omaa elämänsä ja opintojaan. Tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osaavuuksensa ja soveltamaan niitä työssä. Tunnistaa työllistymismahdollisuuksia omien taitojensa suuntaisesti. Tuntee muutamia työnhakun menetelmiä ja osaa laatia ansioluettelon ja työhaunamuksen. 	Toiminta projekteissa (3 op) <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osat. Tietää keskeiset projektiolosuhteet ja -menetelmät. Osa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden. Tuntee projektisuunnitelman rakenteen. Osa arvioida ja ennakoita projektin riskejä. 	Developing Intercultural Competence (2 op) <ul style="list-style-type: none"> Knows about cultural features affecting communication in the workplace and with customers. Is able to communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor. Understands cultural elements affecting communication with different customer groups. Develops better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication. Understands intercultural awareness as a continual learning process. 	Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Tuntee strategiaprosessin ja osaa analysoida toimintaympäristön muutoksia ja kilpailijoita. Ymmärtää Hotelli-, ravintola- ja matkailualan erityispiirteiden vaikutuksen johtamiseen. Tuntee henkilöstöjohtamisen prosessit ja niiden merkityksen suoriutuvuuden johtamisessa ja palvelukulttuurin osana. Hahmottaa strategiatyön ja henkilöstöjohtamisen osaksi esitellytyötä. Ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen yrityksen johtamisessa.
	Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa toimia ruotsin kielellä eri asiakas- ja vuorovaikutustilanteissa. Osa käyttää ruotsin kieltä oman alan toimintaympäristössä. Osa tuottaa alalla tarvittavia yleisiä tekstiä ruotsiksi. Osa esitellä yrityksen tuotteita ruotsiksi myyväillä ja asiakaslähtöisellä tavalla. Osa esitellä itsensä ja osaamistaan sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi. 	Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee taloudellisen raportoinnin perusteet ja tulinnan. Tuntee yritysverotuksen perusteet ja hallitsee laskentolaskennan ja taloussuunnittelun perusteet. Osa kateutohinnon ja tuntee muut hotell-, ravintola- ja matkailualan perustilasto- ja tutkimusohjelmien ekumeniset. Osa käyttää Excelin perusfunktioita. 	Esitystaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä (3 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen vakuuttavasti erilaisissa tilanteissa. Osa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työsopimistilanteissa. Osa esitellä osiota vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden. Osa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta. Tunnistaa oman viestijäkuvasa ja osaa kehittää sitä. 	Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 (1 op) <ul style="list-style-type: none"> Tunnistaa opintojen kautta saavutetun oman kehityksensä ja ammatillisen osaamisensa. Osa hahmottaa oman potentiaalinsa ja työllistymismahdollisuuksensa sekä tekee oman osaamisensa näkyväksi. Hallitsee modernin työnhakun menetelmiä. Osa esittää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella omaa elämänsuunnitelmaa. Osa suunnitella mahdollista jatko-opintoja.
	Kirjallinen viestintä (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa kirjoittaa ja viestii Haaga-Heliossa sekä tuottaa ja ymmärtää asiakaslehtiä ja osaa suhteuttaa lukemansa kriittisesti. Tunnistaa oman viestijäkuvasa sekä viestinnän tasoa ja osaa kehittää niitä. Osa kirjoittavasti esittää asiota vakuuttavasti sekä soveltavasti esitä visuaalisesti. Hallitsee yritysviestinnässä tarvittavia perustaitoja. Hallitsee viestin mukauttamisen. 	Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa suunnitella ja laatia yhteistyösopimukset. Osa hoitaa rekrytointit ja vuokrat. Hallitsee johdon työsuhteelliset velvoitteet. Osa tehdä työsuojelun. 	Johdon laskentatoimi hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa tuotbudjetoinnin hyödyntämisen johtamisessa. Osa käyttää taloudellisia tunnuslukuja päätöksenteossa. Osa hotellin-, ravintola- ja matkailualan tuotekohtaisen laskennan. Hallitsee tuosityökohtaisen laskennan. Hallitsee Excelin tehokkaan käyttämisen laskennan apuvälineenä. 	Managerial English (3 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa esintyä vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisissa tilanteissa englanniksi. Osa kirjoittaa vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisissa koetilanteissa englanniksi. Osa toimia neuvottelutilanteissa, kokouksissa ja seminaareissa tehokkaasti ja kohteliaasti englannin kielellä. Osa esitellä englanniksi epäsuorasti suositeltavissa tilanteissa kun osat eivät suju odotetulla tavalla. Osa lukea ja tulkita vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön.
