

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: publisher's version

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Vornanen, Jouni 2020. Matkailu- ja ravitsemisala tarvitsee monipuolista osaamista. Ammattikeittiö (1).

Matkailu- ja ravitsemisala tarvitsee monipuolista osaamista

Syksyllä Savonia-ammattikorkeakoulussa alkoi restonomimonomi-
toryhmä. Koulutus on suunnattu matkailu- ja ravitsemisalalla jo toi-
miville ammattilaisille, jotka haluavat pätevätyä tai saada lisää osaa-
mista. Koulutus sopii myös alan vaihtajille.

Teksti: Jouni Vornanen

Kuva: Savonia-ammattikorkeakoulu

Lehtori Mari Vartiainen selventää koulutuksen sisältöä. Koulutus antaa opiskelijalle mahdollisuuden työskennellä monipuolisesti matkailu- ja ravitsemisalan esimies- ja asiantuntijatehtävissä Suomessa ja ulkomailla.

– Opinnot antavat myös hyvän pohjan yrittämiseen ja yleensäkin perusvalmiuksia laaja-alaisestikin palveluliiketoiminnassa työskentelyyn.

Vartiainen muistuttaa, että työpaikkana voi olla myös muut palveluliiketoiminnan yritykset ja organisaatiot. Erityisesti ravitsemisalan tehtävissä on työvoimapuola koko valtakunnassa.

Valmistuneen työpaikkoja ravintola-alalla ovat muun muassa nimikkeillä palveluvastaava, palvelupäällikkö, vuoropäällikkö, ravintolapäällikkö, ravintolayrittäjä, ruoka-alan tuotekehittäjä tai vaikkapa alan neuvonta- ja koulutustehtävät.

Matkailuteollisuus on maailman nopeimmin kasvava toimiala. Ala tarjoaa mielenkiintoisia ja monipuolisia uramahdollisuuksia, ympäri maailman. Lehtori Sirpa Vauhkonen kertoo, mitä uutta on tässä koulutuksessa.

– Koulutus toteutetaan joustavasti verkko-opintoina, mikä mahdollistaa joustavan kokoaikaisen opiskelun, myös työn ohessa. Lukuvuoden aikana kokoonnutaan muutaman kerran intensiivipäiville.

– Opinnot antavat laaja-alaiset valmiudet hyötyä ja sopeutua palveluliiketoiminnan nopeasti muuttuviin toimintaympäristöihin, joissa osaamisen kehittäminen on ensiarvoisen tärkeää.

Opiskelija Ilari Issakainen Kuopiosta näkee, että plussaa syntyy, kun pystyy käymään kokopäiväisesti töissä.

– Paljon on materiaalia, joten opiskelu kotoa käsin on helppoa. Paljon on myös valinnaista sisältöä ja mahdollisuus vaikuttaa siihen, mitä opiskelee. Monet laajem-



Koulutus antaa opiskelijalle valmiudet työskennellä monipuolisesti matkailu- ja ravitsemisalan esimies- ja asiantuntijatehtävissä Suomessa ja ulkomailla.

– Koulutus toteutetaan joustavasti verkko-opintoina, mikä mahdollistaa joustavan kokoaikaisen opiskelun, myös työn ohessa. Lukuvuoden aikana kokoonnutaan muutaman kerran intensiivipäiville.

mista tehtävistä on mahdollista toteuttaa esimerkiksi omalla työpaikalla, jolloin työpaikka saa arvokasta dataa.

Opiskelija Unski Lempinen Turusta on samoilla linjoilla. Hyvänä puolenä opiskelussa on mahdollisuus käydä töissä ja opiskella silloin kun itsestä hyvälle tuntuu.

– Mahdollisuus suuntautua ja erikoistua,

eikä tarvitse muuttaa toiselle puolelle Suomea Turusta.

Tärkeä osa opintoja on alan yrityksissä tehtävät harjoittelujaksot kotimassa ja ulkomailla. Myös oman toimialan työpaikkaa voi hyödyntää harjoittelussa, oppimistehtävissä ja opinnäytetyössä. □

– Opinnot antavat laaja-alaiset valmiudet hyötyä ja sopeutua palveluliiketoiminnan nopeasti muuttuviin toimintaympäristöihin, joissa osaamisen kehittäminen on ensiarvoisen tärkeää.