

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



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

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma pähkinänkuoressa

Tutkintonimike:	Restonomi (AMK)
Tutkintotaso:	AMK-tutkinto
Ohjelman laajuus:	210 opintopistettä
Ohjelman kesto:	3,5 vuotta
Opiskelumuoto:	Haettavissa sekä päivä- että monimuoto -ohjelmaan
Arviointi:	<ul style="list-style-type: none">▪ Lue tutkintosäännöstä >>▪ Tutustu arviointiprosessin >>
Tutkintovaatimukset:	Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, työharjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 15.5.2003/352
Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:	Tutustu HAAGA-HELIA:n aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>

Hakukelpoisuus ja hakeminen:	<p>Ammattikorkeakoululaki 9.5.2003/351 20§</p> <ul style="list-style-type: none"> Tutustu nuorten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2013 >> Tutustu aikuisten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2013 >>
Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none"> Erikoistumisopinnot HAAGA-HELIAssa >> Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma >> Yliopisto-opinnot
Sijoittuminen työelämään	
Kansainvälistyminen	
Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa	

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

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelman profiili

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

Työelämälähtöisyys

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

Liikkeenjohdollisuus

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

Esteettisyys

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

Kansainvälisyys

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

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

Tutustu yksityiskohtaisemmin koulutusohjelman [profiliin](#).

Koulutuksen tavoitteet

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

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

Ammatillinen kasvu



Kuvio: Ammatillinen kasvu, opinnot ja osaaminen

Lukuvuositeemat

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

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

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

Opetussuunnitelma

- [Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus >>](#)
- [Opintojaksoluettelo >>](#)
- [Opintojen suoritusjärjestys >>](#)

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



HOSCO
hospitality connection

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

Erikoisosaaminen

taloudellisen osaaminen

johtamisosaaminen

ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen

majoitus- ja ravitsemisalalan liiketoimintaosaaminen kehittämistoiminnan osaaminen

ruokatuotanto-osaaminen

ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen

Yleiset työelämävalmiudet

itsensä kehittäminen

viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen

yhteiskuntavastuun ja eettisen osaaminen

Tutustu hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelmasta valmistuneen restonomin [osaamisprofiiliin](#).

Opintojen rakenne ja laajuus

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

Opinnot	Opintopisteet
Perusopinnot (PO)	60
Ammattiopinnot (AO)	90
Työharjoittelu	30
Opinnäytetyö	15
Vapaasti valittavat opinnot	15

Yhteensä	210
-----------------	------------

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

Opetussuunnitelma 2010

Haagan-toimipiste

Hotelli-, ravintola-alan koulutusohjelman osaamisprofiili

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KOULUTUSOHJELMAN (keittiömestari) ERIKOISOSAAMINEN

1. Taloudellinen osaaminen

- Hallitsee laskentatoimen vaatimat talousmatematiikan ja tietotekniikan perustaidot
- Ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu
- Osaa kirjanpidon perusteet ja osaa tulkita tunnuslukujen avulla yrityksen tilinpäätöksen tuottamaa informaatiota
- Ymmärtää miten liiketoiminnan tulos muodostuu
- Osaa laskea ja soveltaa esimiestyössä tarvittavia hotelli-, ravintola- ja matkailualan toiminnallisia ja taloudellisia tunnuslukuja
- Hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännöt
- Hallitsee esimiestyössä tarvittavat budjetoinnin, rahoitussuunnittelun, investointilaskennan ja verotuksen käytännön taidot
- Osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta myös ruotsiksi ja englanniksi

2. Johtamisosaaminen

- Tuntee henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niihin vaikuttavat tekijät
- Osaa organisoida ja suunnitella toimintaa sekä asettaa tavoitteita strategiat huomioiden
- Ymmärtää suorituksen, yhteistyön ja osaamisen johtamisen peruseriaatteet sekä työhyvinvoinnin merkityksen
- Tuntee esimiehen osaamisalueet, ymmärtää haastavan roolinsa, osaa ja haluaa toimia esimiehenä
- Tuntee operatiivisen ja strategisen johtamisen sekä strategiaproessin periaatteet
- Osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- Kykenee ennakoimaan
- Osaa arvioida rakentavasti omaansa ja toisten toimintaa
- Osaa toimia monikulttuurisissa työyhteisöissä esimiehenä
- Hallitsee esimiehen viestintätaidot ja ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon johtamisessa
- Osaa hyödyntää yrityksen tietojärjestelmiä johtamisen tukena
- Ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestäväen kehityksen merkityksen
- Ymmärtää laatujohtamisen ja laatujohtamisen periaatteet