	Markkinoinnin ja myynnin perusteet (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Tuntee markkinoinnikeskeisten ja markkinointisuunnitelman ajateltavan. Tuntee markkinoinnin käsitteet. Ymmärtää asiakkaan ostokäyttäytymistä. Osa valmistautua ja toimia myyji- ja asiakasohjelmilla. Hallitsee henkilökohtaisen myyntityön perusteet. 	Ravintolaranska (3 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa lukea ja ymmärtää ranskankielisiä ruokalistoja ja ohjeita. Tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla. Osa lausua klassisruokien ja yksimiesruokien nimillä. Hallitsee keltiä- ja salkihenkilöiden ranskankieliset ammatinimikkeet. Ymmärtää monipuolisen ja -tasoinen kieltäytymisen merkityksen. 	Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät (3 op) <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteitä ja merkityksen kehittämistyössä. Osa lukea ja hyödyntää kiitellisiä hotell-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tieteilijöitä. Tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmävaihtelun merkityksen. Osa hyödyntää yhteisöllisiä ideoita- ja kehittämismenetelmiä. Tuntee oppimistyön vaihtelun ja rakenteen. 	Yrittäjyys ja ravintolan liiketoiminnan aloittaminen (5 op) (Vaihtoehtoinen chef/yrittäjä) <ul style="list-style-type: none"> Hahmottaa omat yrittäjävalmiutensa ja ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen. Osa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttavassa toimintaympäristössä. Osa käyttää erilaisia ideoita- ja innovointimenetelmiä liikkeiden rakentamisessa. Tuntee erilaisen yritysmuodon. Hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen.
	Ravintolatuotteen valmistus (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa valmistaa ja esittää ravintolatuotteen. Osa käyttää ruokien valmistuksessa tarvittavia välineitä ja työkaluja. Osa käyttää ruokien valmistuksessa tarvittavia reseptejä ja ohjeita. Osa käyttää ruokien valmistuksessa tarvittavia välineitä ja työkaluja. Osa käyttää ruokien valmistuksessa tarvittavia reseptejä ja ohjeita. 	Hotelli- ja ravintola-alan johdon yritysvaliointi (5 op) (Vaihtoehtoinen chef/yrittäjä) <ul style="list-style-type: none"> Osa pannaan alla työskentelyä. Osa esittää ideoita uskottavasti. Osa hirttoitella. Osa analysoida toimintaympäristöä. Osa soveltaa oppimiaan taitoja päätöksenteossa kilpailutilanteissa. 	Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Osa esittää palvelukulttuuria ja luottamuksen ilmapäitä. Tilittää tiimityön dynamiikka, tiimin jäsenten jalkojen ja roolien kehittymistä sekä osaa toimia monimuotoisessa työympäristössä. Ymmärtää vierasvarustuksen ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen. Ymmärtää työtyytyväisyyden merkityksen liiketoiminnalle. Osa arvioida esimiehen rooleja ja keinoja muutokset johtamisessa. 	Ruokamatkailu (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää matkailun ja ruokamatkailun kokonaisuuden ja merkityksen. Tuntee tärkeimmät matkailun ja ruokamatkailun kohderuokamatkailun. Ymmärtää ruuan tärkeiksi, elmykselliseksi osaksi matkailua. Osa tuottaa ja tuottaa elmyksellisiä, esteettisiä sekä kunnioittavia elementtejä ruokamatkailun. Osa suunnitella ja valmistaa kotimaisia ja kansainvälisiä ruokamatkailulle sopivia ruokia.
	Ruokamatkailu (5 op) <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää matkailun ja ruokamatkailun kokonaisuuden ja merkityksen. Tuntee tärkeimmät matkailun ja ruokamatkailun kohderuokamatkailun. Ymmärtää ruuan tärkeiksi, elmykselliseksi osaksi matkailua. Osa tuottaa ja tuottaa elmyksellisiä, esteettisiä sekä kunnioittavia elementtejä ruokamatkailun. Osa suunnitella ja valmistaa kotimaisia ja kansainvälisiä ruokamatkailulle sopivia ruokia. 			

