

# Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

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

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, ja se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista.

[Lisätietoa nuorten koulutusohjelmasta >>](#)

last modified 11.08.2010

## Koulutusohjelman tavoitteet

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen ruokatuotannon eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä 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 kehittämissätehtävissä, erityisesti keittiöpäällikköinä ja -mestareina sekä yrittäjinä.

last modified 26.07.2010

## Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

### Tutkinnon tuottama osaaminen

Tutkinnon tuottama osaaminen jakautuu koulutusohjelmakohtaiseen erikoisosaamiseen ja yleisiin työelämävalmiuksiin. Koulutusohjelmakohtainen eri-koisosaaminen sisältää

- taloudellisen osaamisen
- johtamisosaamisen
- ravintolapalvelu- ja asiakasosaamisen
- majoitus- ja ravitsemisalan liiketoimintaosaamisen
- ruokatuotanto-osaamisen
- ravitsemus- ja elintarvikeosaamisen

Yleiset työelämävalmiudet sisältävät

- itsensä kehittämisen
- viestintä- ja vuorovaikutusosaamisen
- kansainvälisyys- ja kulttuuriosaamisen
- kehittämistoiminnan osaamisen
- yhteiskuntavastuun ja eettisen osaamisen.

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmasta valmistuneen restonomin osaamisprofiili on [liitteenä 1.](#)

## Opintojen rakenne ja laajuus

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

Opinnot	Opintopisteet
Perusopinnot (PO)	60
Ammattiopinnot (AO)	90
Työharjoittelu	30
Opinnäytetyö	15
Vapaasti valittavat opinnot	15
<b>Yhteensä</b>	<b>210</b>

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

last modified 26.07.2010

## Opintojaksot

### Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opintojaksot

Hotelli- ja ravintola –alan (keittiömestari) koulutusohjelma

Opinnot	Koodi	Laajuus
<b>1. vuosikurssi</b>		<b>62,00</b>
<b>OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus</b>		
PO OJ Markkinoinnin ja myynnin perusteet	<a href="#">PTA1RR001</a>	3,00
PO OJ Matkailun perusteet	<a href="#">PTA1RR002</a>	3,00
PO OJ Henkilökohtaiset viestintätaidot	<a href="#">PTA1RR003</a>	3,00
PO OJ Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta	<a href="#">PTA1RR004</a>	4,00
PO OJ Sähköinen liiketoiminta	<a href="#">PTA1RR005</a>	3,00
PO OJ Hotelli-, restaurang- och turismsvenska	<a href="#">PTA1RR006</a>	3,00
PO OJ English for Hotel, Restaurant and Tourism Industry	<a href="#">PTA1RR007</a>	3,00
PO OJ Yksilö työyhteisössä	<a href="#">PTA1RR008</a>	3,00
PO OJ Kauppaoikeus	<a href="#">PTA1RR009</a>	3,00
PO OJ Introduction to Hospitality and Tourism Business	<a href="#">PTA1RR010</a>	3,00
AO OJ Ravintolajuomat	<a href="#">PTA2RR011</a>	3,00

