

HOTELLI-JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUS

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

Restonomi (AMK), 210 op, toimipiste: Haaga

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, tehtäväkuvani 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

[Tutustu toiseenkin alumnin tarinaan täällä.](#)

Kevään 2018 yhteishaku päivätoteutukseen

toimipiste: Haaga

- tutkintonimike: restonomi (AMK), laajuus 210 op
- hakuaika: 14.3. - 28.3.2018 klo 15.00
- [ennakkoainesto ja valintakoetiedot](#)
- valintakoe: ensimmäinen valintakoepäivä, johon kutsutaan kaikki hakukelpoiset hakijat, pidetään 31.5.2018. Toiseen osaan kutsutaan osa hakijoista ja se pidetään 7.6.-8.6.2018.
- koulutus alkaa elokuussa 2018
- [hakutilasto](#)
- hakutiedot [Opintopolussa](#)

Kevään 2018 yhteishaku monimuotototeutukseen

toimipiste: Haaga

- tutkintonimike: restonomi (AMK), laajuus 210 op
- hakuaika: 14.3. - 28.3.2018 klo 15.00
- [ennakkoainesto ja valintakoetiedot](#)
- valintakoe: ensimmäinen valintakoepäivä, johon kutsutaan kaikki hakukelpoiset hakijat, pidetään 31.5.2018. Toiseen osaan kutsutaan osa hakijoista ja se pidetään 7.6.-8.6.2018.
- koulutus alkaa elokuussa 2018
- [hakutilasto](#)
- hakutiedot [Opintopolussa](#)

OPIKELUA LÄPI ELÄMÄN – SAMI MANELIUS, RAVINTOLOITSIJA JA TOIMITUSJOHTAJA



Suomalaisyrityksissä ei näinä aikoina kovin riehakkaasti juhlista. Taantuman 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 kunniasia, niin nyt tartutaan luontevasti ravintolapalveluihin, joiden sommittelussa ammattilainen hallitsee kaikki variaatiot, Sami sanoo.

Hän itse nosti veitset pöydälle jo yläasteen kotitaloustunneilla, jäädtytti 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 sukuloanut 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.

Kiinnostuitko, lue lisää [Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta >>](#)

UNELMA LÄHEMPÄNÄ

Olen periksi antamaton, väsymätön ja reilu. Tulen lähes poikkeuksetta kaikkien ihmisten kanssa hyvin toimeen ja olen aina avoin ja rehellinen - eli kilpailuhenkisytydellä varustettu sosiaalinen tarmonpesä. Opiskelut ovat olleet minulle elämän muuttava kokemus.

LUE LISÄÄ

UNELMA LÄHEMPÄNÄ

Joel Pakalen, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma 2012-2015

Olen periksi antamaton, väsymätön ja reilu. Tulen lähes poikkeuksetta kaikkien ihmisten kanssa hyvin toimeen ja olen aina avoin ja rehellinen - eli kilpailuhenkisytydellä varustettu sosiaalinen tarmonpesä. Opiskelut ovat olleet minulle elämän muuttava kokemus. Astuin renttuna ovista sisään ja mallikansalaisena ulos. Ennen Haaga-Heliana opiskelin Otaniemessä teknillisessä korkeakoulussa. Se ei kuitenkaan ollut mun juttu.

Opinnot maistui, koska porukka oli samanhenkistä. Haagan kampuksella kaikki tunsivat toisensa, ja olimme kuin yhtä suurta perhettä. Opetus oli korkeatasoista ja opettajat huippuja. Se kannustuksen ja tukemisen määrä, en ole kohdannut missään vastaavaa. Niiltä tuli potkua persuuksille, kun deadlineja oli päällä ja oma usko meinasi loppua. Se jeesasi isosti.

Tein opinnot kolmessa vuodessa ja valmistuin etuajassa. Pari stipendiäkin pokkasin: toisen yrittäjyydestä ja toisen hyvästä opintomenestyksestä. Opiskeluaikana omaksuin mentaliteetin, etten sano millekään ei vaan ennemminkin *why not*. Päädyin esimerkiksi vetämään Haaga-Helian Vinstituutti-viinikerhoa, vaikken tiennyt aluksi viineistä mitään. Opin paljon. Sain kontakteja ja verkostoja, joista hyödyn vielä tänä päivänäkin.

Nyt työskentelen nettimatkatuomistossa *Associate Market Managerina*. Vastuullani on Etelä-Suomen asiakkuushallinta, myynninedistäminen ja markkinointi. Lisäksi pyöritämme kavereiden kanssa ruoka- ja juomatuotantoon keskittyntä Five Point Brothers -firmaa. Pienpanimotoimintaa meillä on jo ja oma ravintolakin siintää lähivuosien tavoitteena – haemme parastaikaa toimitilaa bistrollemme.

Hotelli- ja ravintola-alalla vaihtoehdot ovat huikeita – ei vain köökkiä tai hotellin respaa. Restonomian työmahdollisuuksien suhteen taivas on rajana, kun vain omaa motivaatiota löytyy. Unelmoin oman viinitilan ja pienpanimon perustamisesta Yhdysvaltoihin länsirannikon pohjoisosaan. Viinitilan ja pienpanimon yhteyteen perustan ravintolan, jossa on myös mahdollistaa harjoittaa pienimuotoista majoitusliiketoimintaa. Toteutan tämän unelmani seuraavan kolmen vuoden sisällä tavalla tai toisella.

