

**OPINNÄYTETYÖ**

**MERJA PALONIEMI, 2011**

**RESTONOMIKOULUTUKSEN TARVE  
OULUN SEUDULLA  
ALAN KOULUTUSORGANISAATIOIDEN JA  
ELINKEINOELÄMÄN NÄKÖKULMASTA**



**Rovaniemen  
ammattikorkeakoulu**  
University of Applied Sciences  
LUC

**HOTELLI – JA RAVINTOLA-ALAN  
KOULUTUSOHJELMA**



Rovaniemen  
ammattikorkeakoulu  
University of Applied Sciences  
LUC

ROVANIEMEN AMMATTIKORKEAKOULU

MATKAILU- JA RAVITSEMISALA

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö

**RESTONOMIKOULUTUKSEN TARVE  
OULUN SEUDULLA  
ALAN KOULUTUSOGANISAATIOIDEN  
JA ELINKEINOELÄMÄN NÄKÖKULMASTA**

Merja Paloniemi

2011

Toimeksiantaja Oulun seudun ammattikorkeakoulu

Ohjaaja Merja Koikkalainen

Hyväksytty \_\_\_\_\_ 2011 \_\_\_\_\_

Työ on verkkosivuilla kopioitavissa opiskelijakäyttöön.

<b>Tekijä</b>	Merja Paloniemi	Vuosi	2011
<b>Toimeksiantaja</b>	Oulun seudun ammattikorkeakoulu		
<b>Työn nimi</b>	Restonomikoulutuksen tarve Oulun seudulla		
<b>Sivu- ja liitemäärä</b>	44 + 12		

---

Opinnäytetyöni on tulevaisuuteen suuntautuva kartoitus- ja ennakointitutkimus, jossa tavoitteena on kartoittaa restonomi (AMK) koulutuksen tarvetta Oulun seudulla. Opinnäytetyö on työelämälähtöinen ja toimeksiantajana on Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikkö.

Kartoitin tutkimuksessa Oulun seudun alan elinkeinoelämän ja koulutuksenjärjestäjien edustajien näkemyksiä restonomikoulutuksen järjestämisen tarpeellisuudesta Oulun seudulla. Kokosin kommentit puolistrukturoidun kyselylomakkeen avulla. Tutkimuksen teoriataustoitusta täsmensin haastatteluilla.

Oulun seutu kasvukeskuksena tarvitsee myös matkailu-, ravitsemis- ja talousalan monipuolisia ammattilaisia, jotka vievät alueen kehitystä eteenpäin yhteistyössä koko Pohjois-Suomessa. Tutkimuksen tuloksena on osoitettavissa selvä tarve restonomikoulutukselle Oulun seudulla. Tarve syntyy suurten ikäluokkien eläköityessä sekä yksityisellä että julkisella sektorilla. Restonomeja tarvitaan palvelualan esimies- ja opetustyöhön. Palvelualan kasvun strategiseen, työnjohdolliseen ja erilaisten projekti- ja hankesuunnitteluun tarvitaan innovatiivisia osaajia Pohjois-Pohjanmaan maakunnassa.

Koulutuksellisen tarpeen täyttämiseksi voidaan lähteä yhteistyön ja kumppanuuksien mallista olemassa olevan Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikön hallinnoimana. Restonomikoulutuksen yksi keskeisimmistä osaamistarpeista Oulun seudulla on liiketaloudellinen osaaminen, joka nousi vahvasti esille tämän tutkimuksen kyselyissä. Restonomin pitää hallita oma substanssiala liiketaloudellisesti kannattavasti. Samoin tämän päivän koulutusorganisaatioiden pitää toimia avoimesti, verkottuneesti, virtuaalisesti ja yhteiskunnallisesti vastuullisesti.

<b>Author</b>	Merja Paloniemi	<b>Year</b>	2011
<b>Commissioned by</b>	Oulu University of Applied Sciences		
<b>Subject of thesis</b>	How do educational organizations and business life judge the demand for Bachelor of Hospitality Education in the Oulu region/area?		
<b>Number of pages</b>	44 + 12		

---

My thesis is a future oriented survey assessing the needs for Bachelor of Hospitality Management education in the Oulu area. The thesis is commissioned by Oulu University of Applied Sciences.

In the survey I investigated the views of representatives from business and education sectors about the need for arranging Bachelor of Hospitality Management in the Oulu region. The comments were gathered using a semi-structured questionnaire. I carried through the interviews to deepen the theoretical background

As a growing area, Oulu needs versatile professionals in the areas of travel, hospitality and business to enhance the regional development in the entire Northern Finland. As a result, the survey indicates a clear need for Bachelor of Hospitality Management education in the Oulu region. This need arises in both the private as well as the public sector as the big age classes are retiring. Bachelors of Hospitality Management are needed as managers and teachers in the service industry. Innovative and skilled people are required for strategic planning, management as well as leading projects in the region.

The existing co-operational partnering model from the existing Oulu University of Applied Sciences would fulfill the educational requirements. The survey concludes that one of the most important competencies for the Bachelor of Hospitality is business economics. The Bachelor of Hospitality Management needs to be able to manage his/her special field in an economically profitable manner. Similarly, educational organizations have to act in an open, networking, virtual and socially responsible manner.

The key words                      Bachelor of Hospitality Management education, demand for know-how, future competence needs

SISÄLTÖ

TIIVISTELMÄ

ABSTRACT

<b>1 JOHDANTO</b> .....	<b>1</b>
<b>2 TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHTIA</b> .....	<b>3</b>
2.1 Tutkimuksessa esiintyviä termejä ja käsitteitä .....	4
2.2 Ammattikorkeakoulujen ohjaus Suomessa .....	6
2.2.1 Ammattikorkeakoulujen kompetenssityö .....	7
2.2.2 Ammattikorkeakoulun yleiset kompetenssit .....	8
2.3 Koulutuksen ennakointi .....	9
<b>3 RESTONOMIKOULUTUS</b> .....	<b>12</b>
3.1 Historiaa Suomessa .....	14
3.1.1 Historiaa Oulun seudulla .....	15
3.1.2 Nykytilanne Oulun seudulla .....	15
3.2 Restonomi (AMK) korkeakoulututkinto .....	16
3.2.1 Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman kompetenssit .....	17
3.2.1 Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma .....	18
3.3 Restonomista ammatinopettajaksi .....	19
3.3.1 Restonomiosaamisen merkitys ammatinopettajana .....	20
3.3.2 Ruokatuotannon ammatinopettaja .....	21
<b>4 KYSELYTUTKIMUS RESTONOMIKOULUTUKSEN TARPEESTA</b> .....	<b>24</b>
4.1 Tutkimustehtävä .....	26
4.2 Tutkimusmenetelmä .....	28
4.3 Aineiston keruu ja analyysi .....	31
<b>5 TUTKIMUSTULOKSET</b> .....	<b>32</b>
5.1 Restonomikoulutuksen tarve Oulun seudulla .....	35
5.2 Tulevaisuuden restonomien osaamistarpeita .....	39
5.3 Tulevaisuuden restonomien työvoimatarpeita .....	42
<b>6 POHDINTA</b> .....	<b>47</b>
<b>7 JOHTOPÄÄTÖKSET</b> .....	<b>49</b>
<b>LÄHTEET</b> .....	<b>51</b>
<b>LIITTEET</b> .....	<b>57</b>

## 1 JOHDANTO

Tutkimukseni aihepiiri käsittelee ammattikorkeakoulun majoitus- ja ravitsemisalan restonomikoulutusta. Tutkimusaiheeni on ”Restonomikoulutuksen tarve Oulun seudulla alan koulutusorganisaatioiden ja elinkeinoelämän näkökulmasta”. Teema muotoutui Oulun seudun ammattikorkeakoulun ammatillisen opettajakorkeakoulun täydennyskoulutusyksikön koulutuspäällikkö Aila Paason ehdotuksesta. Tutkin onko aihetta aloittaa restonomikoulutusta Oulun seudulla.

Aihetta ei ole mielestäni tutkittu riittävästi Oulun seudulla asuvan hotelli- ja ravintola-alan toisen asteen opiskelijan jatko-opintotarpeen näkökulmasta. Myös Oulun seudun elinkeinoelämän näkökulmat restonomikoulutuksen tarpeista kaipaavat yhtenäistä tarkastelua, jota ei ole vielä tehty. Työ antaa vastauksia sekä ammattikorkeakoulun koulutuksen ennakointiin että yritysälämän koulutukselle asettamiin vaateisiin.

Opinnäytetyön toimeksiantajana on Oulun seudun ammattikorkeakoulun liikelatouden yksikkö. Työn tavoitteena on selvittää, onko restonomeille Oulun seudulla riittävästi käytännön ammatillisia tarpeita, ja onko restonomien osaamiselle ja sitä kautta ammattikorkeakoulutuksen aloittamiselle tarvetta Oulun seudulla.

Keskeisenä tutkimustehtävänä on selvittää restonomikoulutusohjelman tarve Oulun seudulla. Tutkimustehtävän kysymykset käsittelevät yrityksen toimialaa, kokoa, restonomien nykymäärää ja tulevaisuuden ennakointia. Haastattelin ravitsemisalan esimiehiä ja elinkeino- ja koulutusalan organisaatioiden edustajia puolistrukturoidulla kyselyllä sähköisesti. Tutkimuksen kohderyhmän muodostivat seudun alan elinkeinoelämän ja koulutuksenjärjestäjien edustajat. Täydensin tutkimuksen teoriaosaa asiantuntija-haastatteluilla.

Aiheeni on tärkeä Oulun seudun ammattikorkeakoululle eli toimeksiantajalleni. Oulun seudun ammattikorkeakoulussa ei ole restonomitutkintoon johtavaa koulutusohjelmaa. Oulun seudulla asuu tällä hetkellä yli 200 000 ihmistä.

Haaga-Helia ja Kajaanin ammattikorkeakoulu ovat järjestäneet viimeisten vuosien aikana restonomikoulutusta Oulun seudulla. Tällä hetkellä koko suomalainen ammattikorkeakoulu elää suuressa murroksessa ja opetusministeriön tarkastelun alla. Uusien aloituspaikkojen saaminen maakuntien ammattikorkeakouluihin vaatii erityistä perustelua. Tällä tutkimuksella voinee olla merkitystä Oulun ammattikorkeakoulun koulutusohjelmien sisällön tarkastelussa ja ennakoinnissa.

Tutkimus antaa Oulun seudun ammattikorkeakoululle kuvan restonomikoulutuksen käynnistämisen tarpeesta. Tutkimustehtävän muoto on luonteeltaan kartoittava, ja samalla se ilmentää restonomien työssä vaadittavia ammatillisia osaamisen tarpeita. Tutkimus kuvaa luonnollista yhteiskunnallista ilmiötä: palveluelinkeinon jatkuvaa kasvua. Tämä tutkimus on sekä kartoittava että osittain ennakoiva.

Teoriaosiossa määrittelen tutkimukseen vaikuttavat keskeiset käsitteet: Oulun seutu, ammattikorkeakoulujärjestelmä, restonomi (AMK), restonomin koulutusohjelmat, alan perustutkinto, työammatit ja ammatillinen opettajakoulutus. Teoriataustassa perehdyn restonomikoulutuksen järjestämiseen Suomessa. Näillä keskeisillä käsitteillä saadaan tutkimus ankkuroitua teoriaosaan. Aihepiiristä on tehty jonkin verran opinnäytetöitä, joista viimeisimmät: Restonomi, ylempi (AMK) Tuula Kosamon, Ravitsemisalalan tulevaisuuden työvoima-, osaamis- ja koulutustarvekartoitus Oulun seudulla (Kosamo, 2010,23) sekä Koillismaalla ja ESR-rahoitettu, Matkailuosaamisen kehittäminen projekti; Oulun seudun matkailun kokonaisvaltainen kehittämissuunnitelma master plan 2020. (Kurttila, 2008,34)

Käytin työskentelyssäni pääosin kvalitatiivista menetelmää. Hyödynsin tutkimuskirjallisuutta, puolistrukturoitua kyselyä ja täydentävästi haastattelumetodia (seitsemän henkilöä alan koulutusorganisaatioista). Sivuan työssäni myös restonomikoulutuksen historiaa Suomessa ja Oulun seudulla sekä restonomista ammatinopettajaksi prosessia, joka taustoittaa laajemmin koulutuksen tarvetta ja vaikuttavuutta.

## 2 TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHTIA

### 2.1 Tutkimuksessa esiintyviä termejä ja käsitteitä

Oulun seutu-termi esiintyy tutkimuksessa keskeisesti. Tutkimuksen maantieteellinen kohde on Oulun seutu, johon kuuluvat: Oulu, Kiiminki, Ii, Haukipudas, Kempele, Liminka, Lumijoki, Oulunsalo, Tyrnävä ja Muhos. Oulun seutukunnassa asui vuoden 2010 lopussa 226 400 asukasta. (Työ- ja elinkeinoministeriö. ELY -keskus. Alueelliset talousnäkökymät 1/2011). Vuoden 2013 alusta uuden Oulun kaupunkiin liittyvät Haukipudas, Kiiminki, Oulunsalo ja Yli-Ii. Oulun kaupungin ja naapurikuntien yhdistymisen odotetaan parantavan seutukunnan keskusalueen kehittämisedellytyksiä myös palvelualueilla.

Tutkimusaineistossa esiintyviä käsitteitä ovat: hotelli-, ravintola- ja catering-ala, matkailu-, ravitsemis- ja talousala sekä majoitus- ja ravitsemisala. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan uudistetussa perustutkinnossa yhdistyivät entiset hotelli- ja ravintola-alan ja catering-alan perustutkinnot. Tämä uusi työelämä-lähtöinen perustutkinto on tullut voimaan elokuusta 2010 lähtien (Lahdenkauppi 2011). Mara-ala tarkoittaa majoitus- ja ravitsemisalaa. Marata-ala tarkoittaa koko koulutusala eli matkailu-, ravitsemis- ja talousalaa kokonaisuudessaan.

Oulun seudun matkailun kokonaisvaltaisen kehittämissuunnitelman (master plan) päätavoitteena on matkailuvirtojen lisääminen seudulla kehittämällä kansainvälistä kysyntää vastaava matkailupalvelutarjonta sekä muodostamalla seudullinen matkailun markkinointiorganisaatio eri toimijoiden ja palveluntuottajien kanssa, veturina Oulun kaupunki. Master plan-suunnitelman tavoitteena on selvittää sekä kuntakohtaiset että Oulun seudun keskeiset matkailun kehittämistoimet. Suunnitelman avulla pyritään myös organisomaan seudullinen matkailumarkkinointi ja matkailuelinkeinon konkreettiset kehittämistarpeet. Tarkoituksena on alueen kehittämisen tavoitteiden ja reunaehtojen konkretisoiminen ja yhteisen päämäärän löytyminen ja siihen sitoutuminen. Kehitystyön tavoitteena on muodostaa kokonaisvaltainen matkailun kehittämis- ja toteuttamisohjelma. Siihen kuuluvat seuraavat neljä rinnak-



kain toteutettavaa kokonaisuutta: saavutettavuus, palvelutarjonta, infra ja osaaminen. (Urponen 2010)

Yhtenä master plan-raportin tavoitteena on saada Oulun seudulle restonomikoulutusta. Restonomi (AMK) tutkinnon on todettu vastaavan hyvin matkailualan moniosaajien tarpeeseen. Lisäksi ammattikorkeakoulun tehtävänä on soveltavan tutkimuksen tekeminen, jolle on Oulun seudulla myös tarvetta. Restonomi (AMK) tutkinnon voi suorittaa esimerkiksi Rovaniemellä, Kajaanissa tai Ylivieskassa. Kurttilan mukaan Oulun seudulle tarvitaan omaa ammattikorkeakoulutasoista koulutusta lisäämään paikallista ja kokonaisvaltaista matkailun osaamista. Restonomikoulutuksen saaminen on pitkántähtäimen tavoite, ja se edellyttää Opetusministeriön lupaa (Kurttila 2008, 23).