3. Ravintolapalvelu- sekä asiakasosaaminen

- Osaa ohjata omaa palveluprosessiaan
- Ymmärtää ravintola-alan palveluprosesseja ja osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita ja ymmärtää asiakkuuden merkityksen

- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoi asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Osaa hyödyntää tietoteknisiä ratkaisuja asiakassuhteen hoidossa
- Hallitsee konkreettisen asiakaspalvelun ja siihen liittyviä kädentaitoja vaativia työtehtäviä
- Omaa oikeanlaisen asenteen palvelutehtävissä ja ymmärtää, mitä vieraanvaraisuusosaaminen ja palvelukulttuuri merkitsevät palveluyrityksen menestymiselle
- Tuntee yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- Hallitsee asiakasviestinnän, osaa kohdata asiakkaan ja on valmis ratkaisemaan asiakkaan ongelmia myös toisella kotimaisella, englanniksi ja toisella vieraalla kielellä

4. Majoitus- ja ravitsemisalalan liiketoimintaosaaminen

- Ymmärtää ravintola-alan monimuotoisuuden, tuntee sen toimintaympäristön sekä alaan liittyvät verkostot ja toimialan rajapinnat
- Tuntee ravintola-alan sekä gastronomian historiaa ja kehitystä Suomessa ja kansainvälisellä tasolla
- Tuntee ravintola-alaa koskevan lainsäädännön ja osaa soveltaa sitä
- Tuntee ja osittain hallitsee ravintola-alalla käytettäviä tietojärjestelmiä
- Osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa
- Ymmärtää, että kaikessa toiminnassa ja tuotteissa on esteettiset ulottuvuudet sekä ymmärtää myös tyylin, maun ja luovuuden merkityksen liiketoiminnassa

4.1 Myynti- markkinointiosaaminen

- Tuntee ravintola- ja ruokapalveluyritysten markkinoinnin kilpailukeinot
- Osaa suunnitella markkinointia ja ymmärtää markkinointi-investoinnille odotetun tuoton mittaamisen peruseriaatteen
- Ymmärtää kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia
- Hallitsee tarjooman tuotteistamisen ja tuotekehityksen sekä osaa kehittää elämyksellisiä tuotteita ja palveluita
- Osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan toisella kotimaisella, englanniksi ja toisella vieraalla kielellä
- Osaa hyödyntää sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä
- Ymmärtää uusien sähköisten viestintätapojen merkityksen esim. sosiaalinen media
- Ymmärtää brändäystä ja design managementia sekä osaa soveltaa niitä liiketoiminnassa

4.2 Organisaatio- ja yritysosaaminen

- Tuntee ravintola-alan yrityskenttää ja eri ruokapalvelusektoreita Suomessa ja kansainvälisesti
- Hallitsee ravintolayrityksen perustamisen periaatteet ja liiketoiminnan aloittamisen
- Ymmärtää ravintolayritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- Osaa hahmottaa toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti

- Osaa arvioida liiketoiminnan riskejä
- Tuntee työelämän toimintatavat
- Ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen ja omaa yrittäjämäisen toimintatavan

5. Ruokatuotanto-osaaminen

- Hallitsee ruokatuotannon teoreettiset perusteet ja käytännön ruoanvalmistuksen
- Hallitsee ruokatuotannon prosessit ja osaa ohjata niitä eri ruokapalvelusektoreilla, sekä ymmärtää niiden johtamisen periaatteet
- Ymmärtää ostotoiminnan, jakelun ja logistiikan peruseriaatteet
- Hallitsee ruokalista- ja ateriasuunnittelun
- Tuntee ruokalajit, raaka-aineet ja juomat sekä niiden yhdistämisen
- Hallitsee välineet ja laitteet, niiden ominaisuudet ja käytön
- Ymmärtää ruokatuotannon tuotantotilojen suunnittelun periaatteet
- Hallitsee tuotekehityksen ja tuotteistamisen
- Ymmärtää ja osaa soveltaa toiminnassaan ruoka-desingia ja palvelumuotoilua
- Osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita

6. Ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen

- Ymmärtää asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä, tuntee eri ruokakulttuureita ja ruoan käytön historiaa
- Tuntee elintarvikkeiden ominaisuudet
- Ymmärtää ruoan laadun varmistamisen tärkeyden: hallitsee omavalvonnan, tuntee ruoan turvallisuustekijät, ruoan ravitsemuksellisen ja aistittavan laadun
- Ymmärtää ravitsemuksen merkityksen ja osaa soveltaa tietoa toiminnassaan
- Tuntee elintarvikkeiden ominaisuudet sekä hallitsee ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet
- Hallitsee elintarvikelainsäädännön sovelluksia

YLEISET TYÖELÄMÄVALMIUDET

1. Itsensä kehittäminen

- Tuntee itseään, osaa arvioida omaa osaamistaan ja määritellä osaamisensa kehittämistarpeita
- Tunnistaa omat oppimistapansa, kykenee itsenäiseen oppimiseen ja oppimistapojensa kehittämiseen
- Kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi
- Osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään sekä huolehtia omasta jaksamisestaan
- Osaa sopeutua muutoksiin, hyödyntää erilaisia toiminta- ja oppimismahdollisuuksia sekä on valmis elinikäiseen oppimiseen
- Ymmärtää ammattiympäristön ja -identiteetin merkityksen
- On kiinnostunut ja halukas toimimaan oman alansa työtehtävissä
- Osaa työnhakuprosessin ja ymmärtää kielitaidon merkityksen työnhaussa ja etenemisessä

- Osaa ottaa vastuuta, toimia pitkäjänteisesti, rohkeasti ja utelias asenteen säilyttäen

2. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

- Hallitsee yhden kotimaisen kielen erinomaisesti erityisesti suullisesti
- Hallitsee toisen kotimaisen kielen vähintään tyydyttävästi erityisesti suullisesti
- Hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- Osaa kuunnella, esittää asioita vakuuttavasti kirjallisesti, suullisesti ja visuaalisesti
- Osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa toisella kotimaisella ja englanniksi ja kolmannella kielellä
- Osaa toimia kokous- ja neuvottelutilanteissa, myös englanniksi
- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä
- Ymmärtää ryhmä- ja tiimityöskentelyn periaatteet ja osaa työskennellä yhdessä toisten kanssa
- Osaa hyödyntää tieto- ja viestintätekniiikan mahdollisuuksia omassa toiminnassaan

3. Kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen

- Tuntee suomalaista kulttuuria
- Toimii suvaitsevasti ja tasa-arvoisesti
- Tiedostaa ja hyväksyy erilaisten kulttuurien merkityksen
- Ymmärtää kulttuurieroja, työelämän monikulttuurisuuden ja -kielisyyden ja omaksuu valmiuksia toimia tällaisessa ympäristössä
- Omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittymisessä tarvittavan yhden tai kahden vieraan kielen kirjallisen ja suullisen taidon
- Ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- Ymmärtää kansainvälisyyskehityksen vaikutuksia ja mahdollisuuksia hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

4. Kehittämistoiminnan osaaminen

- Omaksuu aloitteellisen ja kehittävän työtavan sekä kykenee ongelmanratkaisuun ja päätöksentekoon työssään
- Tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- Tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä osaa toteuttaa pienimuotoisia tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- Osaa hankkia, käsitellä ja soveltaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan sekä toimialan rajapintojen tietoa yhdellä kotimaisella kielellä ja englanniksi
- Ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- Osaa ennakoida muutoksia, sopeutua uusiin tilanteisiin sekä havaita ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
- Osaa luoda ja innovoida