Nyt olen lähempänä omia unelmiani kuin koskaan aikaisemmin. En koskaan unohda, mistä tää kaikki lähti liikkeelle.

AJANKÄYTÖN MESTARI - TOP CHEFISTÄ TUTULLA JOSEPH YOUSSEFILLA ON MONTA RAUTAA TULESSA



Helsingiläisen Krog Madame -ravintolan keittiöpäällikkö Joseph Youssef on ehtivä mies. Hän tekee täyttä työviikkoa, viimeistelee omia restonomiopintojaan sekä opettaa uusia ravintola-alan toivoja Haaga-Heliassa.

Josen tarina on se perinteinen. Rakkaus toi Suomeen 11 vuotta sitten. Jose on ollut ravintola-alalla melkein koko ikänsä ja tehnyt kaikkea mahdollista sekä Suomessa että kotimaassaan. Hän on työskennellyt niin tiskarina, baarimikkona, tarjoilijana, kokkina, keittiömestarina kuin ravintolapäällikkönä.

Kotimaassaan Libanonissa Jose opiskeli alan tutkinnon ja teki paljon alan töitä. Suomeen tultuaan hän kotiutui Saloon, jossa hän työskenteli useissa ravintoloissa. Hän aloitti tiskaajana, mutta eteni kahdessa kuukaudessa kokiksi, kun pääsi näyttämään taitonsa.

Opiskelemaan Jose päätti lähteä vuonna 2010, koska halusi kehittää osaamistaan ja laajentaa työmahdollisuuksiaan. Entinen työkaveri oli kovasti suositellut Haaga-Heliata, joten sinne Jose haki, vaikka se oli eri kaupungissa. Muita vaihtoehtoja hän ei edes harkinnut.

– Haaga-Helian maine markkinoilla on kova. En tiedä ketään, joka on valmistunut Haaga-Heliasta ja jäänyt työttömäksi. Opettajien kautta olen tutustunut myös todella hyviin kontakteihin.

“En tiedä ketään, joka on valmistunut Haaga-Heliasta ja jäänyt työttömäksi.”

Samaan aikaan, kun Jose sai opiskelupaikan englanninkieliseltä restonomilinjalta, hän sai myös työpaikan kokkina turkulaisravintola Tintästä. Siellä Jose sopi heti alkuun, että pääsee käymään myös koulussa. Työnantaja ymmärsi koulun tärkeyden. Yksi Tintän omistajistakin on nimittäin Haaga-Helian alumni.

Työn ja opiskelun yhdistäminen vaati organisointia. Asioihin piti varautua viikko tai kaksi etukäteen välimatkan takia. Haaga-Helia ei Josen mukaan ole helppo koulu, ja kouluhommillekin piti varata aikaa. Koulu tulee kuitenkin vastaan, kun opiskelijan tilanne tunnetaan.

– Opettajat joustavat todella paljon. He kyllä tietävät millaista tällä alalla on. Joskus olen ollut matkalla luennolle, kun töistä on soitettu, että joku on sairastunut ja pitää tulla paikkaamaan. Opettajien kanssa olen aina saanut sovittua asiat. Jose teki koulutehtäviä usein yömyöhään ja nukkui sitten tarvittaessa junassa. Junassa hän ei pystynyt matkapahoinvoinnin takia työskentelemään.



Joseph Youssef tekee tulevassa kirjassaan ruokamatkan Libanoniin. Kuva: Robert Seger

Vuonna 2012 Jose osallistui Suomen Top Chef -kilpailuun. Se muutti elämää todella paljon. – Olin itse asiassa ennen sitä lähdössä pois Suomesta kokonaan. Olin eronnut ja päättänyt pakata kamat ja lähteä Libanoniin. –Ohjelmaan mukaan pääseminen pisti kuitenkin suunnitelmat uusiksi.

Top Chefin jälkeen Joselle on avautunut paljon uusia ovia. Ohjelman ansiosta ei ole enää tarvinnut todistella omaa osaamistaan. – Top Chef -kisa on ehdottomasti ollut urani kohokohta. Kisan jälkeen Jose kirjoitti blogia Turun Sanomiin ja sai uusia työmahdollisuuksia.

Hän muuttikin Helsinkiin vuonna 2014 ja työskentelee välimerelliseen ruokaan erikoistuneessa Krog Madamessa. Opinnot Haaga-Heliassa ovat lopputyötä vaille valmiit. Opinahjossaan Haagassa Jose on saanut tilaisuuden myös päästä jakamaan osaamistaan muille opettajan roolissa: hän opettaa ravintola-alaa käsitteleviä kursseja vakityönsä ohessa.

Jose on opinnoissaan erikoistunut kansainväliseen talouteen, koska se avaa hänelle enemmän ovia ja mahdollisuuksia. – Jotenkin ei ollut järkevää lähteä erikoistumaan ravintola-alalle, koska olen periaatteessa jo nähnyt kaiken, joka liittyy ravintola-alaan.