## **2.2 Ammattikorkeakoulujen ohjaus Suomessa**

Opetus- ja kulttuuriministeriön hallinnonalaan kuuluvat ammattikorkeakoulut ovat kunnallisia tai yksityisiä. Niiden toimiluvat myöntää valtioneuvosto. Toimilupaan sisältyvät määräykset ammattikorkeakoulun koulutustehtävästä, koulutusaloista, opiskelijamäärästä ja sijaintipaikoista. (OKM, Opetus- ja kulttuuriministeriö. Ammattikorkeakoulujen hallinto, ohjaus ja rahoitus 2011a)

Ammattikorkeakoululla on sisäisissä asioissaan itsehallinto. Sisäistä hallintoa hoitaa hallitus ja rehtori. Ammattikorkeakoulun ylläpitäjä päättää talousarvios- ta ja strategisesta kehittämisestä. Valtioneuvosto hyväksyy joka neljäs vuosi koulutuksen ja tutkimuksen kehittämissuunnitelman, joka sisältää lähivuosien koulutus- ja tutkimuspoliittiset linjaukset. Hallitusohjelman, Koulutuksen ja tutkimuksen kehittämissuunnitelman ja lainsäädännön lisäksi ammattikorkeakouluja ohjataan ministeriön, ammattikorkeakoulujen ylläpitäjien ja ammattikorkeakoulujen välisillä sopimuksilla ja yhteistyövelvoitteilla. (OKM 2011b)

Sopimukset tehdään kolmeksi vuodeksi, ja niissä sovitaan ammattikorkeakoulujen toiminnalle asetettavista keskeisistä tavoitteista, niiden seurannasta sekä toiminnan kehittämisestä. Niinä vuosina, joina neuvotteluja ei käydä, opetus- ja kulttuuriministeriö antaa korkeakouluille kirjallisen palautteen. (OKM 2011c)

Ammattikorkeakoulun tulee arvioida koulutustaan ja muuta toimintaansa sekä niiden vaikuttavuutta. Arviointien tulokset pitää julkistaa. Ammattikorkeakoulun tulee myös osallistua säännöllisesti ulkopuoliseen toimintansa ja laatujärjestelmiensä arviointiin. (OKM 2011d)

Opetus- ja kulttuuriministeriön myöntämä rahoitus ammattikorkeakouluille koostuu perusrahoituksesta, hanke- ja tuloksellisuusrahoituksesta sekä ammattikorkeakoulujen yhteisten menojen rahoituksesta. Perusrahoitusta myönnetään ammattikorkeakoulujen käyttökustannusten rahoittamiseen. Ammattikorkeakoululle määrätään opiskelijaa kohti yksikköhinta kuten ammatillisella toisella asteellakin. Yksikköhinnan suuruuteen vaikuttavat sen eri koulutusaloilla oleva opiskelijamäärä sekä ammattikorkeakoulussa kahden vuoden aikana suoritettujen tutkintojen määrä. Opiskelijamäärä on laskennallinen ja perustuu sopimuksessa sovittuihin opiskelijamääriin. Yksikköhinnat lasketaan joka neljäs vuosi todellisten kustannusten perusteella. (OKM 2011e)

Ammattikorkeakoulujen perusrahoitus on osa kuntien valtionosuusjärjestelmää, mikä merkitsee muun muassa sitä, että kunnat osallistuvat kustannuksiin asukasta kohden lasketulla rahoitusosuudella. Ammattikorkeakouluille myönnettävällä hankerahoituksella Opetus- ja kulttuuriministeriö tukee kansallisen korkeakoulupolitiikan ja ammattikorkeakoulujen tavoitteiden toteutumista. Ammattikorkeakoulujen rahoitus-, ohjaus- ja hallintomallia ehdotetaan uudistettavaksi seuraavalla hallituskaudella. (OKM 2010f)

Opetus- ja kulttuuriministeriö myöntää ammattikorkeakouluille myös tuloksellisuusrahaa. Tavoitteena on kannustaa ammattikorkeakouluja tehokkaaseen ja taloudelliseen toimintaan sekä laadun ja vaikuttavuuden parantamiseen. Lisäksi opetus- ja kulttuuriministeriö rahoittaa keskitetysti eräitä ammattikorkeakoulujen valtakunnallisia yhteisiä toimintoja ja hankkeita. (OKM 2011g)

### 2.2.1 Ammattikorkeakoulujen kompetenssityö

Ammattikorkeakoulut osallistuivat eurooppalaiseen korkeakoulutusalueprojektiin, joka oli Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvoston eli Arene ry:n asettama ja opetusministeriön rahoittama. Projekti toteutettiin vuosina 2004 -

2006. Hankkeen tavoitteena oli edistää ammattikorkeakoulujen integroitumista osaksi eurooppalaista korkeakoulutusaluetta sekä tukea ammattikorkeakoulujen opetussuunnitelmatyötä ja siihen liittyvien hyvien käytäntöjen leviämistä. Projektin aikana tuotettiin kansalliset suositukset koulutusohjelmakohtaisista ja kaikille ammattikorkeakoulututkinnoille yhteisistä, yleisistä kompetensseista. (Arene, Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvosto 2006a)

Koulutusohjelmakohtaisten kompetenssien määrittelytyöstä ovat vastanneet Arene ry:n nimeämät vastuuhenkilöt. Yleiset kompetenssit määriteltiin valtakunnallisessa työryhmässä, johon kuului kuusi edustajaa eri ammattikorkeakouluista ja yksi Suomen ammattikorkeakouluopiskelijoiden eli SAMOK ry:n edustaja. Ryhmän työskentelyn tuloksia arvioivat eri vaiheissa professori Päivi Tynjälä Jyväskylän yliopistosta ja professori Pekka Ruohotie Tampereen yliopistosta. Määrittelytyön tausta-aineistona käytettiin AMK-asetusta, korkeakoulututkintojen eurooppalaisia ja kansallisia osaamiskuvauksia, kompetenssiin liittyvää kirjallisuutta sekä suomalaisia eri korkeakouluselvityksiä. Määrittelytyö toteutettiin ammattikorkeakoulujen opettajien ja muun henkilöstön, opiskelijoiden ja työelämän edustajien yhteistyönä. (Arene 2006b)

### 2.2.2 Ammattikorkeakoulututkinnon yleiset kompetenssit

Opiskelijan tietojen, taitojen ja asenteiden laajoja osaamiskokonaisuuksia kutsutaan kompetensseiksi. Kompetenssilla kuvataan pätevyyttä, suorituspotentiaalia ja kykyä suoriutua työammattiin kuuluvista työtehtävistä. Suomen ammattikorkeakouluissa kompetenssien luokittelussa on päätetty käyttää jakoa koulutusohjelmakohtaisiin (amatilliseen) ja yleisiin kompetensseihin. Kompetenssien tavoitteena on olla selkeästi toisistaan erottuvia ja arvioitavissa olevia osaamiskokonaisuuksia. (OKM Ammattikorkeakoulukoulutus ja sen kehittäminen 2011a)

Opetussisältöjen valinta tapahtuu ensisijaisesti koulutusohjelmakohtaisen erikoisosaamisen ehdoilla. Yleisten työelämävalmiuksien kehittymisessä erityisesti pedagogisilla ja oppimisympäristöihin liittyvillä ratkaisuilla on keskeinen merkitys. (OKM 2011b)

### 2.3 Koulutuksen ennakointi

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala on tulevaisuudessa kaikissa Pohjois-Suomen maakunnissa kasvava koulutusala etenkin ammatillisella toisella asteella (Kosamo 2010, 60). Kun ammatillisen toisen asteen perustutkinnon kasvu on vahvaa, se tarkoittaa käytännössä myös sen alan ammattikorkeakoulututkintojen tai alan työnjohdollisten oppisopimustutkintojen tarpeellisuuden kasvua (Paloniemi 2011). Opetushallituksessa on asetettu työryhmä tutkimaan hotelli- ja ravintola-alan työelämälähtöistä työnjohdollista erikoisammattitutkintoa vastaamaan yritysten keskityönjohtohaasteisiin (Lahdenkauppi 2011).

Ennakoinnin perustana on työllisyyden seuraaminen. Oulun seudun res-  
tonomien työllistyminen noudattaa valtakunnallista linjaa työtehtävien, työ-  
paikkojen ja toimenkuvien osalta. Oulun seudun työ- ja elinkeinotoimiston  
tammikuun 2011 ammattibarometrin mukaan tällä hetkellä on pulaa hovimes-  
tareista. Muuten palvelualan esimiestyöammatit ovat tasapainossa. Res-  
tonomiammattinimikettä ei ole ammattibarometrissa mainittuna. Koulutustar-  
peen ennakointi on monivaiheinen prosessi. Lähtökohtana on työvoiman ky-  
syntäennuste eli työpaikkaennuste, joka laaditaan toimialoittain. Ennuste laa-  
ditaan maakunnan tavoitteelliselle työpaikkakehitykselle (=tavoiteuraennuste)  
ja toisaalta trendinmukaiselle valtakunnan tasolle yhteen sovitetulle ja minis-  
teriöiden todennäköisenä pitämälle kehitykselle (=perusuraennuste). Seuraa-  
vassa vaiheessa kullekin toimialalle laaditaan toimialan ammattirakenteen  
kehittymistä ennakoiva ennuste toimialan tavoite- ja perusuraennusteille.  
Rinnalla laaditaan alueelliset ikäluokka- ja eri toimialojen poistumaennusteet.  
Kaikkien näiden ennusteiden laatimisen jälkeen voidaan laskentamallin avul-  
la tuottaa alueellinen koulutustarvelaskelma niin sanottua Mitenna 2006–  
mallia käyttäen. Ennusteen osuvuutta arvioidaan alueella ja jalostetaan edel-  
leen maakunnalliseksi koulutuksen aloittajatavoitteiksi yhteistyössä alueellis-  
ten ja valtakunnallisten toimijoiden kesken. (Väisänen 2011) ”Matkailu-, ma-  
joitus- ja ravitsemistoiminta on ennusteissa kasvava toimiala, ja se tulee  
myös näkymään Pohjois-Pohjanmaan maakunnan aloituspaikkatavoitteissa”  
(Väisänen, 2011).

### 3 RESTONOMIKOULUTUS SUOMESSA

#### 3.1 Restonomikoulutuksen historia Suomessa

Ammattikorkeakoulumuotoinen restonomikoulutus on pitkän koulutuksellisen muutoksen tulosta. Se on muotoutunut opistotasoisesta koulutuksesta restonomikoulutukseksi ammattikorkeakoulujen perustamisen myötä. Ravitsemis- ja talousalan koulutus oli mukana ammattikorkeakoulukokeilussa alusta asti. Sen aikana hajanainen koulutus koottiin yhtenäiseksi kokonaisuudeksi. (Mikkonen 2003, 17)

Suoritustasoinen alan peruskoulutushistoria yltää 1880-luvulle asti, jolloin perustettiin ensimmäiset kotitalousalan oppilaitokset. Ohjaajakoulutuskin alkoi jo 1890-luvulla. Ensimmäiset keskiasteen, nykyisin toisen asteen uudistuksen kokeilut, käynnistyivät vuonna 1981, vaikka virallisesti kokeilun katsotaan alkaneen vuonna 1984. Uudistuksen tarkoituksena oli yhtenäistää ravitsemis- ja talousalaa, jolla olisi laaja-alaisia peruslinjoja. Koulutuksen muotoutuminen jatkui 1990-luvulla, mutta edelleen tehtävät ja koulutus olivat päällekkäisiä. Koulutuksen opetussuunnitelmat olivat valtakunnalliset, ja niitä noudatettiin kaikissa alan keskiasteen nykyisin toisen asteen oppilaitoksissa. (Mikkonen 2003, 13-15)

Opistotasoinen restonomikoulutus aloitettiin Haagassa vuonna 1969. Ensimmäinen ryhmä opiskeli liikkeenjohdollisella linjalla. Ryhmä valmistui vuonna 1971. (Lappi-Pietiläinen, 2010, 24) Restonomitutkinto oli alun perin Haaga Instituutin eli nykyisen Haaga-Helian käyttämä tutkintonimike. Tutkintonimike yleistyi valtakunnalliseen käyttöön. (Mikkonen 2003, 187)

Ammattikorkeakoulu-termi on esiintynyt suomalaisessa koulukeskustelussa jo 1960 ja -70-luvuilla. Vasta tultaessa 1990-luvulle siitä keskusteltiin todella varteenotettavana vaihtoehtona. Vuoden 1990 keväällä valtioneuvosto hyväksyi 22 kokeiluammattikorkeakoulua ja ne alkoivat vuosina 1991 ja 1992. Ravitsemis- ja talousalan koulutusta annettiin tuolloin 191 ammatillisessa oppilaitoksessa, joista vain seitsemän osallistui ammattikorkeakoulukokei-

luun. (Mikkonen 2003,188)

Haaga Instituutti aloitti ammattikorkeakokeilun ensimmäisenä ravitsemis- ja talousalalla vuonna 1991. Lukuvuoden 1993 - 1994 alussa kaikki opiskelijat (täydennyskoulutusta lukuun ottamatta) olivat ammattikorkeakouluopiskelijoita. Haaga Instituutin väliaikaisesta ammattikorkeakoulusta valmistui ensimmäiset restonomit (AMK) vuonna 1995. Vaikka ravitsemis- ja talousalan ammattikorkeakoulukokeilu oli pieni suhteessa muihin aloihin, se kykeni vastaamaan syntyneisiin kehittämistarpeisiin. (Mikkonen 2003, 39-51, 93)

Kokeilun aikana saatiin aikaan muun muassa seuraavanlaisia muutoksia: oppilaitosrajojen, ylläpitojärjestelmien ja koulutusohjelmien muutos sekä koulutuksen kehittäminen, vakinaistamisen valmistelu sekä matkailu- ja ravitsemisalan AMK-tutkinto. Ensimmäiset vakinaistetut ammattikorkeakoulut aloittivat toimintansa 1.8.1996. Ammattikorkeakokeilua on arvioitu niin, että kehitys on ollut sellaista, jota ei muilla tavoilla olisi voitu saavuttaa ja että toiminta vastaa asetettuja tavoitteita. (Mikkonen 2003, 168-169, 182.)