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

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 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.

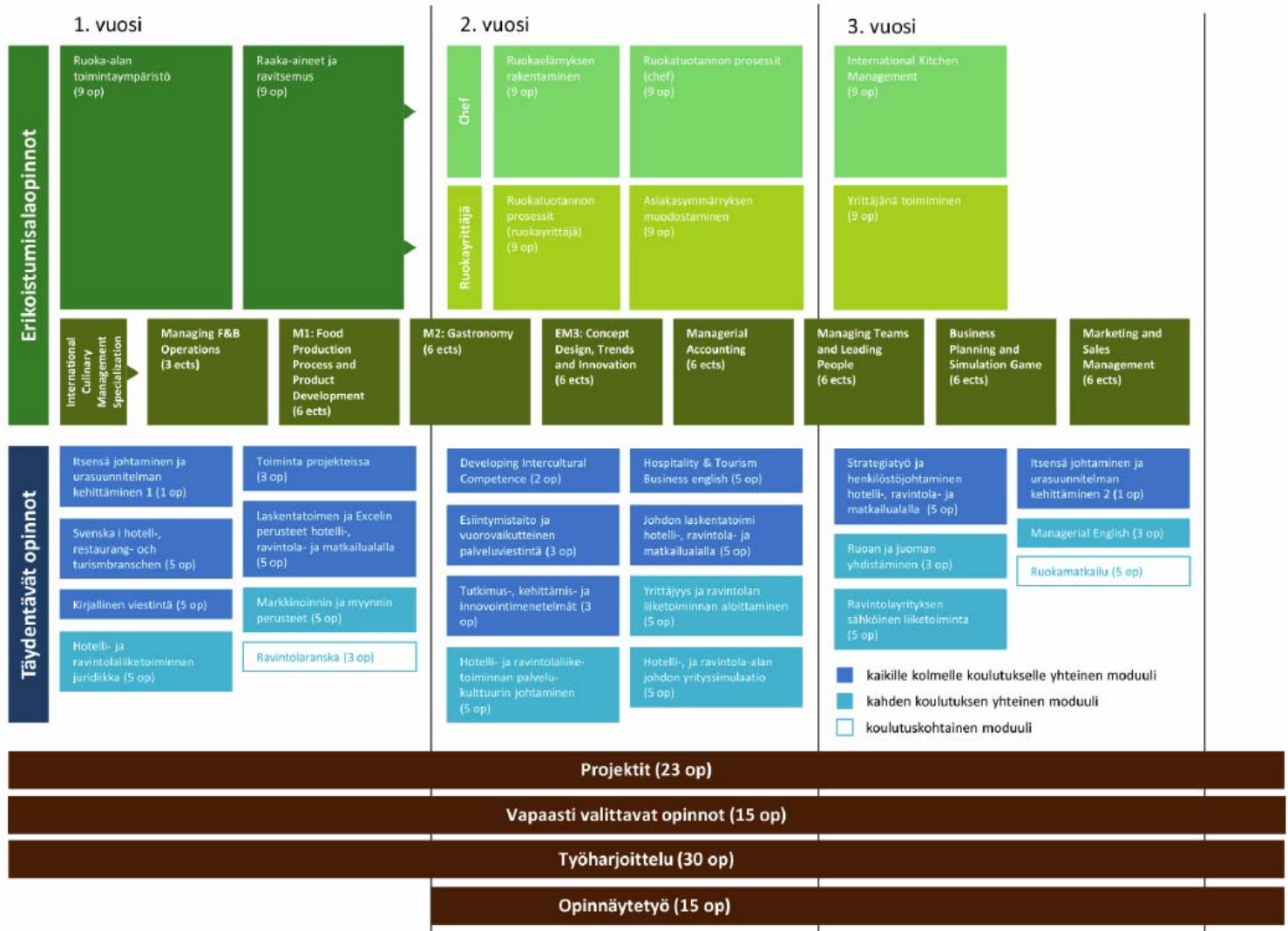
Moduulit jakautuvat opetussuunnitelmassa seuraavasti:

- erikoistumisalamoduulit (45 op)
- täydentävät moduulit (105 op)
- vapaasti valittavat 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](#).