Lopputyönsä Jose saa valmiiksi kevään aikana. –Sain tilaisuuden tehdä ruoka-aiheisen kirjan Libanonista, ja päätin liittää sen osaksi lopputyötäni. Kirja ilmestyykin tulevana syksynä, mikäli kaikki menee suunnitelmien mukaan.

Entä mitä on suunnitelmissa, kun todistus on kourassa? –Tulevaisuus näyttää todella valoisalta. Haluaisin jatkaa opettamista, mutta en vielä kokopäiväisesti. Olen myös perustanut toiminimen, jonka alla järjestän kokkikouluja, ruokaan liittyviä yksityiskeikkoja ja tapahtumia.

Myös haaveet oman yrityksen perustamisesta ovat vielä tallella. –Aiempi lopputyöaiheeni oli ravintola-alan konsulttiyrityksen perustaminen. Nyt se on vain paperilla, mutta ehkä toteutan sen tulevaisuudessa. Haluaisin käyttää kokemukseni hyödyksi. Pitkään on ollut kyllä haaveena avata oma ravintolakin. Josen tehokkuuden tietäen ei olisi yllättävää, jos hän onnistuisi tekemään kaikkea samaan aikaan.

JOSEN NOPEA PASTARESEPTI:

Sulata pannussa lusikallinen voita ja lisää sinne ketsuppia. Kun ketsuppi on hajonnut kokonaan, lisää sinne maitoa tai kermaa. Kaada kastikkeen sekaan keitetty pasta. Lisää vielä mitä tahansa juustoa jääkaapista löytyy ja koristele rucolalla. Jos haluat pastan kanssa lihaa, paista lihat ja käytä lihalientä. Lisää lopuksi kastikkeen sekaan

PALVELUPÄÄLLIKKÖNÄ SODEXOLLA A-LEHTIEN TOIMIPISTEESSÄ



Hannele Eskelinen on koulutukseltaan hotelli- ja ravintola-alan restonomi ja valmistunut Haaga-Heliasta 1998. Hän on työskennellyt Sodexolla 15 vuotta ja aloitti uransa apulaisravintolapäällikkönä. Tällä hetkellä Eskelinen toimii palvelupäällikkönä A-lehtien toimipisteessä.

– On hienoa, että Sodexolla on mahdollista siirtyä halutessaan talon sisäisesti uusiin tehtäviin. Parasta työssäni ovat kivat työkaverit ja haasteellinen työ. Ilmapiiiri työpaikalla on rennon positiivinen. Työpaikalla on huumorintajuista porukkaa ja siellä kuuluu usein naurua. Tiimihenki on sellainen, että pidämme aina toistemme puolia ja täällä on tekemisen meininki.

Hannele tykkää työssään siitä, että mikään päivä ei ole samanlainen ja aina tulee joku uusi juttu mitä hän tykkää tehdä. Taloudellinen vastuu on mukavaa, ja hänellä on tulosvastuu toimipaikastaan. Hän vastaa keittiötoiminnasta ja toimipisteen tilojen puhtaanapidosta sekä toimii esimiehenä 10 työntekijälle.

– On todella mukavaa, että saamme tuottaa myös edustuspalveluita. Työhön kuuluu myös budjetointia, ennustamista sekä asiakkaiden yhteyshenkilönä toimimista. Työni sisältää sekä käytännön hommia että paperitöitä. Nautin siitä, että työ on päivätyötä ja viikonloput ovat pääsääntöisesti aina vapaat.

– Esimieheni on parhaimpia, joita minulla on koskaan ollut. Hän luottaa minuun, kyselee kuulumisia, mielipiteitäni eri asioihin ja kiittää hyvin tehdystä työstä.

Hannele osallistuu myös päällikköpalavereihin, joissa jaetaan vinkkejä kollegojen kanssa ja voidaan vaikuttaa tuleviin muutoksiin.

Teksti: Iiris Rihtilä

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA, HELSINKI, PÄIVÄTOTEUTUS JA MONIMUOTOTOTEUTUS

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

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA PÄHKINÄNKUORESSA

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

Toteuta unelmasi – opiskele restonomiksi Haagassa!

Tutkintonimike:	Restonomi (AMK)
Tutkintotaso:	AMK-tutkinto
Ohjelman laajuus:	210 opintopistettä
Ohjelman kesto:	3,5 vuotta
Opiskelumuoto:	Haettavissa sekä päivä- että monimuoto- ohjelmaan
Arviointi:	<ul style="list-style-type: none">• Lue tutkintosäännöstä >>• Tutustu arviointiprosessiin >>

Tutkintovaatimukset:	Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, pakollinen harjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 1129/2014.
Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:	Tutustu Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>
Hakukelpoisuus ja hakeminen:	Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 § <ul style="list-style-type: none"> • Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua! • Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma >> • Yliopisto-opinnot
Jatko-opinnot:	
Sijoittuminen työelämään	Työskentely ensisijaisesti hotelli- ja ravitsemisalan yritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija- ja kehittämistehtävissä sekä johtotehtävissä esim. hotelli- ja ravintolapäälliköinä, catering-alan esimiestehtävissä, sekä yrittäjinä.
Kansainvälistyminen	Kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja, kansainvälinen ja monikulttuurinen korkeakouluyhteisö, osa opintojaksoista englanninkielisiä, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkintomahdollisuus, vaihto-opiskelu ja harjoittelut mahdollisuus suorittaa ulkomailla, kansainväliset opintomatkat. Kv-vaihdon suositeltu ajankohta on 2. vuoden syyslukukausi.
Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa	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, työharjoitteluina ja yritysvierailuina sekä opinnäytetyössä.