Restonomi (AMK) käytännön osaamisen pohjat luodaan oman alan perustutkinnolla. (Turpeinen 2011, 50). Elokuun 2010 alusta astui voimaan alan uusi perustutkinto ammatillisella toisella asteella: hotelli-, ravintola- ja catering-alan uudistettu perustutkinto. Tällä tutkinnolla on valtakunnalliset tutkinnon perusteet, mutta kukin koulutuksenjärjestäjä suunnittelee koulutuksenjärjestäjän opetuksen toteutustavan alan elinkeinon kanssa yhteistyössä. Näillä koulutuksenjärjestäjän opetussuunnitelmilla palvellaan parhaiten alueen tarpeita. Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnolla haetaan päällekkäisyyksien poistoa ja asiakaslähtöistä toimintatapaa (Lahdenkauppi 2011). Koulutuksenjärjestäjän koulukohtainen opetussuunnitelmatyö on tärkeä nivel työelämän, opiskelijan ja opettajan välillä (Paloniemi 2011).

Uuden tutkinnon tavoitteena on kouluttaa perustutkinnon suorittajat monipuolisiksi alan perusosaajiksi. Lisäksi opiskelija erikoistuu asiakaspalvelun, hotellipalvelujen tai ruoanvalmistuksen tehtäviin. Alueelliset osaamiskuvauksien erot, erilaiset oppimisympäristöt ja opetuksen koulukohtainen suunnittelu ja toteuttaminen työelämälähtöisesti tuovat luonnollisen osan koulutuksen kir-

joon. (Turpeinen 2011,50)

### 3.1.1 Restonomi (AMK) koulutuksen vaiheita Oulussa

Oulun seudun ammattikorkeakoulu on perustettu vuonna 1996. Siinä vaiheessa Oulussa oli vielä ravintola-alan opistoasteen koulutusta. Opistoasteen koulutuksen loppuminen vuonna 1999 aiheutti haasteen palvelualan esimiestarpeen täyttämiseksi. (Tukki, 2011) Tammikuussa 2001 merkittävät Oulun seudun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan edustajat lähestyivät Oulun seudun ammatillisen koulutuksen kuntayhtymän yhtymähallitusta kannanottopyyntöillä palvelualojen korkeakoulutuksen turvaamiseksi Oulun seudulla. Vastaava kirje oli lähetetty vuonna 1999 ammattikorkeakoulun rehtorille. Kuntayhtymän hallitus käsitteli kannanottoa kokouksessaan 26.2.2002. Kokouksessa merkittiin tiedoksi, että matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutuksen järjestäminen vuodesta 2004 alkaen tulisi ottaa käsiteltäväksi seuraavalle tavoite- ja tulossopimuskierrokselle. (Oulun seudun ammatillisen koulutuksen kuntayhtymän yhtymähallituksen kokouspöytäkirja 26.2.2002).

Haaga-Helia on hallinnoinut neljää eri restonomi (AMK) ryhmää Oulun aikuiskoulutuskeskuksen tiloissa vuosina 2002 - 2011. Ryhmät ovat kouluttaneet Haaga-Helian aloituspaikoilla sekä Haaga-Helian opetushenkilöstön ja pedagogisten järjestelyjen mukaisesti. Aikuiskoulutuskeskuksen puolelta toimintaa on koordinoanut paikallinen yhteyshenkilö. (Ervasti, 2011) Ammattikorkeakouluilla voi olla niin sanottuja sivupisteitä. Esimerkiksi Kajaanin ammattikorkeakoulu on järjestänyt restonomikoulutusta nykyisen Kainuun ammattiopiston Kuusamon yksikössä.

### 3.1.2 Restonomi (AMK) koulutuksen nykytilanne Oulun seudulla

Haaga-Helian ammattikorkeakoulun järjestämä koulutus päättyi Oulussa vuoden 2011 loppuun mennessä. Keväällä 2011 suorittavat rästiopintoja ne viimeisen ryhmän opiskelijat, joiden opinnot ovat vielä kesken. Tällä hetkellä Haaga Heliällä ei ole uutta hakukierrosta Oulussa, eikä uutta ryhmää ole vi-

reillä. (Ervasti 2011)

Tällä hetkellä Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikön tiloissa opiskelee kaksi Kajaanin ammattikorkeakoulun restonomi aikuisryhmää. Sivupisteen koulutuksesta vastaa aloituspaikkoja hallinnoiva organisoija. Yhteistyötaho – Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikkö – järjestää tilat. (Vesala 2011)

Koulutusta hallinnoi Kajaanin ammattikorkeakoulu. Ryhmien opetuksesta vastaa 2/3 osalta Kajaanin ammattikorkeakoulun opetushenkilöstö. Lopun kolmanneksen opetuksesta vastaa Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikön opetushenkilöstö. Oululaisten vastuulla on lähinnä liiketaloudellisten kokonaisuuksien opettaminen, ja kajaanilaisten vastuulla on koulutusohjelman ammatilliset kurssit. (Vesala 2011)

Toukokuussa aloittaneen ryhmän opiskelu on monimuoto-opiskelua: lähiope-  
tusta 2-3 kertaa kuukaudessa perjantai-iltaisina ja lauantaina. Monimuoto-  
opiskelu sopii myös työssäkäyvälle aikuisopiskelijalle. Koulutukset toteute-  
taan ESR-rahoituksella Kajaanin ammattikorkeakoulun ja Oulun seudun am-  
mattikorkeakoulun yhteistyöllä. (Vesala 2011)

### **3.2 Restonomi (AMK) korkeakoulututkinto**

Restonomilla (AMK) tarkoitetaan matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammat-  
tikorkeakoulututkintoa, Bachelor of Hospitality Management. Alalla on myös  
jatkokoulutusmahdollisuus ylempään AMK-tutkintoon eli Restonomi (ylempi  
AMK), matkailu- ja ravitsemisalalan ylempi ammattikorkeakoulututkinto (Mas-  
ter-taso). Restonomin tutkinto on laaja-alainen, ja koulutusohjelmia on useita  
erilaisia, joista jokaisella on omat erityispiirteensä. Tutkinnon suorittaneilla  
restonomeilla on kokonaisnäkemys matkailu-, ravitsemis- ja talousalasta ja  
sen kehittämismahdollisuuksista sekä taito suunnitella, kehittää, tuottaa, to-  
teuttaa ja myydä eri kohderyhmille tarkoitettuja palveluja. (Suomen res-  
tonomit ry 2011)



Restonomit, jotka ovat suorittaneet AMK- tutkinnon, ovat matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntijoita - ydinosaamisena palvelukulttuurin, palvelujärjestelmän, palvelujohtamisosaamisen ja liiketoiminnallisten prosessien osaaminen. (OKM 2011g) Hotelli- ja ravintola-alan yleiset kompetenssivaatimukset ovat ARENE:n eli Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvoston laatimia. Katso liite 3. Restonomi (AMK) tutkinnon opinnot koostuvat 210 opintopisteestä, poikkeuksena Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Degree Programme in Facility Management and Consumer Communication, 240 op. Opintokokonaisuuksien painotuksissa on koulutusjärjestäjäkohtaisia vaihteluita. (Suomen restonomit ry 2011) Kokonaisuus koostuu perus- ja ammattiopinnoista. Liiketaloudellisia opintoja kuuluu sekä perus- että ammattiopintoihin. Ammattiopinnoissa on vaihtoehtoisia ja vapaasti valittavia opintoja. Perus- ja syventävät harjoittelut ovat osa ammattitaitoa edistäviä opintoja. Opinnot kootaan opinnäytetyössä. Opintojen keskimääräinen suoritus aika on 3,5 - 4 vuotta. (Ramk 2011)

Restonomi valmistuu esimiestehtäviin. Työtehtävät ja työpaikat ovat monipuolisia asiantuntija- ja johtotehtäviä alan yrityksissä: ravintola-, elintarvike-, kotitalous, kuluttaja-, ja ruokapalvelut, majoitus-, matkailu- ja kongressipalvelut kehitys- ja suunnittelu sekä koulutus- ja konsultointitehtävät työllistävät myös restonomiosaaaja. Muita toimialoja ovat: myynti, markkinointi, puhtaus- ja kiinteistöpalvelut, tutkimus- ja kehittämistehtävät, turvallisuuspalvelut, ympäristö- ja toimitilapalvelut sekä yrittäjyys. Restonomi (AMK) on ammattilaisena tuotteen, palvelun tai miljööön käytännön vastuullinen osaaaja; päätöksentekijä, taloudellisen ja kannattavan toiminnan osaaaja, ajatteleva, omaloitteinen, innovatiivinen, idearikas, yhteistyökykyinen, reilu kumppani ja hyvä kansallisesti ja kansainvälinen verkostoituja. (Suomen restonomit ry 2011)

Restonomien työammatteja voivat olla erilaiset esimies- ja asiantuntijatehtävät: ruokapalveluesimies, keittiöpäällikkö, ravitsemistyönjohtaja, ravintolapäällikkö, suunnittelija, hankepäällikkö tai – koordinaattori tai avainasiakaspäällikkö. Restonomien valmistumisen jälkeinen työllistyminen vaihtelee alueittain. Työammatit ovat työntekijä- ja työnjohtotasoisia. Restonomien kiinnit-

tyminen työelämään riippuu siitä mitä henkilö osaa. (Suomen restonomit ry 2011)

Restonomi on tärkeässä roolissa suomalaisen ruokakulttuurin vaalijana. Laadun, tuote- ja kestävä kehityksen huomioiminen on kytkeytynyt opetussuunnitelmiin sekä alan ammatillisella toisella asteella että ammattikorkeakouluissa. ”Suomalaisten ruokamarkkinoiden muotoutumista pitää ennakoida erityisesti restonomiopetuksessa elintarviketalouspoliittisista megatason näkökulmista, jotka taas heijastuvat paikallisiin mikrotason yrityksiin ja kuluttajiin. Opiskelijoille on tärkeitä kuvata, että vähittäiskaupalle suomalainen ruoka ei ole itsestäänselvyys, vaan kaupanteon kaikinainen kannattavuus” (Heikkinen, 2011).

Aloituspaikat ovat kunkin ammattikorkeakoulun hallinnoimia. (OKM 2011) Ammattikorkeakoulujen yksiköt ja samalla aloituspaikkojen määrä on tällä hetkellä opetusministeriön erityistarkastelun kohteena koko Suomessa. Ammattikorkeakouluja on kehoitettu alueelliseen yhteistyöhön. Yhteistyösopimuksia tehdään paraikaa ympäri Suomea (Vesala 2011).

Restonomi (AMK) aloituspaikkoja oli vuonna 2010 Suomessa yhteensä 1952 ja opiskelijoita yhteensä 8371. Tilastokeskuksen mukaan vuonna 2008 Suomessa oli hotellijohtajia ja ravintolapäälliköitä yhteensä 3424. (Tilastokeskus 2011)

Restonomin tutkinto on laaja-alainen ja koulutusohjelmia on useita erilaisia, joista jokaisella on omat erityispiirteensä. Matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkintoa voi opiskella 18:ssa eri ammattikorkeakoulussa. Oulun seutua lähimpänä ovat Keski-Pohjanmaan, Kajaanin ja Rovaniemen ammattikorkeakoulut.

Matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinnon koulutusohjelmia on yhteensä viisi, ja lisäksi on yksi ruotsinkielinen sekä kuusi englanninkielistä. Koulutusohjelmia on 12 erilaista. Oheisessa taulukossa esitellään koulutusohjelmat, tutkintonimike ja koulutuksen järjestävä ammattikorkeakoulu.

Taulukko 1. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattikorkeakoulututkintoon johtavat koulutusohjelmat Suomessa (OKM 2011h)

Koulutus-ohjelma	Tutkinto-nimike	Ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola- alan	Restonomi (AMK)	Haaga-Helia Lahden Laurea Rovaniemen Saimaan Savonia Tampereen
Hotelli- ja ravintola- alan liikkeenjohdon	Restonomi (AMK)	Haaga-Helia Laurea
Matkailun	Restonomi (AMK)	Haaga-Helia Jyväskylän Kajaanin Keski-Pohjanmaan Lahden Laurea Mikkelin Pohjois-Karjalan Rovaniemen Saimaan Satakunnan Savonia Tampereen Vaasan
Matkailun liikkeenjohdon	Restonomi (AMK)	HAAGA-HELIA
Palvelun tuottamisen ja johtamisen	Restonomi (AMK)	Jyväskylän Kajaanin Lahden Laurea Mikkelin Seinäjoen Tampereen Turun
UP för turism YH_examen inom turim- och kosthålls-	Restonom (YH)	Arcada HAAGA-HELIA Vaasan Yh Novia

branschen		
Degree Programme in Experience and Wellness Management	Restonomi (AMK), Bachelor of Hospitality Management	HAAGA-HELIA
Degree Programme in Facility Management	Restonomi (AMK) Bachelor of Hospitality Management	Jyväskylä
Degree Programme in Facility Management	Restonomi (AMK) Bachelor of Hospitality Management	Laurea
Degree Programme in Hotel, Restaurant and Tourism Management	Restonomi (AMK) Bachelor of Hospitality Management	HAAGA-HELIA
		Saimaan AMK
Degree Programme in Service Management	Restonomi (AMK), Bachelor of Hospitality Management	Lahden AMK
Degree Programme in Tourism	Restonomi (AMK), Bachelor of Hospitality Management	HAAGA-HELIA AMK Kajaanin AMK Keski-Pohjanmaan AMK Laurea AMK Rovaniemen AMK Saimaan AMK Tampereen AMK Vaasan AMK

Tutkinnot ovat laajuudeltaan 210 opintopistettä, paitsi Jyväskylän ammattikorkeakoulun Degree Programme in Facility Management koulutusohjelman Restonomi (AMK) ja Bachelor of Hospitality management, joka on laajuudeltaan 240 opintopistettä. Kaikkien koulutuksenjärjestäjien harjoittelun pituus on 30 opintopistettä. (OKM 2011i)

Koulutusohjelmissa suositaan projektityyppisiä opiskelutapoja ammattikorkeakoulun omissa toimipisteissä sekä toimeksiantona toteutettavissa harjoi-

tus- ja opinnäytetöissä. Harjoittelujaksot lujittavat käytännön ammattitaitoa, vahvistavat liiketaloudellista osaamista sekä suuntaavat asiantuntijuuden kehittymistä yksilöllisellä ammattiuralla (Suomen restonomit ry 2011).

Akavan Erityisalat ry:n mukaan (2010) restonomien työllisyystilanne on Suomessa hyvä. Valtaosa restonomeista työskenteli vuonna 2009 yksityisellä sektorilla 83 %:a, julkisella sektorilla 15 %:a, joista kunnilla 12 ja valtiolla 3 %:a. Seurakunnissa ja yrittäjinä toimi molemmissa 1 %:a restonomeista. Vuoteen 2009 mennessä oli valmistunut 10 330 restonomia. Miehiä heistä oli 18 % ja naisia 82 %. (Akava 2011)

Koulutusohjelmien suuntautumisvaihtoehdot vaihtelevat eri ammattikorkeakouluissa. Onnistuneella suuntautumisvaihtoehdolla opiskelija erikoistuu ja mahdollisesti työllistyy täsmällisemmin. (Paloniemi 2011)

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmissä suuntautuminen voi olla keittiömestarin esimiestehtävä, ravintolaelämysten tuottaminen, ravintolapalvelut, esimerkiksi ravintolaliiketoiminnan tai hotellin johtaminen, majoitustoiminta esimerkiksi majoitusyrityksen operatiivinen johtaminen, kansainvälisyysopinnot, tutkimus- ja kehittämisosaaminen tai liiketalouden syventävät opinnot. Vaihtoehtoina ovat myös erikoistuminen esimerkiksi hotellinjohtamiseen, ravintolan keittiön johtamiseen tai muiden majoitus- ja ravitsemisliikkeiden johtamiseen. (Haaga-Helia 2011).

