

# Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus, restonomi (AMK)



## Kevään 2017 yhteishaku päivätoteutukseen

toimipiste: Haaga

- tutkintonimike: restonomi (AMK), laajuus 210 op
- hakuaika: 15.3. - 5.4.2017 klo 15.00
- [ennakkoaineisto](#)
- valintakoe: ensimmäinen valintakoepäivä, johon kutsutaan kaikki hakukelpoiset hakijat, pidetään 2.6.2017. Toiseen osaan kutsutaan osa hakijoista ja se pidetään 8.-9.6.2017.
- koulutus alkaa elokuussa 2017
- [hakutilasto](#)
- hakutiedot [Opintopolussa](#)

## Kevään 2017 yhteishaku monimuotototeutukseen

toimipiste: Haaga

- tutkintonimike: restonomi (AMK), laajuus 210 op
- hakuaika: 15.3. - 5.4.2017 klo 15.00
- [ennakkoaineisto](#)
- valintakoe: ensimmäinen valintakoepäivä, johon kutsutaan kaikki hakukelpoiset hakijat, pidetään 2.6.2017. Toiseen osaan kutsutaan osa hakijoista ja se pidetään 8.-9.6.2017.
- koulutus alkaa elokuussa 2017
- [hakutilasto](#)
- hakutiedot [Opintopolussa](#)

Koulutuksen myötä palvelunäkökulma siirtyy käytäntöön, kun motivoituneet ja palveluhenkiset esimiehet siirtyvät työelämään jakamaan palvelukulttuuria myös työntekijöidensä kautta.  
Tanja Löppönen, yrittäjä, Flow Catering

Koulutus profiloituu vaativien ja monipuolisten liikkeenjohdollisten kompetenssien tuottamiseen. Liikkeenjohdollisuus näkyy erikoistumisalan opintojen lisäksi etenkin johtamisen, juridiikan, markkinoinnin, laskentatoimen ja yrittäjyyden opinnoissa. Tiivis yhteistyö elinkeinoelämän kanssa konkretisoituu projektitöinä, työharjoitteluina ja yritysvierailuina sekä opinnäytetyössä.

Opiskelija muodostaa itselleen käsityksen hotelli- ja ravintola-alan eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä ja tuloksellisesta toiminnasta. Hän osaa soveltaa oppimaansa alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi. Opiskelija kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Tutkinto yhdistettynä työkokemukseen antaa restonomille hyvät valmiudet toimia palvelualan, erityisesti hotelli- ja ravintolayritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, suunnittelu-, opetus-, myynti ja kehittämistehtävissä sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomaillakin. Opinnot toteutetaan joko päivä- tai monimuoto-opiskeluna.

Opiskelumuotona voi olla päiväopiskelu (nuorten yhteishaku) tai monimuoto-opiskelu (aikuisyhteishaku), jossa osa opiskelusta tapahtuu lähipäivien aikana, joita on 3–5 päivää kuukausittain, sekä itsenäisenä opiskeluna.

\* \* \*

*"Kuten yrittäjällä yleensäkin, tehtävänkuvani on laaja: kaikkea tarjouksen tekemisestä tiskaamiseen. Vastaan tällä hetkellä Punkaharjun Valtionhotellista, ja talvisin kun tämä kesähotelli on kiinni, työtehtäviini kuuluu myös juhlatilaisuuksien suunnittelu, palaverit ja yhteydenpito asiakkaisiin Helsingissä.*

Tällä alalla tarvitaan innostuneita, palveluhenkisiä ihmisiä, joilla on luovuutta ja tahtoa kehittää hotelli- ja ravintolapalveluja Suomessa. Alamme tulee olemaan yhä tärkeämmässä roolissa, kun palvelualojen kiinnostavuus kasvaa. Koulutuksen myötä palvelunäkökulma siirtyy käytäntöön, kun motivoituneet ja palveluhenkiset esimiehet siirtyvät työelämään jakamaan palvelukulttuuria myös työntekijöidensä kautta."

**Tanja Löppönen**, yrittäjä, Flow Catering Oy

## Opiskelua läpi elämän – Sami Manelius, ravintoloitsija ja toimitusjohtaja



Suomalaisyrityksissä ei näinä aikoina kovin riehakkaasti juhlita. Taantumän merkit näkyvät epäsuorasti myös toimitusjohtaja Sami Maneliuksen varauskirjassa, jonka täyttymistä on saanut viime vuosina odotella aiempaa pidempään. Hänen vetämänsä Delicatessen Ravintolat onkin saanut pirteää vetoapua yksityistilaisuuksista.

— Niitä voi jo kutsua tukijalaksemme. Kun ennen isompienkin juhlien järjestäminen oli emännälle kunnia-asia, niin nyt tartutaan luontevasti ravintolapalveluihin, joiden sommittelussa ammattilainen hallitsee kaikki variaatiot, Sami sanoo.

Hän itse nosti veitset pöydälle jo yläasteen kotitaloustunneilla, jäädyytti lukion tähteet ja opiskeli Järvenpään ammattikoulussa kokiksi. Kutsumus jalostui ravintolakoulu Perhossa ja keittiökomennuksella YK-rauhanturvaajien muonittajana 1995–96. Restonomikoulutuksen hän aloitti Haagan kampuksella vuonna 2000.