Erikoistumisalaopinnot profiloivat Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijat alansa huippuosaajiksi. Ne tuottavat opiskelijalle tärkeimmät ammatilliset ja liikkeenjohdolliset osaamiset, luoden restonomin 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 >>](#)



Haaga-Helia is a proud member of [HOSCO](#), where top hospitality companies, schools and students from all over the world meet and interact.

Haaga-Helia is a founding member of [Hotel Schools of Distinction](#), an Exclusive Global Alliance of the Best Hospitality Schools. Hotel Schools of Distinction is a connection to hospitality leaders that ensures students have a competitive advantage in a challenging industry.



HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMAN PÄIVÄTOTEUTUS

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

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, ja se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista. Työelämälähtöiset hankkeet kuuluvat osaksi opintoja.

Lukujärjestyksen mukainen opetus toteutetaan arkipäivisin päiväsaikaan. Opiskelijalla on mahdollisuus poimia vapaavalintaisia opintojaksosia Haaga-Helian kaikkien koulutusyksiköiden ja toimipisteiden tarjonnasta, josta osa toteutetaan ilta-aikaan.

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMAN MONIMUOTO TOTEUTUS

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja sen tavoitteellinen suoritus aika on 3,5 vuotta.

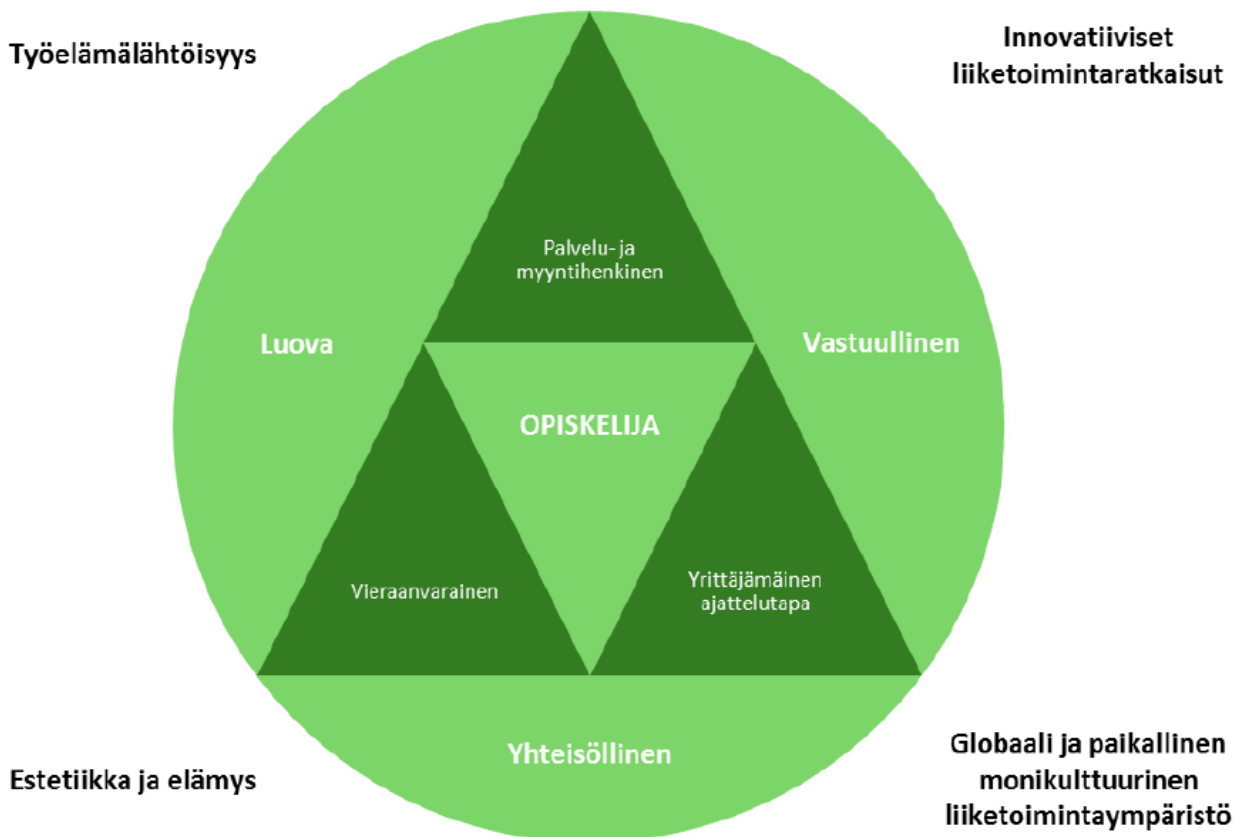
Suoritettava tutkinto on matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä. Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, mutta se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista.