Matkailun koulutusohjelman opintojaksojen tavoitteet ja sisällöt vaihtelevat ammattikorkeakouluittain. Opiskelija voi suuntautua esimerkiksi palvelu- tai matkailuyrityksen johtamiseen, matkailupalveluiden tuotteistamiseen: elämysmatkailu, elämysteollisuus, liikuntamatkailu (Animateur) sekä tapahtuma- ja kokousmatkailu (Meeting Industry) järjestämiseen tai sähköiseen liiketoimintaan. Matkailun koulutusohjelman suuntaavia opintoja voivat olla myös tutkimus- ja kehittämisosaaminen, matkailutuotteen kehitys, matkailuyrittäjyys sekä matkailun sosiologia ja trendit. (Ramk 2011)

Hotelli- ja ravintolan opiskelija voi erikoistua erilaisille palvelualoille, kuten toimitila-, kuluttaja-, puhtaus-, ravitsemis-, ravintola- tai erilaisiin elintarvi-

kealan palveluihin. Opiskelija voi räätälöidä opintonsa noudattaen omaa ammatillista erikoisosaamista. Koulutuksen teemoina ovat myös yrittäjyys, kansainvälisyys sekä ympäristövastuullisuus. Opinnoissa hyödynnetään informaatioteknologiaa, virtuaalista oppimisympäristöä sekä projektioppimista. Viestintätaidot, alaan liittyvät kieliopinnot sekä englanninkielellä toteutetut opintojaksot luovat opiskelijalle taidot menestyä monikulttuurisissa palvelualan työyhteisöissä. (Jamk 2011)

Restonomiopiskelijalla on nykyisin erinomaiset mahdollisuudet kehittää kieli- taitoa ja kansainvälisiä toimintavalmiuksia jo opiskelujen aikana suorittamalla esimerkiksi opintoja kansainvälisissä koulutusohjelmissä. Lisäksi opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa myös kaksoistutkinto saksalaisessa yhteistyökorkeakoulussa (Kajaanin ammattikorkeakoulu) englanninkielellä opiskellen. (Kajak 2011)

### 3.2.1 Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman kompetenssit

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmakohtaiset kompetensseista on laadittu 19.04.2006 valtakunnallisesti noudatettavat ECTS-projektin suositukset. Katso liite 3. Koulutusohjelmakohtaiset kompetenssit on keskeinen osaamisen kuvauksen muoto. Osaamiskuvaukset on tiivistetty laajoihin osaamisalueen kuvauksiin. Osaamisalueen tavoitteet ovat palvelukulttuurissa, palvelujärjestelmässä, palvelujohtamisessa, liiketoimintaosaamisessa ja majoitus- ja ravitsemisalan palveluympäristöosaamisessa (Arene 2006).

Tavoitteet kuvataan laajoina kokonaisuuksina. Koulutuksen laadun ratkaisee lopulta opetuksen taso ja opiskelijan oma asenne. On oleellista ymmärtää ja osata substanssin keskeiset alueet kuten tuloksellinen alan hallitseminen ja sen toteuttaminen liiketaloudellisesti kannattavana. Ammatillista kehittymistä on vaikea arvioida vain vertaamalla suoritusta johonkin standardiin; on tärkeää tuntea myös koulutus- ja harjoitusohjelma (Ruohotie, 2007 378). Ruohotien mukaan kompetenssiperustainen koulutus luo opiskelijoille sekä jo ammatissa työskenteleville mahdollisuuksia hyödyntää omia kokemuksiaan relevantissa ja aidossa oppimisympäristössä ja siten kehittää työelämässä tarvittavia ammatillisia valmiuksia.

Kompetenssit perustuvat olemassa oleviin käytäntöihin, ja niitä täytyy jatkuvasti kehittää ja muokata alan uusimpaan tietoon perustuen. Relevanttien oppimisympäristöjen suunnittelu edellyttää yhteistoiminnallisuutta kouluttajien, muiden eksperttien ja osaajien kesken oppilaitoksessa sekä sen ulkopuolella (Ruohotie 2007, 380).

”Sosiaalisessa systeemissä syntyvien ideoiden ja työyhteisössä ilmenevien taitojen välillä on dynaaminen vuorovaikutussuhde: ilman taitoja ideat voivat olla merkityksettömiä, ja ilman ideoita ei ole tarvetta uusille ja paremmille taidoille. Ideoiden ja taitojen välisen vuorovaikutuksen analyysi johtaa oppimisprosessien aiempaa integroidumpaan ja dynaamisempaan suunnitteluun ja tutkimukseen” (Ruohotie, 2007. 380 - 381). Kompetenssien kehittäminen ei siis ole vain tietojen, taitojen ja asenteiden hankkimista, vaan myös oppimisen ja harjoittelun tuottamia rikastuttavia kokemuksia (Nissilä 2006,87).

### 3.2.2 Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma

Jyväskylän ammattikorkeakoulun opettajakorkeakoulun ammattipedagogiikan yliopettaja Veijo Turpeisen mukaan suomalaiseen ammattikorkeakouluun pitäisi saada ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma. (Turpeinen 2009, 48) Näkemyksensä perusteluksi hän esittää lyhyesti seuraavaa: ”Ammatillista osaamista tarvitaan tulevaisuudessakin. Ruokatuotannon johtaminen tuotannollisessa keittiössä vaatii johtajaltaan (keittiömestari) koko ruokatuotantoprosessin tuntemusta sekä vankkaa käytännön ruoanvalmistuksen osaamista” (Turpeinen 2009, 52).

Ruoanvalmistus on teoreettiselta taustaltaan ja luonteeltaan monitieteellistä, koska mukana ovat elintarviketieteet ja ravitsemustiede, mikrobiologia, kemia ja fysiikka. Siitä syystä sen ilmiöiden tunnistaminen, selittäminen sekä perustelevinen eri näkökulmista on vaativaa ja oppimiseen tarvitaan teoreettisen tiedon lisäksi tekemisen kautta saatua kokemusta ja aikaa. Turpeinen korostaa myös viestintätaidon ja nykyteknologian käyttöä keittiöviestinnässä. Tieto-

tekniset taidot ovat keittiössä työskentelevän arkipäivää ja lähentyneet osaamisen ydintä. (Turpeinen 2009,49)

Turpeisen mukaan tulevaisuuden ruokatuotannon johtaja (keittiömestari) on yhä enenevässä määrin alansa asiantuntija, jonka on kyettävä perustelemaan ruoanvalmistuksen ilmiöitä myös teoreettisesti. Monitieteellisuuden vaatimus tarkoittaa ammattikorkeakoulun ruokatuotannon opetuksessa, että ruoanvalmistuksen taustalla olevien eri tieteenalojen keskeisin sisältö tulee saada lähemmäksi työssä vaadittavaa ydinosaamista. (Turpeinen 2009, 49)

Heikkisen mukaan palvelukoulutusalojen asiantuntijoiden on kysyttävä jatkuvasti: ” Missä määrin koulutuksen on modernisoiduttava?” Kysymys on uudesta mallista, joka korostaa kokonaisvaltaisen liiketoiminnallisen osaamisen, palvelujen ja teknologisten sovellusten merkityksen ymmärtämistä. Palvelu-alojen ammattikorkeakoulutus kannattaa. ”Olemme sekä Fast että Slow Onnela”. Olemme osa tavara-, elämys-, ruoka- ja viihdeteollisuutta. Asiakkaan jano, nälkä sekä tarve kokea nuorekasta, rentoa ja railakasta ilmapiiriä luovat luontaista kassavirtaa” (Heikkinen 2011).

### **3.3 Restonomiosaamisen merkitys ammatinopetuksessa**

Ammatillisilla opettajilla on yleensä kaksi ammattia ja koulutusta: oman alansa ammatillinen tutkinto ja ammatillisen opettajan pedagoginen koulutus. Ammatinopettaja toimii tässä välimaastossa oman substanssiosaamisen siirtäjänä ja kannustavan oppimisen ja osaamisen vahvistajana (Paloniemi 2011).

Tieteenalakohtainen ja pedagoginen minäkäsitys sekä itseluottamus ovat ammatillisen opettajan identiteetissä tärkeitä. Niihin kuuluu substanssiosaaminen ja kyky käydä keskustelua saman tieteenalan edustajien kanssa (Nissilä 2007, 87).

Ammatillisen opettajan ydinhaaste on substanssin ja pedagogiikan välinen suhteen kanssa tasapainoilu, mieluiten olemalla molempien puolella. Viime



kädessä on kysymys siitä, minkä varaan ammatinopettaja rakentaa ammattidentiteettinsä. Tärkeintä on säilyttää kiinnostus opiskelijoiden oppimista kohtaan. (Kerttula 2007, 109-110.)

Ammatillisten aineiden opettajilla on pääsääntöisesti alansa ylempi korkeakoulu- tai AMK -tutkinto ja vähintään kolmen vuoden työkokemus opeteltavalta alalta. Vasta näiden ehtojen täytyttyä henkilö voi hakeutua opiskelemaan ammatilliseksi opettajaksi. (OPH 2010)

Ammatillinen opettajankoulutus on ammattikorkeakoulujen ja ammatillisten oppilaitosten opettajille ja opettajiksi aikoville suunnattua koulutusta, joka tuottaa yleisen pedagogisen kelpoisuuden. Pääsyvaatimuksena ammatilliseen opettajankoulutukseen on sellainen koulutus ja työkokemus, joka vaaditaan ammattikorkeakoulun tai ammatillisen oppilaitoksen opettajan virkaan. Ammatillisiin opettajankoulutusopintoihin kuuluu kasvatustieteellisiä perusopintoja, ammattipedagogisia opintoja, opetusharjoittelua sekä muita opintoja. Opintojen laajuus on 60 opintopistettä. (OPH 2010)

Ammatillista opettajankoulutusta järjestetään ammattikorkeakoulujen yhteydessä toimivissa ammatillisissa opettajakorkeakouluissa Helsingissä, Hämeenlinnassa, Jyväskylässä, Oulussa ja Tampereella. Ruotsinkielisten opettajien pedagogiset opinnot suoritetaan Åbo Akademiassa Vaasassa. (OKM 2011) Myös yliopistojen aineenopettajien ja terveystieteen maisterin koulutusohjelmista sekä Sibeliuksen Akatemiasta voi valmistua alansa ammatilliseksi opettajaksi. (OPH 2010)

Ammatillinen opettajakorkeakoulu (AMOK) toimii Oulun seudun ammattikorkeakoulun yhteydessä omana tulosityksikkönä. Se on yksi viidestä ammatillisesta opettajakorkeakoulusta. AMOK aloitti toimintansa monialaisena Oulun seudun ammattikorkeakoulun yksikkönä syksyllä 1996. Vuonna 2010 aloituspaikkoja uusille opiskelijoille oli 255, joista restonomitaustaisia hakijoita oli 37 opiskelijaa. Näistä 19 on vastaanottanut opiskelupaikan. (Oikarinen 2011) Ammatillisessa opettajakorkeakoulussa opiskelumuotona on monimuotoinen opiskelu Oulussa tai Rovaniemellä.

Monille restonomin työtehtävissä työskenteleville ammatinopettajan pedagogiset opinnot ovat vetovoimainen mahdollisuus. Restonomi voi opiskella

muun muassa matkailu-, hotelli-, hotraca-, puhtaanapito- ja kotitalousteknologian ammatinopettajaksi. Taustalla tulee olla oman alan vahva substanssi eli ammatillinen osaaminen. Vahvan ammatillisen osaamisen varaan voi siten hankkia hyvän opettamisen pohjan. (Turpeinen 2011, 50)

Opettajaksi opiskelevan pitää oppia jäsentämään ammatillista teoriaa ja käytäntöä kokonaisuus huomioon ottaen. Hänen pitää nivoa opittavat asiat käytännön tasolle, ja samalla hänen kriittinen reflektionsa on tärkeä koulutusohjelmien toimivuuden kannalta. (Ruohotie 2007, 379-380)

Suomalaisen restonomitutkinnon vahvoja painopistealueita ovat johtaminen, markkinointi, yrittäjyyteen ohjaus, sisäinen yrittäjyys, taloudellisuus, tuotannollisuus ja businessajattelu. Nämä painopistealueet ovat Aila Paason ja Kati Korenon Osaava opettajan 2010 - 2020 loppuraportin mukaan ammatillisen opettajan osaamisen haasteita eli heikkouksia (Paaso-Korento 2010, 104–105). Mikäli restonomin oppiminen ja osaaminen kohtaavat koulutusohjelman sisällä, niin alan ammatinopettamisen haasteet kääntynevät vahvuuksiksi. Kompetenssikriteerien ja käytännön yhteensovittaminen on keskeinen lähtökohta oppimisen kehittymisestä osaamiseksi. Yhteiskunnan kannalta on erittäin tärkeää, että ennakointi ja opetuksen sisällöt vastaavat työammattia. (Paloniemi 2011)

Näyttötutkintomestarin tutkinnon suorittaminen voi innostaa restonomin ammatinopettajaksi kouluttautumiseen. Näyttötutkintomestari pohtii omaa ammatti-identiteettiään ja osaamista monesta näkökulmasta. Erilaiset tutkintotilaisuudet voivat osaltaan harjoittaa opiskelijoita työelämässään tarvittavaan paineensietoon, mutta erilaisten tunnetilojen hallintaan ja säätelyyn voi kiinnittää huomiota myös ohjauksessa. Mikäli pyritään vastaamaan täysipainoisesti työelämän ja yhteiskunnan haasteisiin, on työpaikoilla tapahtuva työn opetus tulevaisuudessa nähtävä yhtenä osana jatkuvaa koulutusorganisaatioiden pedagogisen laadun parantamisprosessia. (Kiviniemi-Salo 2011)

Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen tuli osaksi opintoja sekä ammattikorkeakouluissa ja yliopistoissa. Osaamisen tunnustamisen merkitystä tutkitaan ja siihen aletaan myös siirtyä käytännössä opiskelijalähtöisenä

pedagogisena järjestelynä (Salo 2010). Restonomista ammatinopettajaksi polku on mahdollinen suomalaisessa koulutusjärjestelmässä, varsinkin kun ammatillista opettajakorkeakoulutusta on hajautettu viidelle eri paikkakunnalle Suomessa. (Paloniemi 2011)

Koulutuksen ja työelämän yhteistyön avulla voidaan varmistaa, että koulutus vastaa sisällöllisesti työelämän ja yksilöiden tarpeita ja edistää tutkinnon suorittaneiden työllistymistä. (Paaso 2010, 167) Matkailu-, majoitus- ja ravitsemisalalan ammatillisen opettajan vahvuutena on vankka oman alan ammatillinen osaaminen; opettaja hallitsee sekä teoriaa että omaa entistä enemmän myös käytännön tietämystä, mikäli omaa osaamista on ylläpidetty. Alan tuntemus perustuu alan työelämästä saatuun kokemukseen. (Paaso 2010, 106)

Paason tutkimuksessa mainitaan alakohtaisia vahvuuksia: omavalvonta, asiakaspalvelu, ravintotietous, organisointi- ja ongelmanratkaisutaidot, ruoanvalmistuksen perusteet, perinteiset kädentaidot ja ammattihygienian opettaminen sekä matkailukoulutus. Keskeinen kysymys on, miten vahvuudet reflektoituvat restonomiopiskelijalle ja myöhemmin restonomitaustaiselta ammatinopettajalta ammattiin opiskelevalle? (Pietilä 2011)

### 3.3.1 Ruokatuotannon ammatinopettaja

Hotelli-, ravintola- ja cateringalan ruokatuotannon opettajalla tulee olla kokemusta oman alan suoritus- ja esimiestehtävistä. Tarpeellista on omata myös hyvä oman alan perus- ja esimieskoulutus. Pelkästään teoreettinen tiedonhallinta ja osaaminen eivät riitä opettajan osaamiseksi ruokatuotannon ammatinopetuksessa. Turpeisen mukaan opettajan pitää olla vankka käytännön työn hallitsija. (Turpeinen 2011, 50)

”Opistoasteen koulutuksen poistumisen myötä huoleni on kasvanut, millainen on alalla toimivan esimiehen sekä ruokatuotannon opettajan teoreettinen ja käytännöllinen osaaminen” (Turpeinen, 2009, 49). Ammatillisten opettajien kouluttajana Turpeinen on huolestunut tulevaisuuden opettajien ammatillisesta osaamisesta. (Turpeinen 2009, 50)

Turpeisen mukaan pärjätäkseen tulevaisuuden ruokatuotannon johtajana (esimerkiksi keittiömestarina) ja ruoanvalmistuksen ammatillisena opettajana, henkilöllä tulee olla vankka käytännön osaaminen sekä laaja ja syvä tiedollinen osaaminen, koska alan vaatimukset sekä suoritustason henkilöstön koulutustaso ja osaaminen kasvavat. (Turpeinen 2009, 48-53) ”Näen hyvin tärkeänä, että ammattikorkeakoulussa on ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma, jossa toteutetaan käytännön ruoanvalmistuksen opettamista niin, että henkilö saavuttaa ruoanvalmistuksessa, myös teknisesti, hyvän perusosaamisen tason” (Turpeinen 2009, 48-53).