— Olin ollut Delicatessen Ravintoloissa kokkina sekä keittiö- ja ravintolapäällikkönä, joten yhtiö tarttui käteen sopivasti. Ymmärsimme kasvupotentiaalin, ja siitä se lähti, Sami kertoo.

Lopulta kattaus saatiin ojennukseen, puolison inspiroivalla tuella. Opintojen ja oman yrityksen pyörittämisen oheen mahtui vielä jälkikasvua ja talonrakennusprojekti.

Nykyisin HAAGA-HELIAN alumnitoimintaan osallistuva toimitusjohtaja nautti koulussa opiskelijoiden keskinäisestä tuesta, kokemusten ja ideoiden jakamisesta. Monimuotokoulutuksessa kaikki osapuolet hyötyvät, mutta välillä häntä askarruttaa miten pelkällä yo-pohjalla pystyy peilaamaan alan todellisuuteen. Siinä jonkinlainen opiskelua tukeva työkokemus auttaisi.

Itse monien keittiöiden ja salien väliä sukkeloinut Sami antautuu niin sanottuun suorittavaan työhön yrityksen sesonkiaikana touko-syyskuussa. Talvisin hoidetaan taustat niin valmiiksi, että ylimääräinen paperityö ei pääse juhlia pilaamaan. Kaikki toimipaikat aktivoituvat, parinkymmenen työntekijän määrä vähintään tuplaantuu.

Delicatessen Ravintolat pyörittää jo viittä toimipaikkaa ja kahta henkilöstöravintolaa. Lähivuosien laajennuksien yksi alue saattaisi olla Talin kartanossa viiden vuoden ajan kertyneen golfravintolaosaamisen levittäminen uusille viheriöille.

## Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, päivätoteutus ja monimuotototeutus

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

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma pähkinänkuoressa

Kiinnostaaako Sinua ura hotellin esimiestehtävissä, ravintolan johtaminen, yrittäjyys tai vaikka myynti- ja markkinointijohdon tehtävät hospitality-alalla?

Toteuta unelmasi – opiskele restonomiksi Haagassa!

<b>Tutkintonimike:</b>	Restonomi (AMK)
<b>Tutkintotaso:</b>	AMK-tutkinto
<b>Ohjelman laajuus:</b>	210 opintopistettä
<b>Ohjelman kesto:</b>	3,5 vuotta
<b>Opiskelumuoto:</b>	Haettavissa sekä <a href="#">päivä-</a> että <a href="#">monimuoto-</a> ohjelmaan
<b>Arviointi:</b>	<a href="#">Lue tutkintosäännöstä &gt;&gt;</a> Tutustu <a href="#">arviointiprosessiin &gt;&gt;</a>

<b>Tutkintovaatimukset:</b>	Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, pakollinen harjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 1129/2014.
<b>Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:</b>	Tutustu <a href="#">Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin &gt;&gt;</a>
<b>Hakukelpoisuus ja hakeminen:</b>	Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 §  Tutustu hakutietoihin <a href="http://www.opintopolku.fi">www.opintopolku.fi</a> -sivustolla ennen hakua!
<b>Jatko-opinnot:</b>	Ylempi amk-tutkinto: <a href="#">Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma &gt;&gt;</a> Yliopisto-opinnot
<b>Sijoittuminen työelämään</b>	Työskentely ensisijaisesti hotelli- ja ravitsemisalan yritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija- ja kehittämistehtävissä sekä johtotehtävissä esim. hotelli- ja ravintolapäälliköinä, catering-alan esimiestehtävissä, sekä yrittäjinä.
<b>Kansainvälistyminen</b>	Kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja, kansainvälinen ja monikulttuurinen korkeakoulu yhteisö, osa opintojaksoista englanninkielisiä, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkintomahdollisuus, vaihto-opiskelu ja harjoittelut mahdollisuus suorittaa ulkomailla, kansainväliset opintomatkat.
<b>Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa</b>	Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään ja niissä yhdistyvät teorianmallinnukset ja käytännön työelämä. Useat opintojaksot toteutetaan kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa ja opiskelijat pääsevät kehittämään elinkeinoa case-pohjaisten opintojaksojen kautta.

## Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman profiili

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus profiloituu vaativien ja monipuolisten liikkeenjohdollisten kompetenssien tuottamiseen. Liikkeenjohdollisuus näkyy koulutuksessa erikoistumisalaopintojen lisäksi täydentävissä johtamisen, juridiikan, markkinoinnin, laskentatoimen ja yrittäjyyden opinnoissa. Tiivis yhteistyö elinkeinoelämän kanssa konkretisoituu projektitöinä, työharjoitteluna ja yritysvierailuina sekä opinnäytetyössä.

Erikoistumisalaopinnot profiloivat Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijat alansa huippuosaajiksi. Ne tuottavat opiskelijalle tärkeimmät ammatilliset ja liikkeenjohdolliset osaamiset, luoden restonomien ammatillisen profiilin. Erikoistumisalaopintojen laajuus on 45 opintopistettä koko tutkinnon 210 opintopisteestä ja ne alkavat koulutuksen alussa. Erikoistumista täydentävät muut moduulit, jotka ovat osittain myös toimialarajat ylittäviä.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen kärkenä on työllistyminen. Opetussuunnitelma kytkee työelämän vahvasti osaksi opintoja, tähdäten valmistuvien restonomien työllistymiseen. Kaikki opetussuunnitelman moduulit on suunniteltu työelämälähtöisesti, ja työelämä on konkreettisesti mukana moduuleissa muun muassa yritystoimeksiantojen, työharjoittelujen ja vierailijoiden muodossa.