Aikuiskoulutuksena suoritettava koulutus on mahdollista käydä työn ohella, sillä lähiopiskelua on vain 3 - 5 päivänä kuukaudesta.

Yksilö- ja ryhmätyöskentelyä tehdään lähiopetuspäivien yhteydessä myös iltaisin ja viikonloppuisin. Osa opinnoista tarjotaan myös verkko-opintoina. Elinkeinoelämälähtöiset hankkeet ovat osa opintoja.

HOTELLI, RAVINTOLA-, JA MATKAILUALAN KOULUTUSYKSIKÖN OPPIMISYMPÄRISTÖ

Restonomiopintojen neljä kulmakiveä ovat työelämälähtöisyys, innovatiiviset liiketoimintaratkaisut, estetiikka ja elämys sekä globaali ja paikallinen monikulttuurinen liiketoimintaympäristö.



Kuvio 1 Hotelli, ravintola-, ja matkailualan koulutusyksikön oppimisympäristö

Työelämälähtöisyys

Opinnot ovat työelämälähtöisiä ja sisältävät niin teoriaa kuin käytäntöäkin. Tavoitteena on luoda laadukasta osaamista, josta työelämä hyötyy. Työelämälähtöisyys antaa opiskelijalle vahvan ja realistisen käsityksen toimialasta sekä hyvän perustan uralla etenemiseen. Opiskelijat hankkivat, kehittävät ja parantavat soveltuvuuttaan asiantuntija- ja johtamistehtäviin opintojensa aikana. He omaksuvat taloudellisen ajattelun oleellisuuden liiketoiminnassa.

Innovatiiviset liiketoimintaratkaisut

Tutkiminen, kehittäminen ja innovaatiot (TKI) ovat osa oppimista työelämälähtöisten projektien avulla. Ne kehittävät opiskelijoiden kykyä etsiä ja soveltaa tietoa kriittisesti ja analyttisesti sekä ratkaista ongelmia. Opiskelijan valmius katsoa asioita kokonaisvaltaisesta johtamisnäkökulmasta lisääntyy. Samalla kehittyvät taidot kehittää liiketoimintaa. TKI-toiminnan ja opetuksen yhdistäminen tuottaa innovatiivisia ratkaisuja elinkeinon haasteisiin.

Estetiikka ja elämys

Alan elinkeinon kilpailukyky ja kasvupotentiaali liittyvät vahvasti estetiikkaan ja elämyksiin. Restonomi kykenee analysoimaan ja hyödyntämään käytännössä menetelmiä, joita tarvitaan kannattavien liiketoimintamahdollisuuksien tunnistamiseen: esteettisten, haluttavien ja unohtumattomien palveluiden luomiseen ja myymiseen. Opiskelijoilla on vankka ymmärrys asiakkaan prosesseista. He ymmärtävät estetiikan ja elämysten lisäarvon asiakkaan ja liiketoiminnan näkökulmasta.

Globaali ja paikallinen monikulttuurinen liiketoimintaympäristö

Opinnoissa on kansainvälinen näkökulma, ja ne sisältävät kieli- ja kulttuuriopintoja. Suomen ja ruotsin kielen lisäksi opiskellaan vähintään yhtä vierasta kieltä. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu toteuttaa opetusta yhteistyössä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa ja on jäsen monissa kansainvälisissä organisaatioissa. Opiskelijoilla on mahdollisuus lähteä opiskelijavaihtoon, suorittaa kaksoistutkinto ja tehdä työharjoitteluja ulkomailla.

URAESIMERKKEJÄ HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA

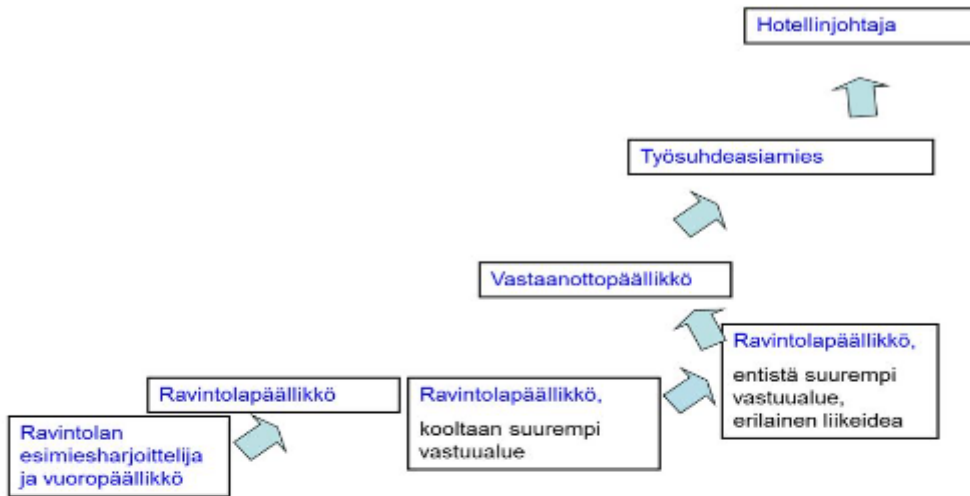
HOTELLI-, RAVINTOLA JA MATKAILUALAN KOULUTUSYKSIKÖSTÄ VALMISTUNEIDEN URATARINOITA