### 3.3.2 Alan koulutus etsii suuntaa

Turpeisen mukaan työelämän ja alan koulutuksen välillä käytävä keskustelu on vuosien ja vuosikymmenten aikana ollut vilkasta. Turpeisen mielestä keskustelun jatkuminen sekä toisen asteen uudistuneen tutkinnon, että restonomi (AMK) koulutusohjelmien osalta on tarpeellista, jotta koulutuksen toteuttaja on tietoinen alan kehitymisestä ja työntekijän osaamisvaatimuksista. Myös työpaikoilla tulee olla ajantasainen tietämys koulutuksesta, sen rakenteesta ja opetussuunnitelmista. Tästä keskustelua haluavat jatkaa Suomen keittiömestarit ry ja edelleen kehittää yhteistyössä alan toimijoiden kanssa. (Turpeinen 2011, 50)

Opettajien kelpoisuusvaatimuksia ollaan tarkistamassa ja niiden määrittelyminen ei ole yksiselitteinen asia. Tosiasiallisesti opettajan tulee osata tarkastella opetettavaa asiaa ja käytännön työssä esille tulevia ilmiöitä niin sanotusta pöytätason yläpuolelta. (Turpeinen 2011, 50)

Ammatillisten opettajan kelpoisuuksista koskevaan asetukseen on esitetty muutosta. Keskeistä muutoksessa olisi mahdollisuus poiketa soveltuvan korkeakoulututkinnon vaatimuksesta silloin, kun koulutuksen järjestäjän esittämä opetustehtävä edellyttää erityisen vahvaa tai erikoistunutta ammattitaitoa. (Turpeinen 2011.50) Turpeisen mukaan ammatillisen opettajan kelpoisuusvaatimuksia ollaan muuttamassa. Elokuussa 2011 tiedämme, miten uuden asetuksen mukaan kelpoisuusehtoja tulkitaan (Turpeinen 2011, 50).

## 4 KYSELYTUTKIMUS RESTONOMIKOULUTUKSEN TARPEESTA

### 4.1 Tutkimustehtävä

Tutkimuksen tavoitteena on kartoittaa, onko Oulun seudulla tarvetta restonomikoulutuksen järjestämiselle alan koulutusorganisaatioiden ja elinkeinon näkökulmasta. Tarkoituksena on myös pyrkiä selvittämään perustelu mahdolliselle tarpeelle. Tavoitteen päätehtäväksi muodostui yleisluontoinen kysymys, jolla kartoitetaan koko tutkittavaa aihetta: restonomikoulutuksen tarvetta Oulun seudulla. Kartoittavan tutkimuksen tarkoitus on katsoa mitä tapahtuu, etsiä uusia näkökulmia, löytää uusia ilmiöitä, selvittää vähän tunnettuja ilmiöitä ja kehittää hypoteeseja eli määritelmiä. (Hirsjärvi ym. 2010, 138)

Tutkimus on sekä kartoittava että ennakoiva. Tutkimustehtävän keskeiset kysymykset käsittelevät yrityksen toimialaa, kokoa, restonomien nyky määrää ja tulevaisuuden ennakointia. Kyselyn vastaukset muodostavat tutkimusaineiston. Kartoitukseen ja ennakointiin suuntaavassa tutkimuksessa oli toimeksiantajan edustaja mukana määrittelemässä tutkimuksen tavoitteita ja tukemassa tutkimuksen etenemisessä.

Tutkimuskysymykset:

- 1 Mikä on alan esimiestarpeen nykytilanne Oulun seudulla?
- 2 Miten voidaan ennakoida tulevaisuuden työvoimaa ja osaamista?

Tutkimuksen tulokset esitetään limittäin siten, sekä asiantuntija-taustahaastattelut, että puolistrukturoitu kyselytutkimus tukevat kiinteästi toisiaan ja myös osaltaan selittävät saatuja vastauksia. Tulosten tarkastelu noudattaa kronologista rakennetta.

### 4.2 Tutkimusmenetelmä

Tämän tutkimuksen kohde sijoittuu nykyaikaan. Varsinaista tutkimustehtävää lähestyin puolistrukturoiduilla kyselyillä ja teoriataustaan nivoutuilla asiantuntija-haastatteluilla. Täydensin kyselytutkimuksen taustateoriaa asiantuntija-haastatteluilla, selventääkseni tutkimushenkilöiden antamien vastausten kes-

keisiä näkemyksiä. Liite 4 Tutkimus on sekä kartoittava että ennakoiva. Varsinaisen tutkimusosion suoritin pääosin kvalitatiivisella menetelmällä. Tutkimukseni päämenetelmänä käytin puolistrukturoitua kyselyä sähköisellä alustalla. Tarkoituksena oli saada tutkittavien ”ääni” kuuluviin.

Tutkimusmenetelmän pitää aina tukea tutkimustehtävän asettelua. Haastattelua pidetäänkin laadullisen tutkimuksen päämenetelmänä. Haastattelua käytetään varsinkin, kun halutaan jäsentää ja syventää saatavia vastauksia tai jos on kysymyksessä vähän tutkittu aihealue ( Hirsjärvi ym. 2008, 193-198).

Kyselymenetelmä on tehokas, koska se säästää tutkijan aikaresurssia ja vaivaa. Kyselymenetelmässä aikataulu ja kustannukset voidaan ennakoida melko tarkasti. Tulosten tulkinta voi osoittautua haasteelliseksi. (Hirsjärvi ym, 2010, 195) Kyselyssä käytettiin sekä monivalintakysymyksiä että avoimia kysymyksiä. Monivalintakysymysten avulla selvitettiin yrityksen toimialaa ja yrityksen/organisaation kokoa, työskentelevien henkilöiden lukumäärää ja restonomitaustaisten työntekijöiden työtehtäviä. Liitteet 1-2. Tutkimustehtävän keskeiset kysymykset käsittelevät restonomien nykymäärää ja tulevaisuuden ennakointia.

#### **4.3 Aineiston keruu ja analyysi**

Toteutin tutkimukseni joustavuuden periaatetta noudattaen. Kyselyhaastattelun alan elinkeinon esimiehiä ja organisaatioiden edustajia puolistrukturoidulla kyselyllä sähköisesti. Kyselyjä tein niin kauan, kunnes aineistossa alkoi tulla toistoa, toisin sanoen kylläntymispiste saavutettiin.

Tutkimuksen aineistonkeruualueena oli Oulun seutu. Tutkimuksen kohdeyhmän muodostavat seudun alan elinkeinoelämän ja koulutuksenjärjestäjien edustajat.

Kyselyn toteutin Internetin välityksellä toimivalla kysely- ja tiedonkeruusovellus Webropol-alustalla. Laadin sovellukseen kysymykset, liitin sinne otoksen sähköpostiosoitteet ja lähetin kyselyn sähköpostitse. Kyselyn saatekirje (Liite 1) lähetettiin sähköpostina, jossa oli linkki kyselyyn. Webropol keräsi tulokset sähköiseen muotoon, josta niiden monivalintakysymyksiä oli mahdollista tar-

kastella pylvästaulukoina. Kyselyn avoimien kysymysten vastaukset analysoin luokittelemalla taulukoihin vastausten mukaisesti.

Osaamistarvekysymyksessä vertasin Oulun seudun alueen vastaajien vastauksia hotelli- ja ravintola-alan kompetensseihin ja sijoitin vastaukset vertaamalla alan koulutusohjelmakompetenssien sisälle. Vertaaminen oli haasteellista, koska kyselytutkimuksen vastaukset olivat konkreettisia käytännön osaamisen kuvauksia ja alan Suomessa käytössä olevat kompetenssien osaamisalueen kuvaukset ovat hyvin viitekehysten omaisia.

Puolistrukturoidun kyselyn kysymykset ovat osin tosiasiakysymyksiä ja osin avonaisia. Koska tutkimus oli aineistolähtöinen, pyrin välttämään tutkimuksen lopputuloksen oletuksia tehdessäni tätä tutkimusta. Käsittelin lopullisessa raportissa vastaukset anonymisti, jolloin luottamuksellisuus toteutui.

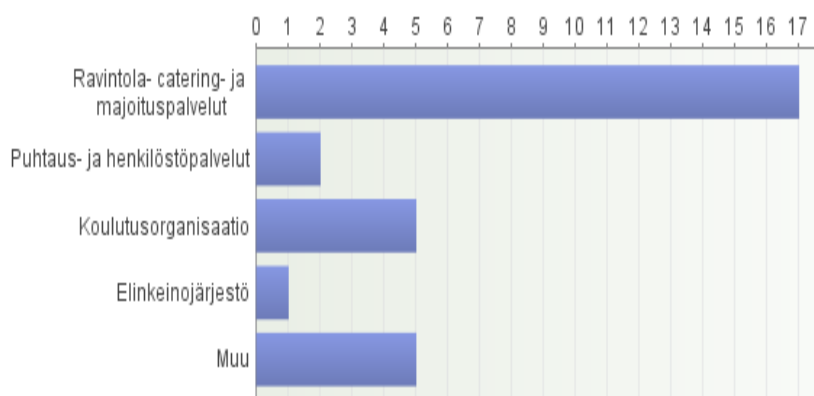
Tausta-aineistoa olen valikoinut lokakuusta 2010 alkaen alan kirjallisuudesta ja tutkimuksista. Tutkimusaineistoa keräsin kaikilta puolistrukturoituun kyselyyn osallistuneilta. Lähetin puolistrukturoidun kyselyn 58 toimijalle. Vastamisaikaa kyselyyn oli 9.5.2011. Liitteet 1 ja 2. Aineiston keruusta ei aiheutunut kustannuksia.

## 5 TUTKIMUSTULOKSET

Kyselyssä käytettiin sekä monivalintakysymyksiä että avoimia kysymyksiä. Monivalintakysymysten avulla selvitettiin yrityksen toimialaa, yrityksessä/organisaatiossa työskentelevien henkilöiden lukumäärää, vastaajan työtehtävää ja yrityksessä työskentelevien restonomien työtehtävää.

17 vastaajaa edustaa ravintola-, catering ja majoituspalvelualaa (Kuvio 1). Loput vastaajat edustavat koulutusorganisaatioita, puhtaus- ja henkilöstöpalveluita, elinkeinojärjestöä tai muuta. Vastaajien toimialat kuvaavat hyvin restonomien työhön sijoittumistoimialoja Suomessa. Vastaajien edustamien yritysten toimialat on kuvattu kuviossa yksi.

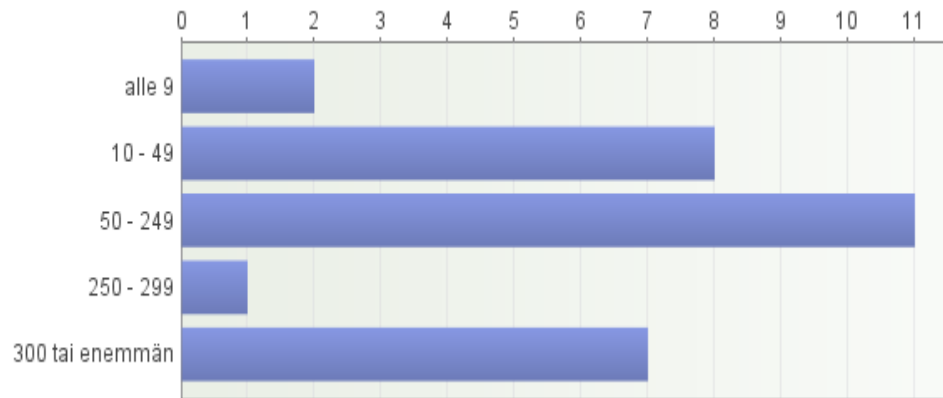
Kyselyyn vastanneiden toimialat jakaantuivat seuraavasti:



Kuvio 1. Yritysten toimiala. Vastaajien määrä (n=30)

Toisessa monivalintakysymyksessä tiedusteltiin yrityksen/organisaation kokoa. Vastaajia oli 29 henkilöä (Kuvio 2). Vastaajista 11 työskenteli 50 – 299 työntekijän kokoisessa yrityksessä. Seitsemän vastaajaa työskenteli yli 300 työntekijän yrityksessä/organisaatiossa. Kahden vastaajan työpaikka oli alle yhdeksän työntekijän yrityksessä, ja yksi vastaaja työskenteli yli 250 työntekijän organisaatiossa, mutta kuitenkin alle 300 työntekijän kokoisessa yrityksessä.





Kuvio 2. Yrityksen/organisaation henkilöstön määrä (n= 29)

Kyselyyn vastaajan omaa työtehtävää kysyttiin avoimella kysymyksellä, johon 28 vastasi (Taulukko 2). Vastaajien työtehtävien pääpaino oli erilaisissa esimiestehtävissä.