Tutustu yksityiskohtaisemmin Haagan toimipisteen [oppimisympäristöön](#) sekä koulutusyksiköstä valmistuneiden [uraesimerkkeihin](#).

## Koulutuksen tavoitteet

Opintojen kautta opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen hotelli- ja ravintola-alan eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä ja tuloksellisesta toiminnasta. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi. Hän kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Koulutus ja työkokemus antavat restonomille hyvät valmiudet toimia palvelualan, erityisesti majoitusliikkeiden ja ravintolayritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, suunnittelu-, opetus-, myynti- ja kehittämistehtävissä sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomaillakin.

## Ammatillinen kasvu

Opintojen ytimen muodostavat erikoistumisalaopinnot, jotka sisältävät viisi yhdeksän opintopisteen laajuista moduulia. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen erikoistumisalat **päivätoteutuksessa** ovat Majoitusliiketoiminnan johtaminen ja Ravintolaliiketoiminnan johtaminen.

### **Majoitusliiketoiminnan johtaminen** -erikoistumisalan moduulit (45 op):

- Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)
- Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen (9 op)
- Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä (9 op)
- Accommodation Business Management (9 op)
- Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op).

### **Ravintolaliiketoiminnan johtaminen** -erikoistumisalan moduulit (45 op):

- Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)
- Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (9 op)
- Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen ravintolassa (9 op)
- Food & Beverage Management (9 op)
- Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op).

Kaikille Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijoille yhteisen Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö -moduulin jälkeen opiskelija tekee erikoistumisalavalinnan. Viimeinen erikoistumisalamoduuli Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen on jälleen kaikille Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijoille yhteinen.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen **monimuotototeutuksen** erikoistumisala on suoraan Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan johtaminen (45 op), joten opiskelija ei tee opintojensa aikana mitään erillistä erikoistumisalavalintaa.

### **Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan johtaminen** -erikoistumisalan moduulit

- Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)
- Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen (9 op)
- Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla (9 op)
- Hotelli- ja ravintolayksikkö muuttuvassa toimintaympäristössä (9 op)
- Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op)

## Lukuvuositeemat

**Päivätoteutuksessa** opiskelija tutustuu ensimmäisen opiskeluvuoden aikana monipuolisesti hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristöön, saavuttaa alalla tarvittavan ammatillisen perusammattitaidon ja oppii asiakaslähtöisen palveluliiketoiminnan perusteet. Näitä tavoitteita tukee myös harjoittelu ammattialalla. Toisen vuoden opinnot painottuvat esimiestyöhön ja toiminnan kehittämiseen. Kolmantena opiskeluvuonna opiskelija perehtyy alansa liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen. Myös toisen ja kolmannen vuoden opinnot kytkeytyvät työharjoitteluun joko ammatti- tai erikoistumisalalla.

**Monimuotototeutuksessa** opintojen aluksi tutustutaan kokonaisvaltaisesti hotelli- ja ravintola- ja matkailualan liiketoimintaympäristöön sekä palveluyrityksen operatiiviseen toimintaan. Opiskelija oppii ensimmäisen vuoden aikana myös asiakaslähtöisen palveluliiketoiminnan ja sen kehittämisen perusteet. Toisen vuoden opinnot painottuvat esimiestyöhön ja kannattavaan liiketoimintaan. Kolmantena opiskeluvuotena opiskelija perehtyy muuan muassa tuotekehitykseen sekä alan liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen. Useimpiin erikoistumismoduuleihin liittyy toiminnallisena osuutena työelämälähtöinen projekti.

### **Opetussuunnitelma**

Elokuussa 2015 tai sen jälkeen alkanut koulutus (opetussuunnitelma 2015)

[Opiskelijan ammatillinen kehittyminen \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Opintojen suoritusjärjestys \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

Elokuussa 2014 tai sitä ennen alkanut koulutus (opetussuunnitelma 2010-2014)

[Opiskelijan ammatillinen kehittyminen \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Opintojaksoluettelo \(opetussuunnitelma 2005-2009\) >>](#)

[Opintojen suoritusjärjestys \(opetussuunnitelma 2010-2014\) >>](#)

[Yhteystiedot >>](#)

# Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Haaga-Helien Hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikön restonomikoulutus pohjautuu vahvasti ammatilliseen kasvuun ja kehittymiseen. Osaamisperustainen opetussuunnitelma edellyttää osaamisen eri ulottuvuuksien näkyväksi tekemistä opiskelijalle sekä syntyvän asiantuntijuuden kuvaamista suhteessa työelämän osaamis- ja tehtäväalueisiin. Osaamisperustan suunnittelussa on huomioitu ennen kaikkea yleiset työelämävalmiudet, liiketoiminta- ja johtamisvalmiudet, työelämäyhteistyö sekä työllistyminen.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opinnot korostavat ja luovat myynti-, palvelu- ja yrittäjämäistä asennetta ja niissä kannustetaan elinikäiseen oppimiseen. Opiskelijalla on yrittäjämäinen ja vastuullinen asenne ja hän suhtautuu liiketoimintaan ammattimaisesti ja kriittisesti. Opettajat valmentavat, ohjaavat ja innostavat opiskelijoita monipuolisten opetusmenetelmien ja palautteen avulla. Kokonaisvastuun opinnoista ja oppimisesta kantaa kuitenkin opiskelija itse. Opiskelijat ovatkin aktiivisia oppijoita ja suunnittelevat uraansa. He ovat yhteistyökykyisiä tiimin jäseniä, jotka kunnioittavat ja arvostavat kaikkien työtä sekä osaamista yhteisössään. Opiskelijoita rohkaistaan kehittämään kykyjään ja osoittamaan luovuutta vaihtelevissa olosuhteissa. He ovat aktiivisia ja yhteisöllisiä toimijoita Haaga-Helia ammattikorkeakoulussa.