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

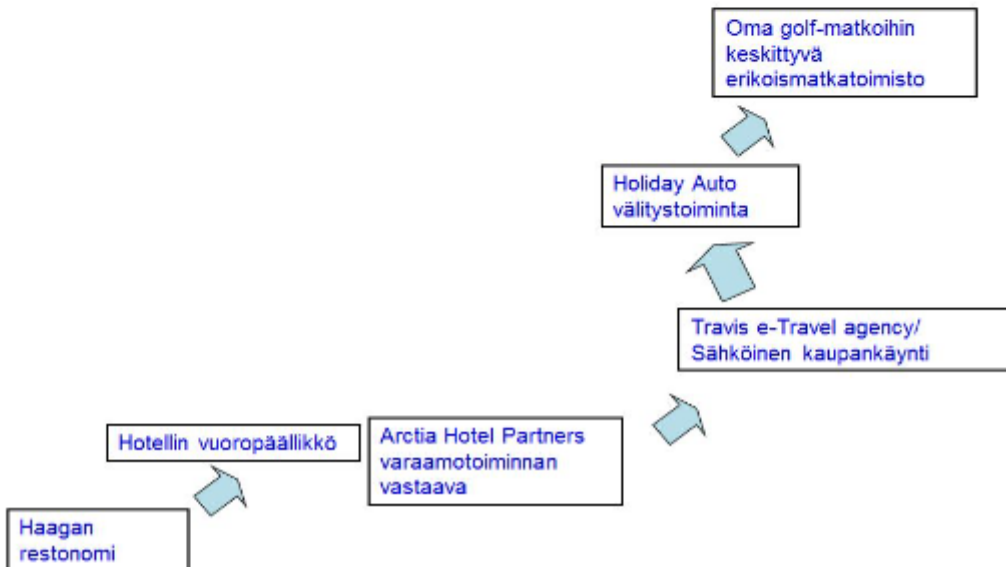
Jokaisen restonomin tarina on erilainen, ainutlaatuinen ja arvokas. Ota nämä esimerkit niin kuin ne ovat, muutama poiminta tuhansien joukossa. Rakenna rohkeasti oma tarinasi!

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

Esimerkki 1.



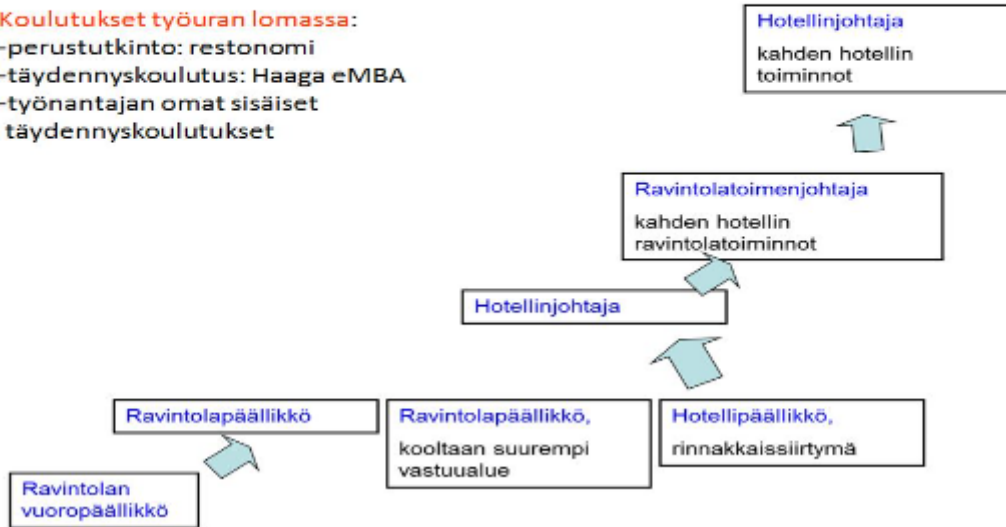
Esimerkki 2.



Esimerkki 3.

Koulutukset työuran lomassa:

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



OPIKELIJAN 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.

OPS2015 HOTRA / PÄIVÄTOTEUTUS: ERIKOISTUMISALAT



1. vuosi

Erikoistumisaopinnot

Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)

Osaaminen

- Hahmottaa matkailukäsitteet ja hotelliravintola-alan osana sitä.
- Tuntee alueellisen ja kansainvälisen hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan rakenteet, tärkeimmät sidosryhmät, yritystyytit ja organisaatiot.
- Käsittää hotelli- ja ravintola-alan eri organisaatioihin liittyvät työttehtävät.
- Osoa toimia hotelli- ja ravintola-alan yrityksen operatiivisissa työtehtävissä myynnillisinä ja vastuullisena asiakaspalvelijana noudattaen alan turvallisuus- ja laatustandardit.
- Ymmärtää toimialan kehityksen seuraamisen tärkeyden ja tuntee sen tärkeimmät viestintäkanavat.