5. Yhteiskuntavastuu ja eettinen osaaminen

- Tuntee hotelli- ravintola- ja matkailualan ammattieettisiä periaatteita sekä osaa huomioida ne omassa toiminnassaan
- Ymmärtää yhteiskuntavastuun taloudelliset, ympäristölliset, sosiaaliset ja kulttuurilliset periaatteet
- Osaa soveltaa kestävän kehityksen periaatteita omassa toiminnassaan ja hotelli- ja ravintola- ja matkailualalla
- Ottaa vastuun omasta toiminnastaan ja toimii sovittujen toimintatapojen mukaisesti
- Osaa ottaa muut huomioon toiminnassaan

Opintojaksoluettelo

Hotelli- ja ravintola-alan (keittiömestari) koulutusohjelma		
Opinnot	Koodi	Laajuus
1. vuosikurssi		62
OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus		
PO OJ Markkinoinnin ja myynnin perusteet	PTA1RR001	3
PO OJ Matkailun perusteet	PTA1RR002	3
PO OJ Henkilökohtaiset viestintätaidot	PTA1RR003	3
PO OJ Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta	PTA1RR004	4
PO OJ Sähköinen liiketoiminta	PTA1RR005	3
PO OJ Hotell-, restaurang- och turismsvenska	PTA1RR006	3
PO OJ English for Hotel, Restaurant and Tourism Industry	PTA1RR007	3
PO OJ Yksilö työyhteisössä	PTA1RR008	3
PO OJ Kauppaoikeus	PTA1RR009	3
PO OJ Johdatus opintoihin ja työelämään	PTA1RR010	3
AO OJ Ravintolajuomat	PTA2RR011	3
AO OJ Talouden raportointi ja seuranta	PTA2RR012	3
AO OJ Ruoka palvelutuotteena	PTA2RR013	12
Majoitusliiketoiminta	PTA2RR013A	3
Ravitsemustieteen perusteet	PTA2RR013B	3
Ravintolapalvelun perusteet	PTA2RR013C	3
Ruokatuotanto 2	PTA2RR013D	3
AO OJ Käytännön ruoanvalmistus	PTA2RR014	13
Ruokatuotanto 1	PTA2RR014A	5

Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus	PTA2RR014B	6
Ruokalistasuunnittelu	PTA2RR014C	2
2. Vuosikurssi		73
OK Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot		
PO OJ Svenska i arbetslivet	TYE1RR001	3
PO OJ Budjetointi ja 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 Asiakslähtöinen kehittäminen	TYE2RR007	14
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE2RR007A	3
Ruokatuotannon tuotekehitys ja kannattavuuden suunnittelu	TYE2RR007B	5
Syventävä elintarviketieto	TYE2RR007C	3
Työoikeus	TYE2RR007E	3
AO OJ Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TYE2RR008	4

3. Vuosikurssi		39
OJ Syventävä työharjoittelu	RHA6RR009A	10
OK Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen		
PO OJ International Communication Skills	SJL1RR001	3
AO OJ Strateginen johtaminen	SJL2RR002	3
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	SJL2RR003	3
AO OJ Managerial Economics	SJL2RR004	3
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	SJL2RR005	3
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	SJL2RR006	5
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	SJL2RR007	3
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	SJL2RR008	3
AO OJ Ruokatuotannon suunnittelu ja johtaminen	SJL2RR009	3
OJ Työharjoittelu	RHA6RR004	20
Perusharjoittelu	RHA6RR004A	10
Ammattiharjoittelu	RHA6RR004B	10
PO Toinen vieras kieli		6
Ranskan alkeet 1	FRE4RH201	3
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	FRE4RH202	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	FRE4RH401	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	FRE4RH402	3
Saksan alkeet 1	GER4RH201	3

Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	GER4RH202	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1	GER4RH401	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2	GER4RH402	3
Espanjan alkeet 1	ESP4RH201	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	ESP4RH202	3
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3
Vapaasti valittavat opinnot		15
Opinnäytetyö	RON7RR001B	12
Opinnäytetyöseminaari	RON7RR001A	3
Yhteensä		210

Opintojen suoritusjärjestys

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