Tutustu yksityiskohtaisemmin:

**päivätoteutuksen** [erikoistumisalojen sisältöön](#) ja [täydentäviin moduuleihin](#) sekä **monimuotototeutuksen** [erikoistumisalan sisältöön](#) ja [täydentäviin moduuleihin](#).

## Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

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

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

Hotelli-, ravintola-, ja matkailualan koulutusyksikön opetussuunnitelma on rakentunut moduuleista, jotka ovat laajoja, pääosin 5–9 opintopisteen kokonaisuuksia. Moduulit linkittävät osaamisia luonnollisella tavalla suuremmiksi kokonaisuuksiksi. Restonomiopintojen moduulien näkökulma on aina hotelli-, ravintola- ja matkailualassa, ja alaa voidaan koulutuksissa tarkastella joko kokonaisuutena tai tarkemmin esimerkiksi hotellialan, ravintola-alan, matkailualan tai ruokatuotannon näkökulmasta.

Osaamiset kuvataan jokaisessa moduulissa viiden osaamisen kokonaisuutena ja arviointi perustuu näiden osaamisten arviointiin.

Moduulit jakautuvat opetussuunnitelmassa seuraavasti:

- erikoistumisalamoduulit (45 op)
- täydentävät moduulit (105 op)
- vapaasti valittavat opinnot (15 op)
- työharjoittelu (30 op)
- opinnäytetyö (15 op).

Kaikki erikoistumisalamoduulit sekä 35 opintopistettä täydentävistä moduuleista ovat ammattiopintoja. Loput täydentävät moduulit ovat perusopintoja.

Tutustu yksityiskohtaisemmin [päivätoteutuksen opintojen rakenteeseen](#) ja [monimuotototeutuksen opintojen rakenteeseen](#).

## Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen keskeisen sisällön muodostavat erikoistumisalaopinnot (45 op), joissa opiskelija keskittyy tärkeimpien ammattiosaamisten saavuttamiseen ja ammatillisen profiilin omaksumiseen.

Erikoistumisalaopinnot alkavat heti ensimmäisenä opiskeluvuotena. Niitä ajoittuu lisäksi toiseen ja kolmanteen opiskeluvuoteen.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen erikoistumisalat **päivätoteutuksessa** ovat Majoitusliiketoiminnan johtaminen ja Ravintolaliiketoiminnan johtaminen. **Monimuotototeutuksessa** erikoistumisala on suoraan Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan johtaminen, joten opiskelija ei tee opintojensa aikana erillistä erikoistumisalavalintaa.

Erikoistumisalamoduulien lisäksi opinnot sisältävät koko opintojen ajan täydentäviä moduuleja (105 op) muun muassa markkinoinnista, myynnistä, laskentatoimesta, johtamisesta ja viestinnästä. Näiden lisäksi opiskelija suorittaa vapaasti valittavia opintoja 15 op, opinnäytetyön 15 op (aloitus toisena tai kolmantena vuotena) sekä työharjoitteluja yhteensä 30 op.

Tutustu yksityiskohtaisemmin opintojen suoritusjärjestykseen [päivätoteutuksessa](#) sekä [monimuotototeutuksessa](#).

## Uraesimerkkejä hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

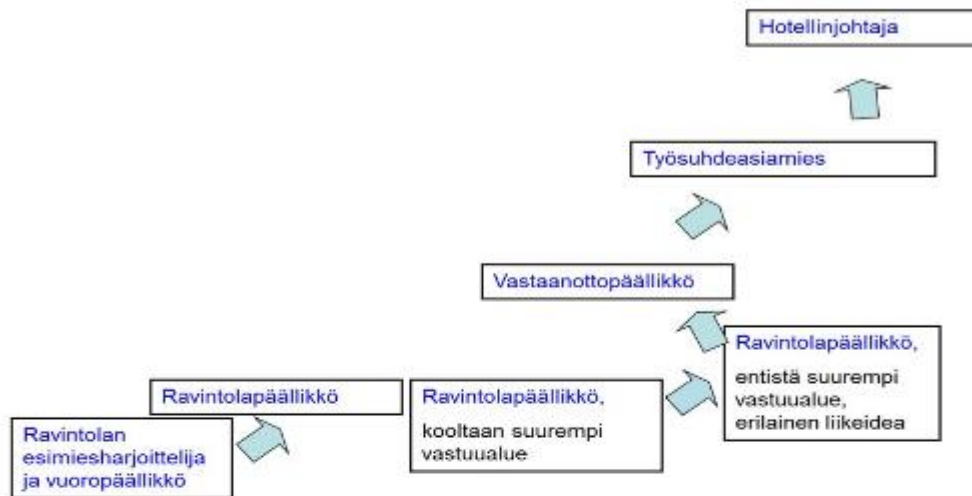
Hotelli-, ravintola ja matkailualan koulutusyksiköstä valmistuneiden uratarinoita

Seuraavat polut ovat todellisia, Haaga-Heliassa restonomi (AMK) -tutkinnon suorittaneiden uratarinoita.