Sisältö

- Hotelli- ja ravintolaliiketoimintaympäristön osana
- Tilastot alan viimeaikaisesta kehityksestä.
- Hotellien ja ravintoloiden tyytit ja organisaatiot.
- Keskiset toimijat ja partnerit.
- Käytännön asiakaspalvelu- ja myyntitaidot.
- Sosiaalinen media ja muut viestintäkanavat ja niiden seuraaminen.
- Lainsäädäntö hotelli-, ravintola- ja matkailualalla.
- Turvallisuus ja vastuullisuus.

Toteutukseen sisältyvä käytännönläheisiä työopintoja:

- Hotelli: aamiaisen, vastaanoton asiakaspalvelu, turvallisuus, housekeeping
- Ravintolassa: ravintolan asiakaspalvelu, perusteoria ateriasta, raaka-aineet ja erityisruokavaliot, perusjuomat, työ- ja asiakasturvallisuus, anniskelu
- Ravintolakeittiö: keittiön perustoiminnot, raaka-ainetuntemus ja erityisruokavaliot, perusteoria ateriasta, työ- ja asiakasturvallisuus, hygienia

Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen (9 op)

Osaaminen

- Osoa tunnistaa ja arvioida majoitusliikkeen erilaisia liikeideoita ja konsepteja.
- Tuntee majoitusliikkeen tunnusluvut ja ymmärtää niiden merkityksen.
- Ymmärtää asiakaskeskeisyyden merkityksen majoitusliikkeen toiminnassa ja asiakaspalveluprosessit.
- Osoa hankkia uusia asiakkaita ja kehittää asiakassuhteita sekä ymmärtää pitkäaikaisen asiakkuuden merkityksen.
- Osoa myydä majoitusliikkeen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti.

Sisältö

- Majoitusliikkeen liikeideat ja konseptit.
- Majoitusliikkeen tunnusluvut ja tuloslaskelma.
- Asiakasymmärrys ja asiakkaan palvelupolku.
- Majoitusliikkeen asiakaspalveluprosessit.
- Majoitusliikkeen aktiivinen ja tavoitteellinen myynti.

Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (9 op)

Osaaminen

- Ymmärtää kannattavan ravintolatoiminnan tekijät sekä tuntee ravintolayrityksen tunnusluvut ja niiden merkityksen.
- Ymmärtää ravintolan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteet laadullisena kokonaisuutena ja osoa analysoida niitä aistimuksellisesti.
- Tuntee ja osoa arvioida ravintolan palveluprosessin vaiheet ja kykenee toimimaan palvelun toteuttajana.
- Ymmärtää monipuolisesti asiakkuuden merkityksen.
- Osoa myydä ravintolayrityksen palveluja aktiivisesti ja tavoitteellisesti.

Sisältö

- Ravintolan liikeideat ja konseptit.
- Ravintolan tunnusluvut ja laskelmat.
- Kannattavan ruoka-, juoma- ja palvelutuotteen rakentaminen ja tuottaminen aistien avulla elämykseksi.
- Asiakasymmärrys ja asiakkaan palvelupolku.
- Ravintolan asiakaspalveluprosessit.
- Ravintolan aktiivinen ja tavoitteellinen myynti.
- Gastronomian perusteet.

2. vuosi

Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)

Osaaminen

- Tuntee majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristön.
- Ymmärtää majoitusliikkeen esimiehen aseman sekä osoa hallita tehokkaasti resursseja ja toimia haastavissa esimiestilanteissa.
- Tuntee alan työehtosopimukset ja osoa laatia työvuorolistat.
- Hallitsee revenue managementin perusteet.
- Osoa kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria.

Sisältö

- Majoitusliikkeen esimiehen työ- ja toimintaympäristö.
- Majoitusliikkeen esimiehen asema ja työn haastavat tilanteet.
- Työehtosopimus ja työvuorolista.
- Revenue Management perusteet.
- Palvelu- ja myyntikulttuuri.

Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen ravintolassa (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)

Osaaminen

- Hallitsee ruoka- ja juomatuotteen valikoimasuunnittelun ja -hallinnan sekä logistiikan.
- Ymmärtää ravintolan esimiehen aseman sekä osoa hallita tehokkaasti resursseja ja toimia haastavissa esimiestilanteissa.
- Osoa toimia ravintolan asiakaspalvelutimien esimiehenä opastaen ja ohjaten vastuullisesti muita eri rooleissa.
- Tuntee alan työehtosopimukset ja osoa laatia työvuorolistat.
- Osoa kehittää asiakaspalvelu- ja myyntikulttuuria.

Sisältö

- Ravintolan esimiehen työ- ja toimintaympäristö palvelussa.
- Ruoka- ja juomatuotteen hallinta ja logistiikka.
- Palvelu-, myynti- ja markkinointiprosessi ravintoloissa.
- Työehtosopimus ja työvuorolista.
- Revenue Managementin perusteet.
- Ravintolan kontrollitoiminnot.

