



Paula Juurakko

Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Vastuullinen ja turvallinen Ruoka-ala



Kaikille SeAMK:n opiskelijoille yhteiset perusopinnot

Osaajaksi kehittyminen

- Opiskelu ammattikorkeakoulussa
- Urasuunnittelu ja kansainvälisyys
- Viestintätaidot
- Tieto- ja viestintäteknikka

Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen

- Yrittäjyyden perusteet
- SeAMK innovaatioviikko

Tutkimus- ja projektiosaaminen

- Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet
- Projektitoiminnan perusteet



Ruokaketjun perusopintoja

Viestintävalmiudet

Kielet ja viestintä

Matemaattis-Luonnontieteelliset valmiudet

Matematiikka, kemia, fysiikka



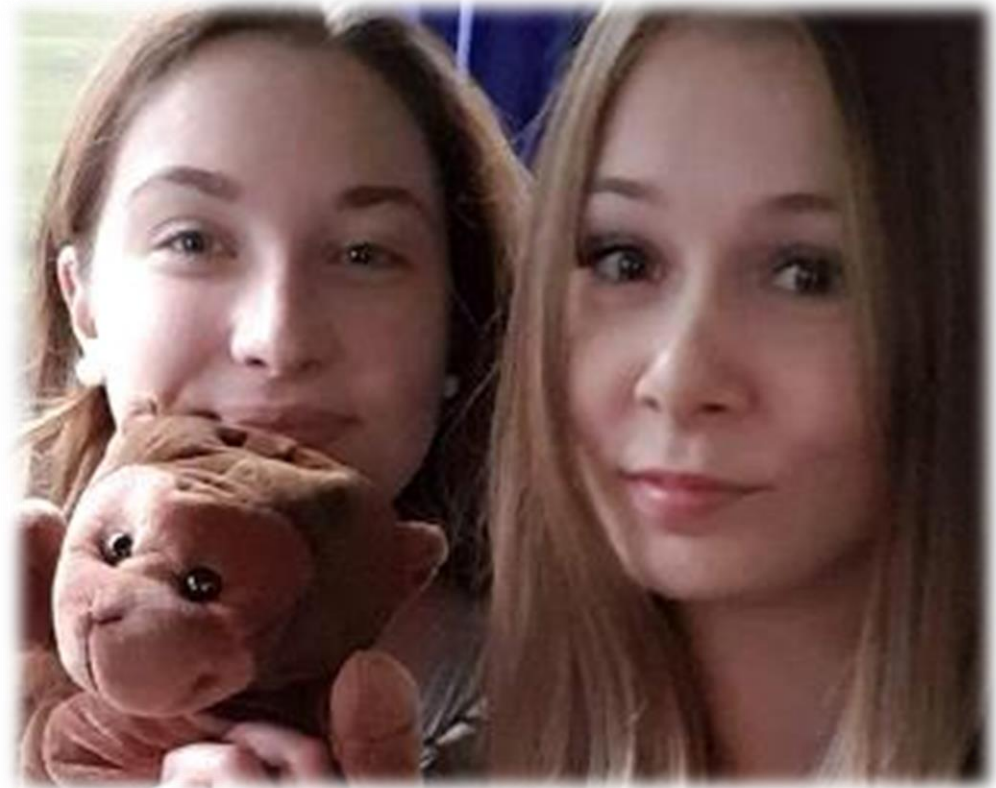
Ruokaketjuun liittyviä opintoja

Ruokaketjun toiminta ja –vastuullisuus, liiketoiminta



Restonomi (AMK)

- kansainvälinen, silti paikallisuutta arvostava ammattilainen
- työelämän kehittäjä, joka huomioi kuluttajien tarpeet
- yhteiskunnallisen ja ekologisen vastuun kantaja



Riikka, Restonomi (AMK)

Emilia, Restonomi (AMK)



Restonomiopinnot, 1. vuosi, Palveluliiketoiminnan tuottamisen vuosi

Yhteisten perusopintojen lisäksi ensimmäisenä vuotena opiskellaan ruoanvalmistukseen ja asiakaspalveluun liittyvää teoriaa, jota sovelletaan Opetusravintola Prikassa.

[Prikan keittiö](#)

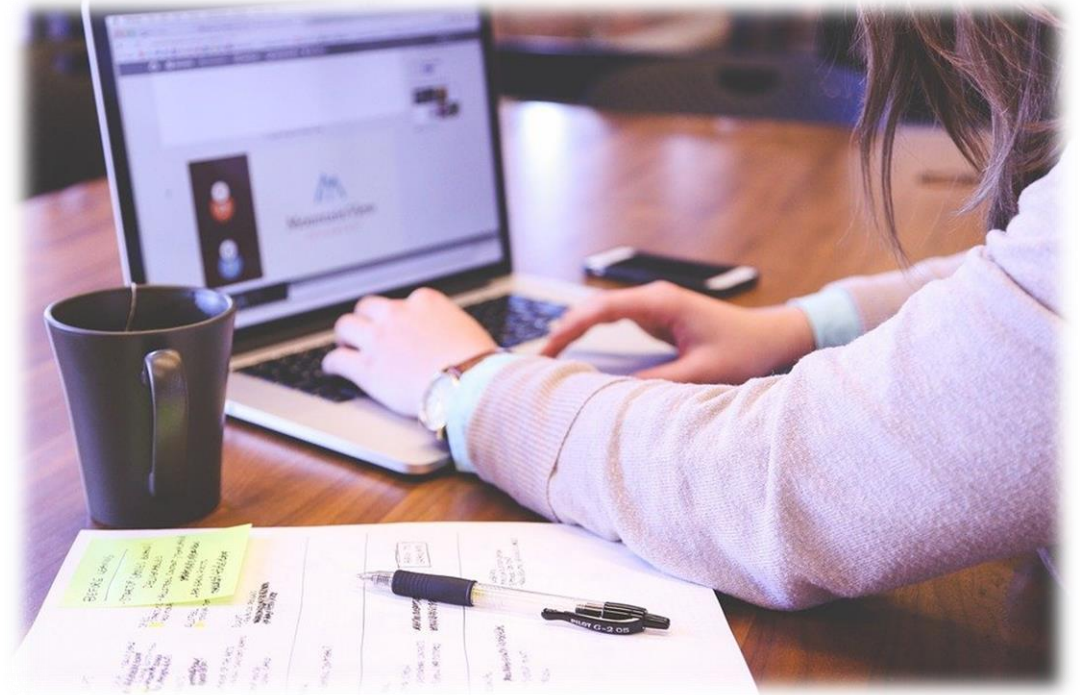
[Prikan Sali](#)