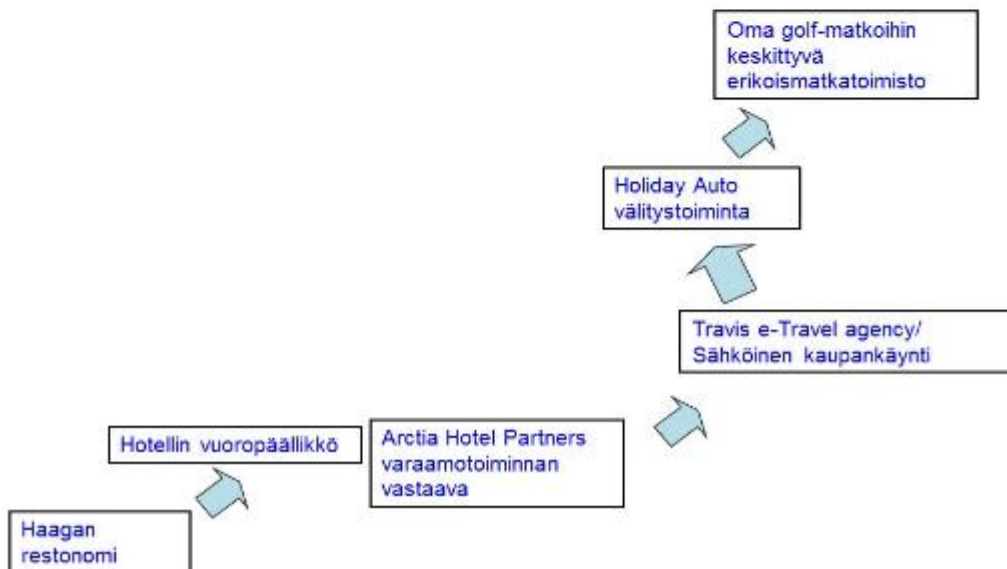
Jokaisen restonomin tarina on erilainen, ainutlaatuinen ja arvokas. Ota nämä esimerkit niin kuin ne ovat, muutama poiminta tuhansien joukossa. Rakenna rohkeasti oma tarinasi!

Huomioithan, että osaan tämän sivun tarinoita sisältyy myös jatko-opintoja työuran lomassa.

Esimerkki 1.



Esimerkki 2.

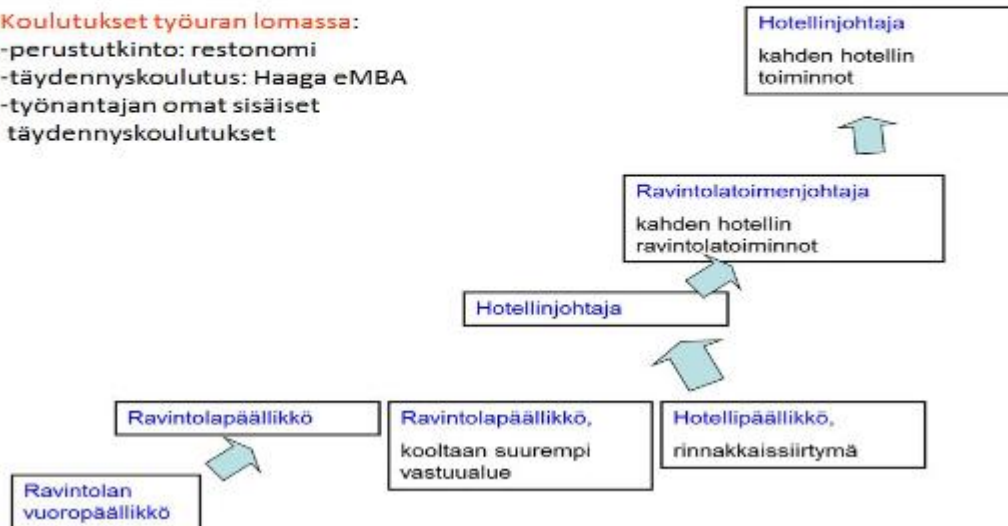




*Esimerkki 3.*

**Koulutukset työuran lomassa:**

- perustutkinto: restonomi
- täydennyskoulutus: Haaga eMBA
- työnantajan omat sisäiset täydennyskoulutukset



# Yhteystiedot, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, päivätoteutus ja monimuotototeutus

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy  
**Haagan kampus**  
Pajuniityntie 11  
00320 Helsinki



Lisätietoja Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta:

**koulutusohjelmajohtaja Ari Björkqvist**, puh. 040 556 8866

**yliopettaja Marjaana Mäkelä**, puh. 040 488 7168

Sähköposti: etunimi.sukunimi (at) haaga-helia.fi

[Opintotoimistot](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

# Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2015)

Opintojaksosta käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikössä nimitystä moduuli.