OPS2015 RUOKA: KOULUTUKSEN RAKENNE



(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

OPINTOJAKSOLUETTELO, RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015, OPINTONSA 2015 ALOITTANEET)

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 ravitsemus	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 (5 op + 5 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 ravitsemus	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 (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op. opintojen aikana)		
KAIKKI YHTEENSÄ		210

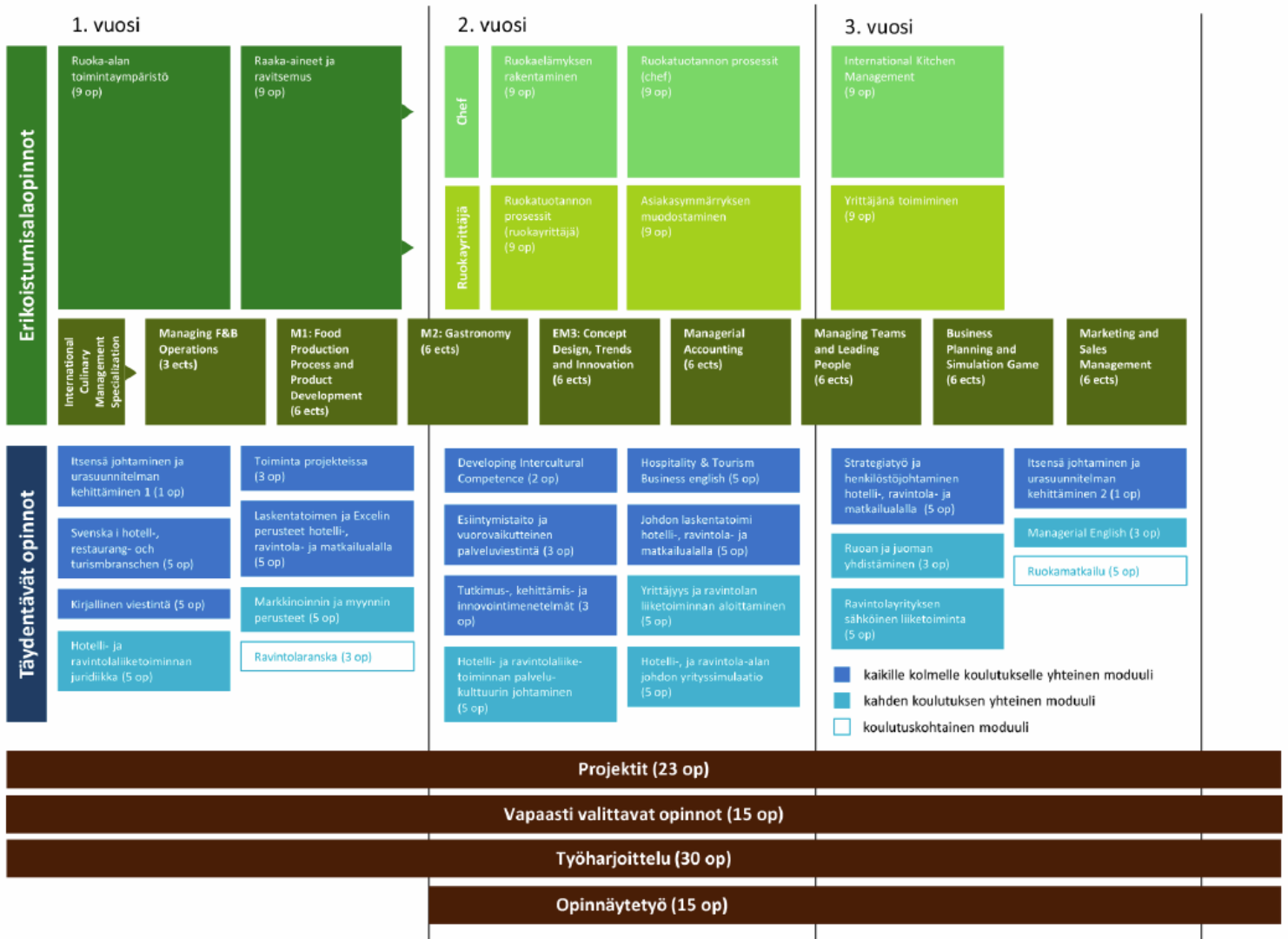
OPINTOJEN SUORITUSJÄRJESTYS, RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015)