Taulukko 2. Vastaajien työtehtävät (n=30)

Toimiala	Työtehtävä
Ravintola-, catering- ja majoituspalvelut, puhtaus- ja henkilöstöpalvelut,	ravitsemistyönjohtaja 1 keittiömestari 1 ravintolapäällikkö 2, ravintolatoimenjohtaja 1 palveluohjaaja 1, palvelujohtaja 1 ruokapalveluesimies 2 ravintolatoimen kehityspäällikkö 1 henkilöstöravintolan asiakaspalvelupäällikkö 1 service manager 1 ruokapalvelupäällikkö 2 palvelualuepäällikkö 1, aluepäällikkö 2 johtaja 2, liikelaitosjohtaja 1, toimialajohtaja 1, keski-johto 1
koulutusorganisaatio, elinkeinojärjestö, muu	yksikönjohtaja 1, koulutus­päällikkö 1 kehittämisojohtaja 1 tiimivastaava 1 markkinointisihteeri 1, asiantuntija 1 lehtori 1, opettaja (myös AMK-restonomien) 1

Kyselyn vastanneiden mukaan heidän yrityksissään tai organisaatioissaan työskentelevät restonomit Oulun seudulla pääosin esimiestehtävissä, mutta myös suoritustason tehtävissä. Esimiestehtävät ovat yrityksessä pääosin joko keittiö- ja saliesimiestyötä tai näiden yhdistelmiä. Hotelli- ja puhtaanapitoalalla ja koulutussektorilla työskentelee myös restonomi (AMK) koulutustasuisia henkilöitä. Katso taulukko 3.

Taulukko 3. Vastaajayritysten/organisaatioiden restonomien työtehtävät:

Työ- piste:	Esimiestyö:	Suoritustason työ:
Keittiö	keittiömestari 5 vuoromestari 1 ravitsemistyönjohtaja 1	kokki 4 ravitsemustyöntekijä 1
Sali/ keittiö	ruokapalveluesimies 1 ruokapalvelupäällikkö 4 ruokapalvelupäällikkö1(ruoka- ja siivouspalvelut) vuoropäällikkö 1 ravintolan esimies 1 päällikkö 1	tarjoilija 4 edustatarjoilija 1 ravintolatyöntekijä 1
Sali	asiakaspalvelupäällikkö 3 palvelupäällikkö 1 ravintolapäällikkö 7 apulaisravintolapäällikkö 1	
Muu	ateria- ja puhtauspalvelusuunnittelija 1 tiimiesimies 1 hotellipäällikkö 1 palvelualuepäällikkö 1 markkinointipäällikkö 1 johtaja 1 opettajina 2 kouluttaja 1 projektikoordinoija (laadunhallinta- ja tietotekniikka) 1	

Yhdessä vastaajaryityksessä ei työskennellyt yhtään restonomi (AMK) koulutuksen omaavaa työntekijää.

### **5.1 Restonomikoulutuksen tarve Oulun seudulla**

Restonomikoulutuksentarvetta selvitin kyselyssä avoimella kysymyksellä kysymällä restonomikoulutuksen tarpeesta Oulun seudulla 2020. Tähän kysymykseen vastasi 28 vastaajaa. Vastaajista 26 oli restonomi (AMK) koulutuksen käynnistämisen tarpeellisuuden kannalla. Yksi vastaaja katsoi, että ei ole tarvetta restonomi (AMK) koulutuksen järjestämiselle, ja yksi vastaaja ei osannut sanoa, onko koulutukselle tarvetta..

Luokittelin tutkimusaineiston vastausten perusteella ja samalla jäsentäen tutkittavan ilmiön vertailemalla aineiston eri osia toisiinsa. Purin aineiston yhdistämällä purkamis- ja koodaamisvaiheen ja siirtymällä analyysiin. Aineiston kuvaileminen oli itse analyysin perusta, ja sen luokittelu oli olennainen osa analyysia. Aineiston luokittelussa käytin tutkimustehtävää, menetelmää, käsitteitä ja teoriapohjaa, itse aineistoa sekä omaa intuitiotani. Etsin aineistosta eroja ja yhtäläisyyksiä sekä mahdollisia poikkeustapauksia. (Hirsjärvi 2008, 147)

Varsinaisessa analyysissa tiivistin (Taulukko 4), luokittelin, etsin kommentteja ja tulkitsin. Tarkoituksena oli vastata aiheeni keskeiseen kysymykseen, onko Oulun seudulla tarvetta restonomikoulutuksen järjestämiselle? Tavoitteena oli häivyttää oma näkemykseni ja saada aineisto puhumaan puolestaan asiayhteyttä kuvaavana.

Restonomikoulutuksen tarpeen perustelijoiden joukko jakaantui kolmeen eri perusteeseen: väestön ikääntyminen, Oulun seudun ja Mara-alan kasvu Pohjois-Pohjanmaalla ja alan koulutus-, tutkimus- ja kehittämistarve. Tärkeimpinä restonomi (AMK) koulutuksen käynnistämisen tarpeena nähtiin Oulun seudun ja Pohjois-Pohjanmaan Mara-alan kasvu vuoteen 2010 mennessä. Väestön ikääntymisen haasteeseen vastaaminen oli myös perusteluna koulutuksen järjestämisen aloittamiseksi Oulun seudulla.

Taulukko 4, Restonomikoulutuksen tarveperusteet. (n=26)

Peruste:	Selite: N = 33
Väestön ikääntyminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uusia innovatiivisia osaajia tarvitaan 2</li> <li>- työvoimapula uhkaa 1</li> <li>- työvoima karkaa Etelä-Suomeen 1,</li> </ul> <p>n=4</p>
Oulun seudun ja Mara-alan kasvu (Master Plan) Pohjois-Pohjanmaalla	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oulu, Pohjois-Suomen suurin työllistäjä 1</li> <li>- Oulun talousalue on Pohjois-Suomen keskus 1</li> <li>- Oulun seudulla on valtavasti potentiaalia 7</li> <li>- palvelualan esimieskoulutuksen puute 1</li> <li>- tarvitaan matkailu-, ravitsemis- ja talousalan monipuolisia ammattilaisia 1</li> <li>- alan elinkeinon ja koulutuksenjärjestäjien yhteistyötä tarvitaan 1</li> <li>- ruokapalveluesimieskoulutuksen tarve 1</li> <li>- palvelun tarve kasvaa 1</li> <li>- matkailijamäärät kasvussa 1</li> <li>- alan elinkeinon ja koulutuksenjärjestäjien yhteistyötä tarvitaan 1</li> <li>- ravintolayrityksiä tulee lisää 1</li> </ul> <p>n= 17</p>
Koulutus-, tutkimus- ja kehittäminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- restonomi on monipuolinen tutkinto 1</li> <li>- saada nuoret pidettyä Oulun seudulla 1</li> <li>- kouluttautumispaiikka lähellä 1</li> <li>- restonomikoulutus/osaaminen arvostettu 1</li> <li>- taataan riittävä koulutustaso 1</li> <li>- mahdollisuus paikalliseen opiskeluun 2</li> <li>- koulutuksellisen tasa-arvon perusteella 1</li> <li>- Oulusta pitkät etäisyydet restonomi (AMK) tutkintoa tarjoaviin ammattikorkeakouluihin 1</li> <li>- tällä hetkellä opiskelut pitää suorittaa muissa kaupungeissa 1</li> <li>- nykyisten esimiesten jatko-koulutustarve 1</li> <li>-hanke- ja projektiosaajia tarvitaan 1</li> </ul> <p>n=12</p>

Erään vastaajan mukaan koulutusta tarvittaisiin jo ennen vuotta 2020.

”Oulun seutu on suurin Pohjois-Suomen työllistäjä ja siellä riittää nuoria koulutettavia, jotka voisivat työskennellä kotiseudullaan. lisäksi monet yritysten ja kaupungin työntekijät haluavat päästä jatkokoulutukseen” (johtaja 2011).

Vastaajat olivat hyvin luottavaisia Oulun seudun kasvuun kokonaisvaltaisesti.

”Oulu on selkeä puolen Suomen pääkaupunki, jossa eri palveluorganisaatiot kasvavat huimaa vauhtia, esimerkiksi Oulun Serviisi. Palveluyritysten henkilöstö ikääntyy ja työvoimapula on ennen pitkää edessä. Silloin tarvitaan huippuun viritetty työnjohto”(ruokapalveluesimies, 2011).

Tällä tavalla eräs kyselyyn vastaaja perusteli, miksi restonomikoulutusta tarvittaisiin Oulun seudulla. ” Oulun seutu kasvukeskuksena tarvitsee myös matkailu-, ravitsemis- ja talousalan monipuolisia ammattilaisia, jotka vievät alueen kehitystä eteenpäin ja tuntevat alueen potentiaalin.” (yksikönjohtaja, 2011) Usea vastaaja painotti palvelualan kehitystä tärkeänä osana koko yhteiskunnan menestyksen kannalta.

## **5.2 Tulevaisuuden restonomien osaamistarpeita**

Kyselyvastaukset olivat käytännönläheisiä kuvauksia restonomin osaamisen tarpeista Oulun seudulla. Kyselyyn vastanneiden alueelliset toiveet restonomikoulutuksen osalta korreloivat pääsääntöisesti hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmakohtaisten kompetenssien kanssa (Taulukko 5 ja liite 4). Kyselyyn vastanneiden osaamistarvekuvaukset ovat keskittyneet käytännön läheisiin osaamisen kuvauksiin kun taas koulutusohjelman yhteinen kompetenssikriteeristö on hyvin laaja-alainen ja viitekehyksenomainen osaamisen kuvaus.

Erään vastaajan mukaan työtehtävien muutokset ja johtamisen moninaisuus tuovat uusia haasteita esimiestehtävissä toimiville. ”Käytännön harjoittelua pitäisi lisätä paljon” (ravintolatoimen kehityspäällikkö 2011).

”Oulun alueella tarvittaisiin kaikkien restonomikoulutusohjelmien osaajia. Yksi vastaajista ehdotti, että voisiko koulutusohjelmat verkottua ympäri Suomen niin, että Oulusta käynnistyvästä koulutusohjelmasta voisi hakeutua erikoistumaan johonkin toiseen ohjelmaan tai ohjelmat voisivat vuorotella vuorovu-

sina? Yksipuolisesti esimerkiksi matkailun restonomeja ei tarvita jatkuvasti. Tärkeää olisi saada myös hotelli- ja ravintola-alan sekä palvelujen tuottamisen ja johtamisen osaajia alueelle ” (koulutuspäällikkö 2011).

Taulukko 5, kyselyyn vastanneiden alueelliset osaamistarpeet.

Koulutusohjelma-kohtaiset kompetenssit	Haastateltujen mainitsemat osaamistarpeiden kuvaukset. N = 94
Palvelukulttuuri-osaaminen	- osaa laaja-alaisesti ammatillisesti toimia eri palvelualan ympäristöissä (ravintola, suurtalous ja matkailu), osaa oman substanssialansa käytännössä (8) - on innovatiivinen ja trenditietoinen (1) - osaa tietotekniikkaa ja hallita erilaisia ohjelmia (2) - omaa kansainvälisyystietoutta (3) n=14
Palvelujärjestelmä-osaaminen	- osaa suoritustason työn (2) - on vahvaa ammatillista osaamista: kädentaitoja, raaka-ainetuntemusta (4) - omaa asiakaspalveluosaamista (2) - osaa kokonaisvaltaisesti palvelujohtamista (1) - omaa tuloksetekokykyä (1) n=10
Palvelujohtamis-osaaminen	- ymmärtää esimiestyön kokonaisvaltaisesti (6) - omaa johtamistaitoa (7) - omaa henkilöstöjohtamisen taitoja (5) - tuntee työlainsäädännön (1) - ymmärtää muutosjohtajuuden merkityksen (1) - osaa toimia taloudellisesti (1) - osaa suunnitella palvelujen tuottamista ja markkinointia (3) n=24
Liiketoiminta-osaaminen	- osaa toimia taloudellisesti taloushallinnon, laskenta toimen ja rahoituksen kannalta (8) - osaa liike- ja yritystoiminta johtamista (3) - omaa yrittäjäyshenkisyyttä ja bisnesajattelua (3) - osaa talous- ja henkilöstöjohtamista (1) - omaa kansantaloudellista osaamista (1) - osaa laaja-alaisesti myyntiä ja markkinointia (4) - osaa asiakkuuksien hallintaa (1) - osaa ketjuajattelua (1) n=22
Majoitus- ja ravitsemispalvelualan palveluympäristö-osaaminen	- omaa kieli-, vuorovaikutus-, viestintä ja kulttuurien tuntemustaitoa (8) - omaa tekstintuottamistaitoja(3) - omaa luonto- ja elämyskulttuuriosaamisesta(2) - osaa ympäristöasioiden hallintaa(1) - osaa verkostoitua kansallisesti ja kansainvälisesti (4) - osaa vastata monialapalveluista; siivous-, aula- ja postituspalveluista (6) n=24

### 5.3 Tulevaisuuden restonomien työvoimatarpeita

”Restonomeja valmistuu nykyisin paljon. Motivoituneita, tarmokkaita ja positiivisen ajattelun omaavia nuoria tarvitaan, kun suuret ikäluokat ovat jäämässä eläkkeelle” (ravintolatoimen kehityspäällikkö, 2011). ”Opettajat ovat keski-ikältään lähempänä 50-vuotta kuin 30-vuotta. Eläkkeelle jää lyhyessä ajassa paljon osaajia, jotka vievät mennessään arvokasta hiljaista tietoa. Uusia moniosaajia, joilla on myös vankka työelämätuntemus ja tietous, tarvitaan” (lehtori, 2011).

Kyselyyn vastanneiden mielestä restonomityövoimaa tarvitaan entistä enemmän myös suurten ikäluokkien synnyttämän palvelutarpeen vuoksi - niin yksityisellä kuin julkisellakin sektorilla. Kahden vastaajan mielestä restonomeja valmistuu tällä hetkellä liikaa, mutta 26 vastaajaa oli ehdottomasti restonomikoulutuksen lisäämisen kannalla Oulun seudulla.

Vastanneiden mukaan esimiehiä tarvitaan paikallisesti ja alueellisesti erilaisiin yrityksiin ja organisaatioihin, niin yksityiselle kuin julkiselle sektorillekin: kaupan-, puhtaus-, aterian-, tuki- ja monialapalveluihin sekä palvelusuunnittelutehtäviin. Tarvetta nähtiin myös työnohjaus- ja tuotekehitystyöhön. Keskeiset työvoimatarpeet kohdistuvat myös opetustyöhön ja kehitysprojekteihin.

## 6 POHDINTA

Oulun seutu kasvukeskuksena tarvitsee myös matkailu-, ravitsemis- ja talousalan monipuolisia ammattilaisia, jotka vievät alueen kehitystä eteenpäin yhteistyössä koko Pohjois-Suomessa, kumppanuusakselilla Rovaniemi-Kajaani-Kokkola. Rajat ylittävä restonomi (AMK) koulutuskin on Unescon ja OECD:n suosittamaa. Samalla edistyy kansallinen ja kansainvälinen yhteistyö. Helakorvenkin mukaan kumppanuus toisten toimijoiden kanssa ja yhteistyö asiakkaiden kanssa ovat uuden toiminnan oleellisia piirteitä. (Helakorpi 2007, 337)

Tutkimuksen tuloksena on osoitettavissa selvä tarve restonomikoulutukselle Oulun seudulla. Tarve syntyy suurten ikäluokkien eläköityessä sekä yksityisellä että julkisella sektorilla. Restonomeja tarvitaan palvelualan esimies- ja opetustyöhön. Palvelualan kasvun strategiseen, työnjohdolliseen ja erilaisten projekti- ja hankesuunnitteluun tarvitaan innovatiivisia osaajia Pohjois-Pohjanmaan maakunnassa.