## Majoitusliiketoiminnan johtaminen (päivätoteutus)

1. vuosi	Koodi	op
Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (kaikki yhdessä)	HOT2RH006	9
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)	Kuvaukset	6
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Johdatus ravintolajuomiin	RES1RH002	3
Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen tai Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen	HOT3RH001 RES3RH0019	
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA001	10
<b>YHTEENSÄ</b>		<b>64</b>
<b>2. vuosi</b>		<b>op</b>
Yrittäjyys ja majoitusliiketoiminnan aloittaminen	HOT1RH007	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Managerial English	ENG1HR001	3
E-Business in Tourism and Hospitality (virtuaalisena)	MAR2HL001	5
Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR1HL001	3
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä	HOT3RH002	9

Hotelli-projekti	HOT1RH001	3
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		63
3. vuosi		op
Accommodation Business Management	HOT3RH003	9
Hotel Project	HOT3RH004	9
Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR2HL002	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio	LEA2HR003	5
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (kaikki yhdessä)	HOT2RH005	9
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Strategic Management and Human Resource Management in Hotel, Restaurant and Tourism Business	LEA2HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
YHTEENSÄ		63
Lisäksi		op
Vapaasti valittavat moduulit		15
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
KAIKKI YHTEENSÄ		210

#### Ravintolaliiketoiminnan johtaminen (päivätoteutus)

1. vuosi		op
Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (kaikki yhdessä)	HOT2RH006	9
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)	Kuvaukset	6
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Johdatus ravintolajuomiin	RES1RH002	3

Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen	RES3RH001	9
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA001	10
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op
Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	RES1HR001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Managerial English	ENG1HR001	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR1HL001	3
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen ravintolassa	RES3RH002	9
Ravintola-projekti	RES1RH001	3
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		63
3. vuosi		op
Food & Beverage Management	RES3RH003	9
Restaurant Project	RES3RH004	6
Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR2HL002	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hotelli-, ravintola-alan yrityssimulaatio	LEA2HR003	5

Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (kaikki yhdessä)	HOT2RH005	9
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Strategic Management and Human Resource Management in Hotel, Restaurant and Tourism Business	LEA2HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
YHTEENSÄ		63
Lisäksi		op
Vapaasti valittavat moduulit		15
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
KAIKKI YHTEENSÄ		210

#### Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan johtaminen (monimuotototeutus)

1. vuosi		op
Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö	HOT2RH001	9
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen	HOT2RH002	9
Hotelli- ja ravintolaprojekti 1	HOT1RH002	3
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Johdatus ravintolajuomiin	RES1RH002	3
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA001	10
YHTEENSÄ		63
2. vuosi		op
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR1HL001	3
Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	HOT1RH008	5
E-Business in Tourism and Hospitality (virtuaalisena)	MAR2HL001	5

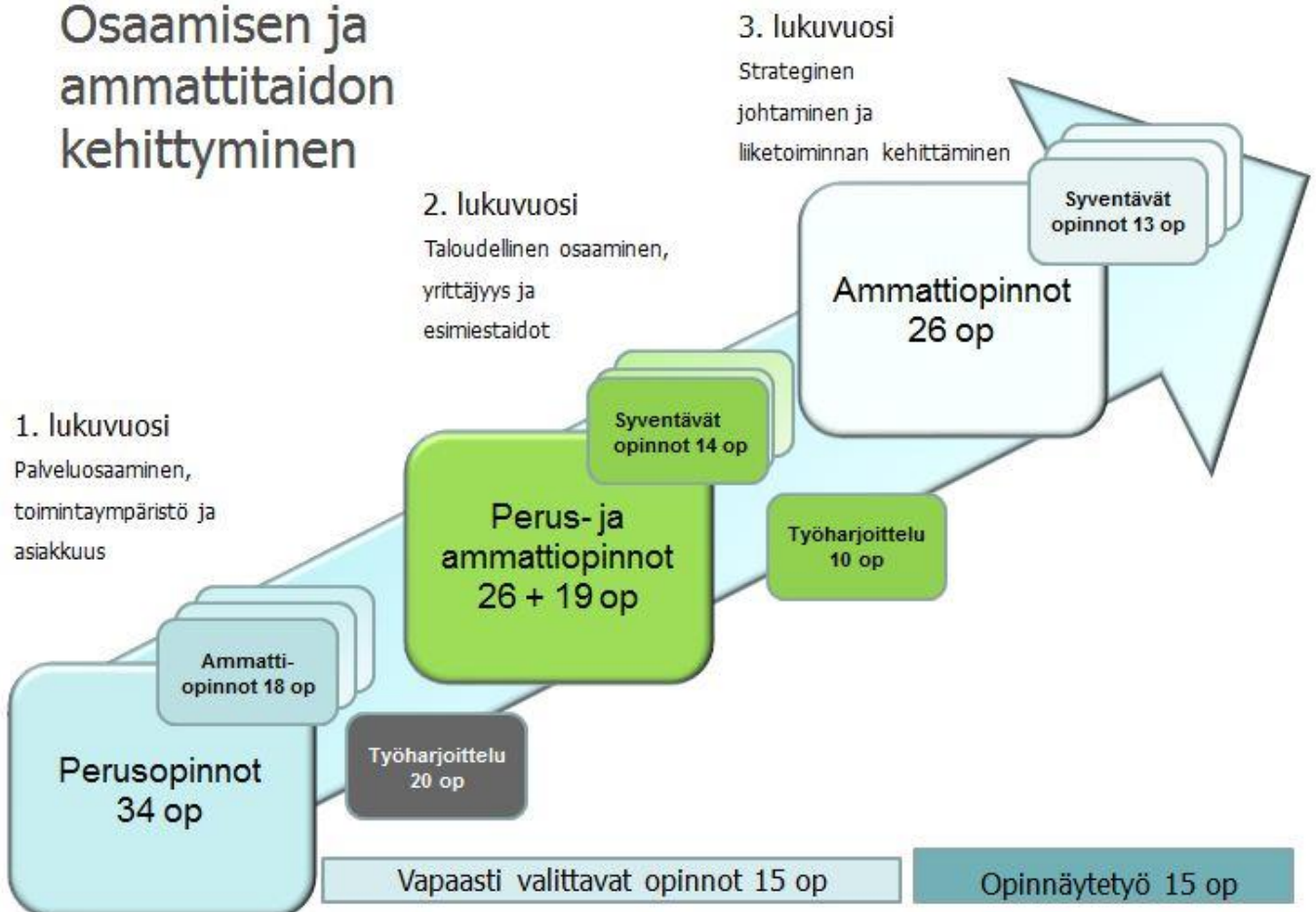
Myyntin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR2HL002	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla	HOT2RH003	9
Hotelli- ja ravintola-projekti 2	HOT1RH003	3
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
3. vuosi		op
Hotelli- ja ravintolayksikkö muuttuvassa toimintaympäristössä	HOT2RH004	9
Hotelli- ja ravintolaprojekti 3	HOT1RH004	3
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hotelli-, ravintola-alan yrityssimulaatio	LEA2HR003	5
Managerial English	ENG1HR001	3
Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen	HOT2RH005	9
Hotelli- ja ravintolaprojekti 4	HOT1RH005	3
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
YHTEENSÄ		60
Lisäksi		op
Vapaasti valittavat moduulit		15
Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)	Kuvaukset	6
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
KAIKKI YHTEENSÄ		210





# Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

## Osaamisen ja ammattitaidon kehittyminen



# Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

<b>Erikoisosaaminen</b>	<b>Yleiset työelämävalmiudet</b>
taloudellisen osaaminen	itsensä kehittäminen
johtamisaosaaminen	viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen	kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalalan liiketoimintaosaaminen	kehittämistoiminnan osaaminen
majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuus- ja ympäristöosaaminen	yhteiskuntavastuu ja eettinen osaaminen

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

## Opintojen rakenne ja laajuus

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

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

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

# Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

1. vuosi	Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus	Hotelli ja ravintola palvelutuotteena	Työharjoittelu (perus- ja ammattiharjoittelu)
49 + 20 op	37 op	12 op	10 + 10 op
2. vuosi	Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestäidot	Ravintolan/majoitusliikkeen palveluprosessit	Ravintolan/majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen
56 op	27 op	15 op	14 op
3. vuosi	Syventävä työharjoittelu	Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen	Suuntautumisvaihtoehdon syventävä opintojakso
39 + 10 op	10 op	26 op	13 op
Toinen vieras kieli 6 op			
Vapaasti valittavat opinnot 15 op			
Opinnäytetyö 15 op			

# Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2010-2014)

## Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2010-2014)

Opinnot	Koodi	Laajuus
<b>1. vuosikurssi</b>		<b>69</b>
<b>OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus</b>		
PO OJ Markkinoinnin ja myynnin perusteet	PTA1RH001	3
PO OJ Matkailun perusteet	PTA1RH002	3
PO OJ Henkilökohtaiset viestintätaidot	PTA1RH003	3

PO OJ Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta	PTA1RH004	4
PO OJ Sähköinen liiketoiminta	PTA1RH005	3
PO OJ Hotelli-, restaurang- och turismsvenska	PTA1RH006	3
PO OJ English for Hotel, Restaurant and Tourism Industry	PTA1RH007	3
PO OJ Yksilö työyhteisössä	PTA1RH008	3
PO OJ Kauppaoikeus	PTA1RH009	3
PO OJ Johdatus opintoihin ja työelämään	PTA1RH010	3
AO OJ Ravintolajuomat	PTA2RH011	3
AO OJ Talouden raportointi ja seuranta	PTA2RH012	3
<b>AO OJ Hotelli ja ravintola palvelutuotteena</b>	PTA2RH013	12
Majoituspalvelu	PTA2RH013A	3
Ravintolapalvelun perusteet	PTA2RH013B	3
Ruokatuotannon perusteet	PTA2RH013C	3
Elintarviketieto	PTA2RH013D	3
<b>2. vuosikurssi</b>		<b>56</b>
<b>OK Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot</b>		
PO OJ Svenska i arbetslivet	TYE1RH001	3
PO OJ Budjetointi ja tulosseuranta	TYE1RH002	3
PO OJ Markkinointiviestintä	TYE1RH003	4
PO OJ Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät	TYE1RH004	6
PO OJ Päivittäisjohtaminen	TYE1RH005	4
PO OJ International Communication Skills	TYE1RH006	3
AO OJ Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TYE2RH007	4