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)

OPS2015 RUOKA: KOULUTUKSEN RAKENNE



(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

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

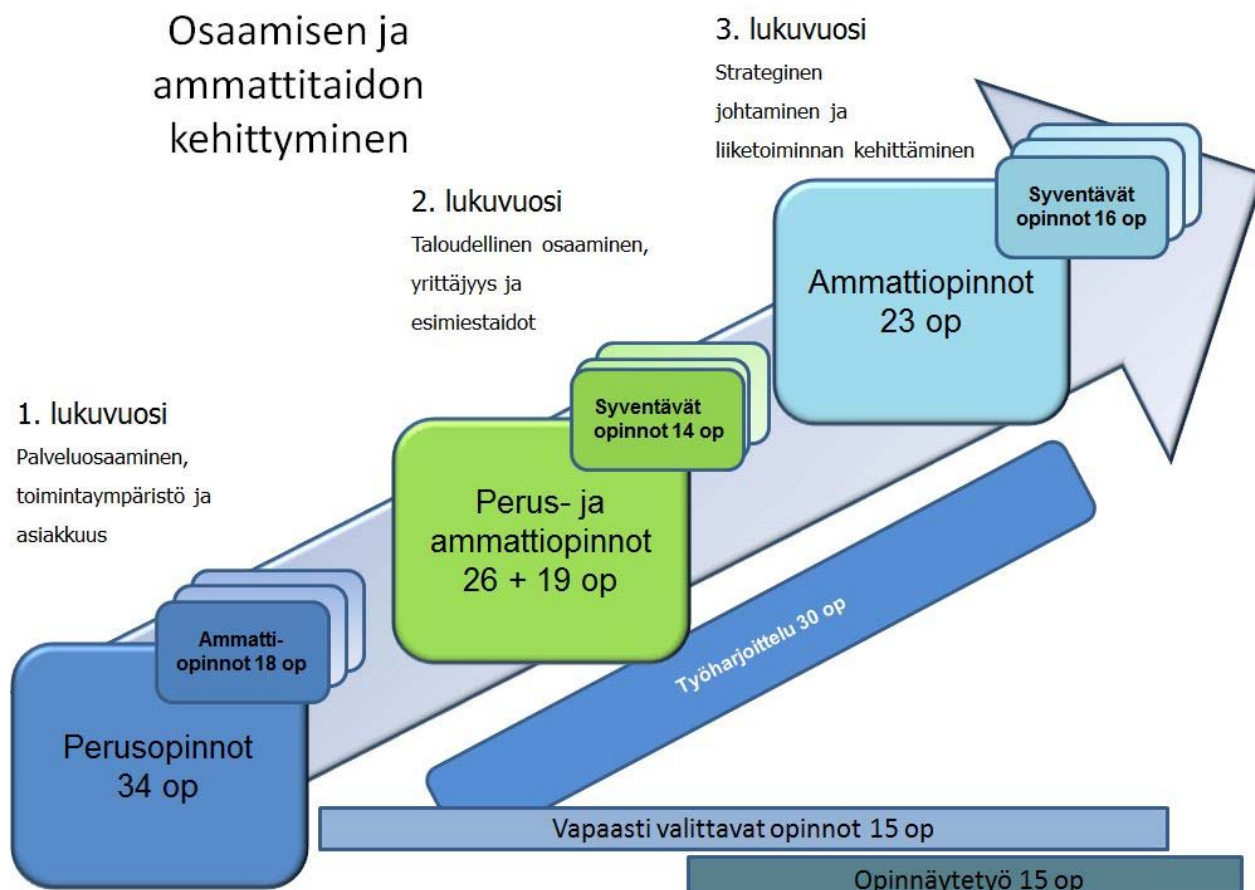
Sähköposti: etunimi.sukunimi (at) haaga-helia.fi

[Opintotoimistot](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

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).

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 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

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 Kauppa-oikeus	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 esimiestäidot		
PO OJ Svenska i arbetslivet	TYE1RR001	3
PO OJ Budjetointi ja tulosseuranta	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 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

Yhteensä

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](#)