Koulutuksellisen tarpeen täyttämiseksi voidaan lähteä yhteistyön ja kumppanuuksien mallista olemassa olevan Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikön hallinnoimana. Restonomikoulutuksen yksi keskeisimmistä osaamistarpeista Oulun seudulla on liiketaloudellinen osaaminen, joka nousi vahvasti esille tämän tutkimuksen kyselyissä. Restonomin pitää hallita oma substanssiala liiketaloudellisesti kannattavasti. Samoin tämän päivän koulutusorganisaatioiden pitää toimia avoimesti, verkottuneesti, virtuaalisesti ja yhteiskunnallisesti vastuullisesti.

Onko verkostoituminen kansallisesti ja kansainvälisesti riittävää?

Vahvistaako ammatillinen toinen aste ja ammattikorkeakoulu opiskelijoiden innovatiivisuutta ja yrittäjyyttä? Muutokseen aktivoituminen on tärkeää (Pietilä 2011). Pietilän mukaan jälkimoderni yhteiskunta korostaa yksilön elinikäistä oppimista, ja työelämä haastaa uudistumista ammatilliseen koulutukseen. Koulutuksen pitää tuottaa ammatillisia yksilöitä joilla on valmius oppia ja sopeutua uusiin tilanteisiin – erityisesti hänen pitää omaksua oppijana aktiivinen rooli – mikä johtaa jatkuvaan oppimiseen. (Pietilä, 2011) ”Koulutuksella muu-



tetaan koko maailmaa haluttuun suuntaan, eli koulutukseen satsaaminen vaikuttaa laajasti ja pysyvästi” (Jaara 2011).

Sitoutunut suoritus- tai esimiestason taitaja työskentelee intuition ohjaamana ja kykenee samalla analyttiseen arviointiin kulloinkin tarvittavalla ja omalla osaamisen tasolla (Pietilä 2011). Jokaisen valmistuvan restonomin (AMK) vastuulla on tuoda omaa osaamistaan ja saamaansa koulutusta esiin niin, että hän mahdollistaa itselleen koulutustaan vastaavan työn esimies- tai asiantuntija-asemassa (Lappi-Pietiläinen 2010, 29).

Palveluelinkeino on kiinteässä yhteydessä muiden elinkeinojen menestyksen kanssa. Koko Pohjois-Pohjanmaa toipuu hyvää vauhtia taantumasta (Alueelliset talousnäköymät 1/2011). Yritysten kasvunopeus on voimakasta. ICT-alakin pärjasi taantumassa varsin hyvin. Ala kuitenkin elää voimakkaasti, ja muutokset ovat nopeita. Tuoreena esimerkkinä tästä Nokian strategian muutos, jonka vaikutukset Oulun seudulle selviävät ajan myötä. Niiden vaikutukset ovat joka tapauksessa merkittäviä myös eräiden palveluiden, esimerkiksi henkilöstöravintoloiden näkökulmasta (Väisänen 2011).

Tutkimuksen luotettavuutta vahvistaa kyselytutkimuksen hyvä vastausten määrä. Kysely lähetettiin 58 ja vastaajia oli 30. Vastausprosentiksi muodostui 52. Kaikki kyselyvastaukset palautuivat analyysikelpoisina. Tutkimuksen luotettavuutta pohdittaessa voi miettiä, olivatko kyselyn kysymykset oikeaan osuvia, ja oliko niitä riittävästi? Yhtään kyselyvastausta ei tarvinnut hylätä. Kyselyn avoimien kysymyksien vastaamisprosentti oli keskimäärin 45. Taus-tateoriaan haastateltujen monipuolinen asiantuntijuus ja kyselyvastaajien esimiesasema osoitti heidän perehtyneisyytensä tutkimustehtävään. (Hirsjärvi ym. 2010, 195)

Lähdekriittisyys tutkimusta tehtäessä on tärkeää sekä kirjallisuuden valinta vaiheessa, että tulkintavaiheessa. (Hirsjärvi ym. 2010,113) Tutkimuksen tuloksen olen raportoinut totuudenmukaisesti, eikä niistä ole jätetty mitään oleellista pois. Tutkimuksen teon ensikertaisuuden ja haasteellisen aikataulu-resurssin takia tutkimuksen menetelmän hiominen jäi punnitsematta perusteellisesti. Mutta mielestäni valitsemallakin menetelmällä saavutin tutkimus-

tehtävän vastauksen. Joskus niukka aikataulu saattaa olla eduksi tuloksen ja laadun suhteen.

Jatkotutkimusaiheena voisivat olla: ammattikorkeakoulujen suuntautumiskumppanuudet, käytännön läheisyyden lisääminen restonomikoulutuksessa, ruokatuotannon esimiehen koulutusohjelma restonomi (AMK) tutkinnossa, restonomi (AMK) palvelualan innovaattori ja aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustamisen (ahot) vaikuttavuus ammattikorkeakouppinnoissa.

## 7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tutkimuksen johtopäätöksenä voidaan todeta, että restonomikoulutukselle on sekä puolistrukturoidun kyselyn että tausta asiantuntija-haastattelujen mukaan selvä tarve Oulun seudulla. Majoitus- ja ravitsemisalán ammattikorkeakoulututkinrossa on erilaisia koulutusohjelmia paljon. Koulutusohjelmien sisältö vaihtelee eri ammattikorkeakoulujen kesken. Koulutusohjelmien osamisen painotus kulkee ”käsi kädessä”. Ratkaisevaa on, miten osaaminen siirtyy alan ammatilliselle toiselle asteelle ja sitä kautta työelämäosaamiseen.

Koulutukselle ei kuitenkaan välttämättä ole tarvetta saada yhtä yhtenäistä linjausta, vaan jokaisen ammattikorkeakoulun tulee huolehtia oman koulutusohjelmansa alueellisesta osamisen ja työllistymisen tarpeen tyydyttämisestä. Yksi mahdollisuus koulutustarpeen täyttämässä voisi olla hotelli- ja ravintola-alan työnjohdollinen erikoisammattitutkinto. Painopiste olisi selkeästi työnjohdollisessa lähiesimiestyössä.

Nykyisissä kompetensseissa tavoitteet kuvataan laajoina kokonaisuuksina. Lopullinen ratkaisu muodostuu opetuksen tasosta ja opiskelijan omasta asenteesta. Oleellista on ymmärtää ja osata substanssin keskeiset alueet, kuten tuloksellinen alan hallitseminen ja sen toteuttaminen liiketaloudellisesti kannattavana. Kompetenssikuvauksen ja käytännön osamisen pitäisi limityä kiinteästi. Jos osaaminen ja tavoitteet ovat kaukana toisistaan, on haasteellista odottaa koko palvelualan rakenteellisia muutoksia. Restonomiin sijoittuminen työelämään on kiinni siitä, mitä henkilö osaa. Restonomi on tärkeässä roolissa suomalaisen ruokakulttuurin vaalijana. Laadun, tuote- ja kestävän kehityksen huomioiminen on kytkeytynyt opetussuunnitelmiin sekä alan ammatillisella toisella asteella että ammattikorkeakouluissa.

Restonomikoulutuksen tarpeen kartoittaminen Oulun seudulla antoi selvän kuvan matkailu- ja ravintola-alan koulutusohjelmavajeesta ja samalla selkeästä koulutustarpeesta. Tutkimuksen tuloksena on selvästi nähtävissä koulutusohjelmien edellyttämien kompetenssien laajuus ja osamisen ristiriita. Oulun seudulla on innovaatioiden ja innovoitumisen ajat käsillä. Miten tartutaan nopeasti rakenteelliseen muutokseen ja palvelualan kasvuun? Halua ja tahto-

tilaa yhteistyöhön pohjoisen alueen ammatillisen toisen asteen, ammattikorkeakoulujen, yliopistojen ja elinkeinojen välillä löytyy. Organisaatiot eivät kuitenkaan itsenäisesti kommunikoi, vaan niissä töitä tekevät ihmiset (Nissilä 2011).

Lapin matkailuelinkeinon, toisen asteen, ammattikorkeakoulun ja yliopiston draivi ja inspiroiva innovoivuus heijastuu kokonaisvaltaisesti. Sama toivottavasti omaksutaan ja onnistuu myös Oulun seudulla. ITC-sektorilla on jo koettu, miten monialainen kumppanuus poikii valtaisan sykkeen, aina uudelleen. Tämä on mahdollista myös palvelualoilla laajalla yhteistyöllä ja oikeansuuntaisella asenteella.

## LÄHTEET

Akava. Restonomi (AMK). Osoitteessa

<http://www.akava.fi/files/67/atm2009nettiin.pdf>.11.5.2011.

Alueelliset talousnäkökulmat Pohjois-Pohjanmaalla 2011. Osoitteessa

<http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/1234/PohjoisPhjanmaa.pdf>.  
5.5.2011.

Ammattikorkeakoulututkintoon johtavat koulutusohjelmat. Matkailu-, ravitsemis- ja talousala. Osoitteessa

[http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/ammattikorkeakoulu-tus/opiskelu\\_ja\\_tutkinnot/KO\\_yhteenvedo\\_AMK\\_tutkinnot\\_2010.12.5.2011](http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/ammattikorkeakoulu-tus/opiskelu_ja_tutkinnot/KO_yhteenvedo_AMK_tutkinnot_2010.12.5.2011).

Ammattikorkeakoulututkinnon yleiset kompetenssit. Osoitteessa

<http://www.ncp.fi/ects/materiaali/Yleiset%20kompetenssit%20tutkinntasoin%2019042006.pdf>.12.5.2011.

Ammattikorkeakoulujen osallistuminen eurooppalaiseen korkeakoulutusalueeseen –projekti. Osoitteessa [www.ncp.fi/ects](http://www.ncp.fi/ects).12.5.2011.

Arene. Ammattikoulujen rehtorineuvosto. Osoitteessa

[http://www.arene.fi/sivu.asp?luokka\\_id=25&main=1](http://www.arene.fi/sivu.asp?luokka_id=25&main=1).10.2.2011.

Arcada. Nylands Svenska Yrkeshögskola. Osoitteessa

[www.arcada.fi](http://www.arcada.fi).2.3.2011.

Ervasti, E.2011. Oulun aikuiskoulutuskeskuksen kouluttaja ja tiimivastaava

Eino Ervastian puhelinhaastattelu 2.5.2011.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.haaga-helia.fi](http://www.haaga-helia.fi).10.2.2011.

Heikkinen, V,A. 2011. Lapin yliopisto. Palvelualojen markkinakehityksen neljä tulevaisuuskuvaa ja palveluopetuksen kehittäminen ammattikorkeakouluissa. Osoitteessa

<http://www.uasjournal.fi/index.php/kever/article/viewFile/50/72>.8.11.2010.

Helakorpi, S. 2007. Opettajan verkko- ja verkosto-osaaminen. Teoksessa

Ammattikasvatuksen soihdunkantoa (toim. M. Jääskeläinen, J. Laukia, O. Luukkainen, U. Mutka & P. Remes, P.) Jyväskylä: PS-kustannus.

Hirsjärvi, S. - Hurme, H., 2008. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

- Hirsjärvi, S. - Remes, P. - Sajavaara, P. 2010. Tutki ja kirjoita. 15.- 16., osin uudistettu painos. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.
- Jaara, S. 2011. Oulun seudun ammattiopisto/Taitaja. Hankepääällikkö Sauli Jaaran Radiopooki/9.5.2011 haastattelukommentti sähköposti. 24.5.2011.
- Jamk. Jyväskylän ammattikorkeakoulu Osoitteessa [www.jamk.fi](http://www.jamk.fi).1.2.2011
- Kajak. Kajaanin ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.kajak.fi](http://www.kajak.fi).29.11.2010.
- Kerttula, T. 2007. Kokemuksia opettajaksi opiskelemisesta ja opettajuudesta. Teoksessa Ammattikasvatuksen soihdunkantoa (toim. M. Jääskeläinen, J. Laukia, O. Luukkainen, U. Mutka & P. Remes, P.),109-110. Jyväskylä: PS-kustannus.
- Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.cop.fi](http://www.cop.fi).10.2.2011.
- Kiviniemi, K. - Salo, J. 2011. Miksi työsuoritus ei etene. Hyväksytty Ammattikasvatus - aikakauskirjaan (julkaistavana).
- Kniivilä, S. – Lindblom – Yläne, S. – Mäntynen, A. 2007. Tiede ja teksti. Tehoa ja taitoa tutkielman kirjoittamiseen. Helsinki: WSOY. Oppimateriaalit Oy.
- Kosamo, T. 2010. Ravitsemisalalan tulevaisuuden työvoima-, osaamis- ja koulutustarvekartoitus Oulun seudulla ja Koillismaalla. Opinnäytetyö. Rovaniemen ammattikorkeakoulu. Matkailualan koulutusohjelma.
- Kurttila, M. 2008. Oulun seudun Master plan raportti. Osoitteessa [http://www.google.com/search?q=oulun+seudun+master+plan&rls=com.microsoft:fi:IE-SearchBox&ie=UTF-8&oe=UTF-8&sourceid=ie7&rlz=117SUNA\\_en](http://www.google.com/search?q=oulun+seudun+master+plan&rls=com.microsoft:fi:IE-SearchBox&ie=UTF-8&oe=UTF-8&sourceid=ie7&rlz=117SUNA_en)10.10.2010.
- Lahdenkauppi, M. 2011. Opetushallituksen opetusneuvoksen haastattelu 3.3.2011.