<b>AO OJ A Ravintolan palveluprosessit</b>	TYE2RH008	15
English for Business Situations	TYE2RH008A	3
Toiminnan organisointi	TYE2RH008B	3
Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TYE2RH008C	3
Ravintolan myyntiprosessit ja tilaustarjoilu	TYE2RH008D	3
Ruokatuotannon prosessit	TYE2RH008E	3
<b>AO OJ B Majoitusliikkeen palveluprosessit</b>	TYE2RH009	15
English for Business Situations	TYE2RH009A	3
Toiminnan organisointi	TYE2RH009B	3
Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TYE2RH009C	3
Ravintolan myyntiprosessit ja tilaustarjoilu	TYE2RH009D	3
Majoitusliikkeen asiakaspalveluprosessit ja myyntityö	TYE2RH009E	3
<b>ASO OJ A Ravintolan asiakaslähtöinen kehittäminen</b>	TYE3RH010	14
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE3RH010A	3
Ravintolan kontrollitoiminnot ja kannattavuuden suunnittelu	TYE3RH010B	5
Ravitsemustieto	TYE3RH010C	3
Työoikeus	TYE3RH010D	3
<b>ASO OJ B Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen</b>	TYE3RH011	14
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE3RH011A	3
Majoitusliikkeen esimiestyö ja kannattavuuden suunnittelu	TYE3RH011B	5
Majoitusliiketoiminta	TYE3RH011C	3

Työoikeus	<a href="#">TYE3RH011D</a>	3
<b>3. Vuosikurssi</b>		<b>49</b>
<b>OJ Syventävä työharjoittelu</b>	<a href="#">RHA6RH009A</a>	10
<b>OK Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen</b>		
AO OJ Strateginen johtaminen	<a href="#">SJL2RH001</a>	3
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	<a href="#">SJL2RH002</a>	3
AO OJ Kansantaloustiede	<a href="#">SJL2RL008</a>	3
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	<a href="#">SJL2RH004</a>	3
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	<a href="#">SJL2RH005</a>	5
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	<a href="#">SJL2RH006</a>	3
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	<a href="#">SJL2RH007</a>	3
<b>ASO OJ A Ravintolapalveluiden suunnittelu ja johtaminen</b>	<a href="#">SJL3RH008</a>	3
<b>ASO OJ B Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen</b>	<a href="#">SJL3RH009</a>	3
<b>ASO OJ A Ravintolayrityksen johtaminen</b>	<a href="#">SJL3RH010</a>	13
Aistit ravintolapalveluissa	<a href="#">SJL3RH010A</a>	3
Ravintolan valikoimasuunnittelu ja hankintakanavat	<a href="#">SJL3RH010B</a>	3
Ravintolayksikön ja –miljöön suunnittelu	<a href="#">SJL3RH010C</a>	3
Haaga Wine Advanced	<a href="#">SJL3RH010D</a>	4
<b>ASO OJ B Majoitusyrityksen johtaminen</b>	<a href="#">SJL3RH011</a>	13

Concept Based Product Development	<a href="#">SMB3RB013A</a>	3
Managing Sales and Distribution Channels	<a href="#">SMB3RB013B</a>	3
Management of Accommodation Operations	<a href="#">SMB3RB013C</a>	3
Hotel Feasibility Study	<a href="#">SMB3RB013D</a>	4
<b>ASO OJ C, D, E Muu suuntautuminen</b>		13
Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen		
Liiketalouden erikoistumisopinnot		
Yrittäjyys hotelli-, ravintola- ja matkailualalla		
Kaksoistutkinto (suoritetaan ulkomailla)		
Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot		
Vastuullinen liiketoiminta		
Hospitality Innovation and Imagineering (suoritetaan osittain ulkomailla)		
<b>OJ Työharjoittelu</b>	<a href="#">RHA6RH004</a>	20
Perusharjoittelu	<a href="#">RHA6RH004A</a>	10
Ammattiharjoittelu	<a href="#">RHA6RH004B</a>	10
<b>PO Toinen vieras kieli</b>		6
<b>(Opetustarjonta <a href="#">OPS 2015:n mukaan</a>, kurssit erinimisiä)</b>		
Ranskan alkeet 1	<a href="#">FRE4RH201</a>	3
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">FRE4RH202</a>	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	<a href="#">FRE4RH401</a>	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	<a href="#">FRE4RH402</a>	3
Saksan alkeet 1	<a href="#">GER4RH201</a>	3
Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	<a href="#">GER4RH202</a>	3

Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1	GER4RH401	3
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2	GER4RH402	3
Espanjan alkeet 1	SPA4RH201	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	SPA4RH202	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía	SPA4RH401	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2	SPA4RH402	3
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3
<b>Vapaasti valittavat opinnot</b>		<b>15</b>
<b>Opinnäytetyö</b>	RON7RH001B	12
Opinnäytetyöseminaari	RON7RH001A	3
<b>Yhteensä</b>		<b>210</b>

---

#### Lyhenteiden selvitykset:

OK = Opintokokonaisuus  
ASO = Ammatilliset suuntautumisopinnot  
OJ = Opintojakso  
PO = Perusopinnot  
AO = Ammattiopinnot

## Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2005 - 2009)

Päiset lukemaan kutakin HOTRA-ohjelman teemakuvausta (1-12) alla olevista linkeistä:

[1 Palvelusaaminen](#)

[2 Toimintaympäristö](#)

[3 Asiakkuus](#)

[4 Työharjoittelu](#)

[5 Palveluprosessit](#)



[6 Asiakaslähtöinen kehittäminen](#)

[7 Kannattava yksikkö](#)

[8 Työyhteisön johtaminen](#)

[9 Syventävä työharjoittelu](#)

[10 Strateginen johtaminen](#)

[11 Suuntautumisvaihtoehto](#)

[12 Tuloksellinen yritys](#)