AO OJ Talouden raportointi ja seuranta	<a href="#">PTA2RR012</a>	3,00
<b>AO OJ Ruoka palvelutuotteena</b>	PTA2RR013	12,00
Majoitusliiketoiminta	<a href="#">PTA2RR013A</a>	3,00
Ravitsemustieteen perusteet	<a href="#">PTA2RR013B</a>	3,00
Ravintolapalvelun perusteet	<a href="#">PTA2RR013C</a>	3,00
Ruokatuotanto 2	<a href="#">PTA2RR013D</a>	3,00
<b>AO OJ Käytännön ruoanvalmistus</b>	PTA2RR014	13,00
Ruokatuotanto 1	<a href="#">PTA2RR014A</a>	5,00
Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet ja ruoan turvallisuus	<a href="#">PTA2RR014B</a>	6,00
Ruokalistasuunnittelu	<a href="#">PTA2RR014C</a>	2,00
<b>2. Vuosikurssi</b>		<b>73,00</b>
<b>OK Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot</b>		
PO OJ Svenska i arbetslivet	<a href="#">TYE1RR001</a>	3,00
PO OJ Budjetointi ja tulosseuranta	<a href="#">TYE1RR002</a>	3,00
PO OJ Markkinointiviestintä (Markkinointi 2op, Viestintä 2op)	<a href="#">TYE1RR003</a>	4,00
PO OJ Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät	<a href="#">TYE1RR004</a>	6,00
PO OJ Päivittäisjohtaminen	<a href="#">TYE1RR005</a>	4,00
<b>AO OJ Ruokapalvelualan prosessit</b>	TYE2RR006	15,00
English for Business Situations	<a href="#">TYE2RR006A</a>	3,00
Toiminnan organisointi	<a href="#">TYE2RR006B</a>	3,00
Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	<a href="#">TYE2RR006C</a>	3,00
Ravintolan myyntiprosessit ja tilaustarjoilu	<a href="#">TYE2RR006D</a>	3,00
Ruokatuotannon prosessit	<a href="#">TYE2RR006E</a>	3,00
<b>AO OJ Asiakaslähtöinen kehittäminen</b>	TYE2RR007	14,00
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	<a href="#">TYE2RR007A</a>	3,00
Ruokatuotannon tuotekehitys ja kannattavuuden suunnittelu	<a href="#">TYE2RR007B</a>	5,00
Syventävä elintarviketieto	<a href="#">TYE2RR007C</a>	3,00
Työoikeus	<a href="#">TYE2RR007E</a>	3,00
AO OJ Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	<a href="#">TYE2RR008</a>	4,00
<b>3. Vuosikurssi</b>		<b>39,00</b>
<b>OJ Syventävä työharjoittelu</b>	<a href="#">RHA6RR009A</a>	10,00
<b>OK Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen</b>		
PO OJ International Communication Skills	<a href="#">SJL1RR001</a>	3,00
AO OJ Strateginen johtaminen	<a href="#">SJL2RR002</a>	3,00
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	<a href="#">SJL2RR003</a>	3,00
AO OJ Managerial Economics	<a href="#">SJL2RR004</a>	3,00
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	<a href="#">SJL2RR005</a>	3,00
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	<a href="#">SJL2RR006</a>	5,00
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	<a href="#">SJL2RR007</a>	3,00
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	<a href="#">SJL2RR008</a>	3,00
AO OJ Ruokatuotannon suunnittelu ja johtaminen	<a href="#">SJL2RR009</a>	3,00
<b>OJ Työharjoittelu</b>	RHA6RR004	20,00
Perusharjoittelu	<a href="#">RHA6RR004A</a>	10,00

Ammattiharjoittelu	<a href="#">RHA6RR004B</a>	10,00
<b>PO Toinen vieras kieli</b>		6,00
Ranskan alkeet 1	<a href="#">FRE4RH201</a>	3,00
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">FRE4RH202</a>	3,00
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	<a href="#">FRE4RH401</a>	3,00
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	<a href="#">FRE4RH402</a>	3,00
Saksan alkeet 1	<a href="#">GER4RH201</a>	3,00
Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">GER4RH202</a>	3,00
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1	<a href="#">GER4RH401</a>	3,00
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2	<a href="#">GER4RH402</a>	3,00
Espanjan alkeet 1	ESP4RH201	3,00
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	ESP4RH202	3,00
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3,00
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3,00
<b>Vapaasti valittavat opinnot</b>		15,00
<b>Opinnäytetyö</b>	<a href="#">RON7RR001B</a>	12,00
Opinnäytetyöseminaari	<a href="#">RON7RR001A</a>	3,00
<b>Yhteensä</b>		<b>210,00</b>

last modified 26.07.2010

## Ammatillinen kasvu

Opiskelijan ammatillinen kasvu etenee kohti kehittyvää asiantuntijuutta. Jokaisella lukuvuodella on painopistealueensa, jotka tukevat opiskelijan ammatillista kasvua (kuvio 2). Opiskelijaa kannustetaan oman ammatillisen suuntautumisensa pohdintaan.

## Kuvio 2. Ammatillinen kasvu, opinnot ja osaaminen

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, yrittäjäjys 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.