Ensimmäisen vuoden päätteeksi suoritetaan ensimmäinen harjoittelu.



Restonomiopinnot 2. vuosi, Palveluliiketoiminnan johtamisen vuosi

Sisältää mm. Liiketoimintaa ja operatiivista johtamista ja laadunhallintaa, yritystalouden hallintaa, työoikeutta, palvelumuotoilua, markkinointia, ravitsemusta ym.



Restonomiopinnot, 3. ja 4. vuosi - On aika kehittää, syventää ja erikoistua.



Tutkimusta, kehittämistä ja erilaisia projekteja.

Syventävä harjoittelu

Opinnäytetyö

Vahva yhteistyö alueen yritysten kanssa.



Makupaloja restonomien syventävistä opinnoista

Kehittyvät ruokapalvelut
Hyvinvointia ja terveyttä ruoasta



Restonomi on myös ammattilainen, joka luo ravinnosta makuelämyksen

Elämykselliset matkailupalvelut



Restonomi – ammatillinen osaaja, 140 op

Vastuullinen palveluosaaja	24	Ravintola- ja asiakaspalveluosaaja	30
Elintarviketurvallisuus ja mb	4	Ruokapalvelujen tuottaminen	10
Ruokapalvelujen laadun kehittäminen	4	Svenska 1	3
Elintarvikkeet ja ravitseminen	7	English 1	3
Ruokaketjun toiminta	3	Asiakkaan kohtaaminen	2
Ruokaketjun vastuullisuus	3	Matkailu- ja elämyspalvelut	2
Kestävä kehitys palvelutuotannossa	3	Ravintolapalvelujen johtaminen	4
		Palvelutuotannon suunnittelu	6

Täysin uudistettu
OPS 2022!

Jatkuu ...



Palveluliiketoiminnan kehittäjä	32
Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa	5
Henkilöstöjohtaminen ruokaketjussa	5
Svenska 2	2
Organisaatiokäyttäytyminen	2
Yritystalouden hallinta	5
Palveluprosessien laadun kehittäminen	4
Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna	4
Palveluyrityksen strateginen kehittäminen	5

Työelämän uudistaja	24
Työelämän viestintä	2
English 2	2
Tutkimus- ja kehittämistyö	5
Opinnäytetyö	15

Työelämätaiteija	30
Harjoittelu	12
Syventävä harjoittelu	18



Restonomi – vaihtoehtoiset opinnot, valitaan 50 op

Kehittyvät ruokapalvelut	op
Ruokatuotantoprosessit	5
Planning of menus	5
Käyttäjälähtöinen tilasuunnittelu	5
Teknologian mahdollisuudet ruokapalvelussa	5
Tuotekehitysprojekti	4
Aistinvarainen arviointi	2
Tehoa tuotteen lanseeraukseen	4

Hyvinvointia ja terveyttä ruoasta	op
Hyvinvointia edistävät ruokapalvelut	5
Ravitsemusfysiologia ja terveys	3
Ravitsemustutkimus	2
Ravitsemusviestintä	5
Ruokakäyttäytyminen ja ruoanvalinta	3
Ruokakasvatus	4
Ajankohtainen ravitsemusprojekti	3

Jatkuu seuraavalla dialla.....



Restonomi – vaihtoehtoiset opinnot, valitaan 50 op

Elämykselliset matkailupalvelut	
Globaalimatkailu	3
Kestävä matkailu	2
Matkailun kokonaisvaltainen tuotekehitys	5
Matkailuyrityksen kehittäminen tiedon avulla	5
Elämystapahtuma	5
Kulttuurimatkailu	5
Tapahtumatuotanto	5

Kansainvälinen opiskelijavaihto

Monialaiset työelämäprojektit

Yrittäjyysopinnot

HOPSin mukaiset opinnot

Vapaasti valittavat opinnot 10 op



Mihin tehtäviin restonomit sijoittuvat?

Esim: Alan asiantuntija ja neuvontatehtävät

- Ruokapalvelupäällikkö
- Ravitsemistyönjohtaja
- Ravintolapäällikkö
- Vuorovastaava
- Palveluliiketoiminnan asiantuntija / esimies
- Alan ohjelmistojen suunnittelija ja kehittäjä
- Tuotekehittäjä
- Yrittäjä, kouluttaja

[Roosa, ruokatoimittaja](#)
[Restonomit, uratarinat, Food and Agriculture](#)



[Virtuaalinen SeAMKkampus](#)

[Tutkinto-ohjelmat ja lisätietoa](#)

[SeAMKin kansainvälinenkorkeakouluverkosto](#)



Paras AMK
#ParasOpiskeluDiili #SeAMK #Seinäjoki

SeAMK 



HAE NYT



Yhteishaku SeAMKiin 16.3. – 30.3.2022

SeAMK  **PARAS KORKEAKOULU OPISKELIJALLE**