- Lahdenkauppi, M. 2009. Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteiden uudistaminen. Osoitteessa [http://www.oph.fi/instancedata/prime\\_product\\_julkaisu/oph/embeds/114475\\_JK\\_suullMenett\\_HotRaCaPT.pdf](http://www.oph.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/oph/embeds/114475_JK_suullMenett_HotRaCaPT.pdf).19.5.2011.
- Lamk. Lahden ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.lamk.fi](http://www.lamk.fi).12.4.2011.
- Lappi, V. Pietilä, J. 2010. Restonomien tunnettuus. Mikkelin ammattikorkeakou-  
lu.Osoitteessa.<https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/10817/Restonomien%20tunnettuus.pdf?sequence=1>.7.4.2011.
- Laurea. Ammattikorkeakoulu Laurea. Osoitteessa [www.laurea.fi](http://www.laurea.fi).12.4.2011.
- Mamk. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.mamk.fi](http://www.mamk.fi).12.4.2011.
- Mikkonen, A. 2003. Ammattikorkeakoulukokeilu palvelualueiden koulutuksen uudistajana. Jyväskylä. Jyväskylän yliopistopaino.
- Nissilä, S-P.2006. Arvot ja tunteet minäkuvan muovaajina. Teoksessa Ammattikasvatuksen soihdunkantoa (toim. M. Jääskeläinen, J. Laukia, O. Luukkainen, U. Mutka & P. Remes, P.),95-98. Jyväskylä: PS- kustannus.
- Nissilä, S-P. 2011. Oulun seudun ammatillinen opettajakorkeakoulun yliopettaja emerita Säde - Pirkko Nissilän haastattelu 4.5.2011, 11.5.2011 ja 17.5.2011.
- Novia. Yrkehögskola Novia. Osoitteessa [www.novia.fi](http://www.novia.fi).9.10.2010.
- Oamk. Oulun seudun ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.oamk.fi](http://www.oamk.fi) ja <http://www.oamk.fi/epooki/>.9.10.2010.
- Oikarinen, P. 2011.Oulun seudun ammatillinen opettajakorkeakoulu. Restonomihakijat.Sähköposti.13.5.2011.
- OKM, Opetus- ja kulttuuriministeriö. 2011. Ammattikorkeakoulujen hallinto, ohjaus ja rahoitus. Osoitteessa [http://www.minedu.fi/OPM/Tiedotteet/2011/04/amk\\_rahoytys.html?lang=fi](http://www.minedu.fi/OPM/Tiedotteet/2011/04/amk_rahoytys.html?lang=fi).10.10.2010.<http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/ammattikorkeakoulutus/?lang=fi>,2.2.2011.[http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/ammattikorkeakoulutus/hallinto\\_ohjaus\\_rahoytys/?lang=fi](http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/ammattikorkeakoulutus/hallinto_ohjaus_rahoytys/?lang=fi).11.3.2011.[http://www.minedu.fi/OPM/Tiedotteet/2010/08/tuloksellisuusraha.html?lang=fi&extra\\_locale=fi](http://www.minedu.fi/OPM/Tiedotteet/2010/08/tuloksellisuusraha.html?lang=fi&extra_locale=fi),20.3.2011.<http://www.minedu.fi/OPM/K>

oulu-  
tus/ammattikorkeakoulutus/opiskelu\_ja\_tutkinnot/?lang=fi.11.2.201  
 1.  
[http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/artikkelit/T  
 utkinto-  
 jenx\\_koulutusvastuiden\\_ja\\_opiskelijavalintojen\\_kehittaminen/Liitte  
 et/Muistio\\_1.3.2011\\_Maaxmetsx\\_luonnonvarax\\_ymparistx\\_marata  
 .pdf](http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/artikkelit/Tutkinto-<br/>
  jenx_koulutusvastuiden_ja_opiskelijavalintojen_kehittaminen/Liitte<br/>
  et/Muistio_1.3.2011_Maaxmetsx_luonnonvarax_ymparistx_marata<br/>
  .pdf),10.3.2011.  
[http://www.oph.fi/koulutus\\_ja\\_tutkinnot/ammattikork  
 eakoulut\\_ja\\_yliopistot/ammattikorkeakoulut](http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikork<br/>
  eakoulut_ja_yliopistot/ammattikorkeakoulut).10.2.2011  
[http://www.ek.fi/www/fi/koulutus/index.php?we\\_objectID=12776](http://www.ek.fi/www/fi/koulutus/index.php?we_objectID=12776)  
 19.4.2011.

OPH; Opetushallitus. 2010. Koulutusoppaat. Osoitteessa  
[http://www02.oph.fi/koulutusoppaat/AMK\\_valintaopas.pdf](http://www02.oph.fi/koulutusoppaat/AMK_valintaopas.pdf).11.4.201  
 1.

Oulun seudun ammattikorkeakoulu. Alan opettajaksi. Osoitteessa  
[http://www.oamk/docs/opiskelijalle/amokopinto-opas\\_2010-  
 2011.pdf](http://www.oamk/docs/opiskelijalle/amokopinto-opas_2010-<br/>
  2011.pdf).10.5.2011.

Oulun seudun ammatillisen koulutuksen kuntayhtymän yhtymähallituksen  
 kokouspöytäkirja 26.2.2002.

Oulun seudun matkailun master plan raportti. Osoitteessa  
[http://www.ouka.fi/kehittamishankkeet/kehittamishankkeet2000alk  
 aen/hankekortit/Hankekortti.asp?ID=457](http://www.ouka.fi/kehittamishankkeet/kehittamishankkeet2000alk<br/>
  aen/hankekortit/Hankekortti.asp?ID=457).11.11.2010

Oulun seudun TE-toimiston ammattibarometri,1/2011.Osoitteessa  
[http://www.oulunseuduntetoimisto.fi/files/abarometritammi2011\(2\).  
 pdf](http://www.oulunseuduntetoimisto.fi/files/abarometritammi2011(2).<br/>
  pdf).2.5.2011.

Paaso, A. 2010. Osaava ammatillinen opettaja 2020. Tutkimus ammatillisen  
 opettajan tulevaisuuden työnkuvasta. Rovaniemi: Lapin yliopiston-  
 paino.

Paaso, A. 2010. Oulun seudun ammattikorkeakoulun täydennyskoulutusyksi-  
 kön koulutuspäällikkö Aila Paason puhelinhaastattelu 8.10.2010.

Paloniemi, J. 2011. Oulun seudun ammattiopiston rehtori Jarmo Paloniemen  
 haastattelu 30.3.2011.

Palvelujohtamiskoulutus.2011.Osoitteessa  
[http://www.rakli.fi/attachements/2005-10-24T10-27-  
 5139.pdf](http://www.rakli.fi/attachements/2005-10-24T10-27-<br/>
  5139.pdf).11.5.2011.



Pietilä, M.2011. Taitojen opettaminen. Luento Oulun seudun ammattikorkeakoulun ammatillisen opettajakorkeakoulussa Oulussa 21.- 22.2.2011.

Pkamk. Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu. Osoitteessa  
[www.pkamk.fi](http://www.pkamk.fi).3.3.2011.

Pohjois-Pohjanmaan henkilöstö toimialoittain. Osoitteessa  
[http://www.testi.toimialaonline.fi/graph/Graphserver.aspx?Gedit=fal&file=../QUICKTABES/POHJOISPOHJANMAANTEKESKUS/01AIHEETJAINDIKAATTORIT/011YRITYSTOIMINTAJAALUETALOUS/PPO\\_Henkilosto\\_toimialoittain&x=850&y=700&Lang=3.3.5.2011](http://www.testi.toimialaonline.fi/graph/Graphserver.aspx?Gedit=fal&file=../QUICKTABES/POHJOISPOHJANMAANTEKESKUS/01AIHEETJAINDIKAATTORIT/011YRITYSTOIMINTAJAALUETALOUS/PPO_Henkilosto_toimialoittain&x=850&y=700&Lang=3.3.5.2011).

Pohjois-Pohjanmaan liitto. Osoitteessa  
[http://www.pohjoispohjanmaa.fi/maakunnan\\_suunnittelu\\_ja\\_kehittaminen/ennakointi/koulutustarve\\_2012.4.5.2011](http://www.pohjoispohjanmaa.fi/maakunnan_suunnittelu_ja_kehittaminen/ennakointi/koulutustarve_2012.4.5.2011).

Pohjois-Pohjanmaan liitto. Alueelliset talousnäkökulmat Pohjois-Pohjanmaalla 2011. Osoitteessa  
[http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/1234/Pohjois\\_Pohjanmaa.pdf](http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/1234/Pohjois_Pohjanmaa.pdf).5.5.2011.

Restonomi (AMK). Osoitteessa  
<http://www.akava.fi/files/67/atm2009nettiin.pdf>.11.5.2011.

Rovaniemen ammattikorkeakoulu. Osoitteessa  
[www.ramk.fi](http://www.ramk.fi).8.10.2010.

Ruohotie, P. 2007. Uudistuva opettajankoulutus. Teoksessa Ammattikasvatuksen soihdunkantoa (toim. M. Jääskeläinen, - J. Laukia, - O. Luukkainen, - U. Mutka, & P. Remes.) 376-380. Jyväskylä: PS - kustannus.

Saimaan ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.saimaa.fi](http://www.saimaa.fi).3.3.2011.

Samk. Satakunnan ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.samk.fi](http://www.samk.fi).3.3.2011.

Savonia. Savonia - ammattikorkeakoulu. Osoitteessa  
[www.savonia.fi](http://www.savonia.fi).3.3.2011.

Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.seamk.fi](http://www.seamk.fi).3.3.2011.

Suomen Restonomit Ry. Osoitteessa  
<http://www.sure.fi/restonomikoulutus.html>.16.3.2010.

Tamk. Tampereen ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.tamk.fi](http://www.tamk.fi).3.3.2011.

- Tilastokeskus. 2011. Työllinen työvoima muuttujina. Hotellinjohtajat ja ravintolapäälliköt. Osoitteessa  
<http://pxweb2.stat.fi/Dialog/Saveshow.asp>.19.5.2011
- Tukki, T.2011. Opistoasteen loppuminen Oulussa. Sähköposti 20.5.2011.
- Turun ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [turkuamk.fi](http://turkuamk.fi).3.3.2011.
- Turpeinen, V.2011. Koulutus etsii suuntaa artikkeli. Aromi 5/2011,50.
- Turpeinen, V. 2009. Keittiömestarin huippuosaaminen mestarien itsensä kertomana. Tampere. Tampereen yliopistopaino. Jyväskylän Ammattikorkeakoulun julkaisuja 100.
- Työ- ja elinkeinoministeriö. Työllisyys ja yrittäjyysstrategia. 2009. Osoitteessa  
<http://www.tem.fi/files/24196/TYstrategia.pdf>.7.5.2011.
- Urponen, Ville. 2008. Tiivistelmä ESR-hanke. Osoitteessa  
<https://www.eura2007.fi/rrtiepa/projekti.php?projektikoodi=S11241>.  
28.3.2011.
- Vaasan ammattikorkeakoulu. Osoitteessa [www.puv.fi](http://www.puv.fi).3.3.2011.
- Vesala, P., 2011. Oulun seudun ammattikorkeakoulun liiketalouden yksikönjohtaja Päivi Vesalan haastattelu 29.4.2011.
- Väisänen, M. 2011. Pohjois-Pohjanmaan liiton tutkimus- ja koulutuspäällikkö Mikko Väisäsen puhelinhaastattelu 10.5.2011.

**LIITTEET**

Kyselyinfo	Liite 1
Puolistrukturoitu kyselylomake	Liite 2
Alan kompetenssit	Liite 3
Asiantuntija- haastateltavat	Liite 4

## KYSELYINFO

Liite 1

Tällä tutkimuksella selvitetään, miten alan elinkeinoelämäedustajat, koulutusorganisaatioiden edustajat ja elinkeinoelämänjärjestöjen edustajat kokevat restonomikoulutuksen tarpeen Oulun seudulla. Teen tutkimuksen Oulun seudun ammattikorkeakoululle toimeksiantona. Tutkimuksen onnistumiselle on tärkeää, että pyritte vastaamaan kaikkiin kysymyksiin mahdollisimman huolellisesti. Vastatkaa kysymyksiin ympyröimällä oikeaksi katsomanne vaihtoehto tai kirjoittamalla vastaus sille varattuun tilaan. Kyselyn vastaukset käsitellään anonyymisti lopullisessa aineistossa, ellei toisin sovita. Mielellään 3.5.2011 mennessä. Mahdollisiin kysymyksiin vastaan mielellään sähköpostin tai puhelimen välityksellä.

Kiitos yhteistyöstänne!

Terveisin,

*Merja Paloniemi*

Merja Paloniemi

Aikuisrestonomiopiskelija, Rovaniemen ammattikorkeakoulu

[merja.paloniemi@osao.fi](mailto:merja.paloniemi@osao.fi)

+358(0)40-5158760





Taulukko 5. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmakohtaiset kompetenssit

Koulutusohjelma-kohtaiset kompetenssit	Osaamisalueen kuvaus
Palvelukulttuuri-osaaminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ymmärtää vieraanvaraisuuden (hospitality) alan keskeisenä arvona ja menestystekijänä</li> <li>- osaa tuottaa terveellisiä, turvallisia ja taloudellisesti kannattavia palveluja edistämään asiakkaiden hyvinvointia</li> <li>- osaa huomioida esteettiset ja eettiset näkökulmat palvelutoiminnassa (tilat ja palvelutuotteet, viestintä)</li> <li>- tuntee kuluttajakäyttäytymisen periaatteet ja osaa hyödyntää niitä palvelukehityksessä</li> </ul>
Palvelujärjestelmä-osaaminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa suunnitella, tuottaa ja kehittää palveluja toimintaympäristön vaatimusten mukaan</li> <li>- osaa kuvata, ohjata ja arvioida palveluprosesseja (tuotesuunnittelu, toiminnan kannattavuus, työn organisointi, ohjaus ja kehittäminen)</li> <li>- osaa kehittää palveluja tuotekehityksen ja tuotteistamisen keinoin</li> <li>- tuntee omaan toimialaansa liittyvät turvallisuusvaatimukset ja osaa soveltaa niitä työssään</li> </ul>
Palvelujohtamis-osaaminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tuntee ja ymmärtää yrityksen strategiat ja osaa hyödyntää niitä palvelutoiminnan ohjauksen työvälineenä</li> <li>- osaa suunnitella, toteuttaa ja arvioida oman ja yksikön päivittäistä lähijohtamista</li> <li>- osaa organisoida työyhteisön toimintaa ja hyödyntää yksilöiden, tiimien ja yhteisöjen osaamista</li> </ul>
Liiketoiminta-osaaminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osaa analysoida asiakkuuksia palveluliiketoiminnan kehittämisen näkökulmasta</li> <li>- ymmärtää liiketoiminnan keskeiset käsitteet ja omaa liiketaloudellisen ajattelun perusteet</li> <li>- osaa ennakoida vaihtoehtoisten toimintatapojen vaikutuksia taloudelliseen tulokseen ja kilpailukykyyn</li> <li>- osaa soveltaa yrittäjyysperiaatteita yrittäjänä ja työntekijänä</li> <li>- osaa toimia erilaisissa verkostoissa sekä hyödyntää ja kehittää niitä</li> </ul>

ECTS-projektin suositus 19.04.2006

Haastattelut olivat koulutusorganisaatioiden ja hallinnon edustajia:

Eino Ervasti, Oulun aikuiskoulutuskeskus, koulutusvastaava. yhteyshenkilö restonomi (AMK) Haaga-Helia 2004 - 2011. Puhelinhaastattelu 2.5.2011 klo 10.00 – 10.30.

Merja Lahdenkauppi, KM, Opetusneuvos, Opetushallitus. Kommentoitu haastattelu 3.3.2011 klo 9.00 - 9.45 Helsinki.

Aila Paaso, KT, koulutuspäällikkö, Oulun seudun ammattikorkeakoulu. Puhelinhaastattelu 8.10.2010.

Säde - Pirkko Nissilä, KT. Yliopettaja emerita. Oulun seudun ammatillinen opettajakorkeakoulu. Haastattelut 4.5.2011 klo 13.15 - 16.00, 11.5.2011 klo 8.45 -14.00 ja 17.5.2011 klo 15.00 – 16.30 OAMK.

Jarmo Paloniemi, FT, Oulun seudun ammattiopisto, haastattelu 30.4.2011 klo 10.00 – 13.00.

Päivi Vesala, FT, Oulun seudun ammattikorkeakoulu. liiketalouden yksikön yksikönjohtaja. Haastattelu 29.4.2011 klo 12.30 – 13.45, OAMK.

Mikko Väisänen, Pohjois-Pohjanmaan liitto. Tutkimus- ja koulutuspäällikkö. Puhelinhaastattelu 10.5.2011 klo 13.00 – 13.30.