3. vuosi

Accommodation Business Management (9 erts) + project 9 erts (täydentäviä opintoja)

Learning outcomes

- Critically identifies and analyzes international hotel concepts and business models.
- Evaluates the right managerial skills and implements them in managing an accommodation business.
- Recognizes different earning principles and can justify economical and profitable decisions.
- Evaluates and manages performance in a diverse and multicultural environment.

Contents

- Management team and its responsibilities.
- Various business revenue models and trends.
- Managing demand and supply.
- Productivity and performance measurements and management.

Food & Beverage Management (9 erts) + project 6 erts (täydentäviä opintoja)

Learning outcomes

- Plans and implements restaurant concept change and/or develop a new concept.
- Manages and subcontracts design of a restaurant unit and milieu.
- Understands the meaning of using different senses and design in developing products and restaurant environments.
- Knows and utilizes the control functions of a restaurant as well as practise revenue management.
- Assesses and manages performance in restaurant operations.

Contents

- Total quality assurance in a sustainably and safely planned environment.
- Yield and revenue management tools in profitable restaurant business.
- Aesthetics and functions of physical surroundings of restaurants.
- Ethical and environmentally satisfying business in restaurants.
- Managing restaurant service offering
- Analyzing customer relationships from the point of service development.
- Entrepreneurship and/or franchising as a career path based on facts.

Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op)

Osaaminen

- Osoa luoda uutta kokonaisvaltaista majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa.
- Osoa toimia strategialähtöisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan kehittäjänä ja uudistajana.
- Osoa ennakoitua johtaa elämyksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttuvassa toimintaympäristössä.
- Osoa verkostoitua ja antaa oman panoksensa elinkeinon kehittämiseen.
- Osoa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta.

Sisältö

- Strateginen liiketoimintaympäristö ja muutosprosessi.
- Alan uudet trendit, niiden analysointi ja soveltaminen.
- Uusien konseptien kehittäminen ja ylittävyys.
- Verkostoituminen sisäisesti ja alalla.
- Dynaamisen hinnoittelu, kapasiteetin hallinta ja tuottojen johtaminen.
- Sähköisen liiketoiminnan työkalut ja jakelu- sekä maineikanavat.
- Tehokas sisäisten toimintojen kehittäminen ja johtaminen.

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

1. vuosi

<p>Itsenä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 (1 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää itseuntumuksen, itseohjautumisen ja itsenäisyyden merkityksen Osa suunnitella omaa elämänsä ja opinonjan Tunnistaa vahvuutensa, osa-alueensa ja arvioda niitä työelämässä Tunnistaa työllistymismahdollisuudet omien tavoitteidensa suuntaisesti Tuntee monipuolista työhaun menetelmiä ja osa teata eriohjeellista työhakemusprosessia 	<p>Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa esittää itsensä ja odotettavissa yrityksen vaikutustavaksi erilaisissa tilanteissa Osa toimii haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvottelee työympäristössään Osa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin muuttamisen ja vuorovaikutussuunnan Osa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta Tuntee oman viestijäkäytensä ja osaa kehittää sitä
<p>Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Hallitsee talouslaskennan raportointin perusteet ja tulkin Tuntee yrityksen perusteet ja laskentatoimen perusteet Hallitsee laskentatoimen ja tulossuunnittelun perusteet Osa laskentatoiminnon ja tuntee muut hotell-, ravintola- ja matkailualan peruskäsitteitä Osa taloushallinnon Excelin perustat 	<p>Toiminta projekteissa (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osat Tietää keskeiset projektijohtamistoteimet Osa toimii projektissa aikataulun ja muut toimet huomioiden Tuntee projektisuunnitelman rakenteen Osa arvioida ja ennakoia projektin riskejä
<p>Kirjallinen viestintä (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa kirjoittaa ja viestii haaga-heliassa sekä tuottaa asiakas- ja oman suhtautua lukemaansa kriittisesti Tunnistaa oman viestijäkäytensä sekä viestintäntaustaa ja osaa kehittää niitä Osa kirjoittaa selkeitä asioita vakuuttavasti sekä sisällöllisesti että visuaalisesti Hallitsee yritysviestinnässä tarvittavia perustaitoja Hallitsee viestin muuttamisen 	<p>Hotelli- ja ravintola-liiketoiminnan juridiikka (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa suunnitella ja teata yhteistyösopimukset Ymmärtää yritysjohdon velvoitteet ja vastuut Osa hoitaa reklamaatioita Hallitsee johdon työohjeelliset velvoitteet Osa tehdä työsuhteen
<p>Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> erilliset moduulivaihto 	<p>Johdatus ravintolajoumiin (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa perustaa viineistä sekä ruuan ja viinin yhdistämisestä Tuntee asiakasruokien ja osaa löytää siihen sopivan juoman Osa perustaa oluesta, kahvista ja teestä sekä alieet laatuhyönteistä Osa alieet juomien laatuun ja hintaan vaikuttavista tekijöistä Osa alieet systemaattisen maistamisen perusteita
<p>Markkinoinnin ja myynnin perusteet (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuntee markkinoinnin käsitteitä ja markkinoinnin ajettutavan Tuntee markkinoinnin käsitteitä Ymmärtää asiakkaan ostokäyttäytymistä Osa viestittää ja toimii myynti- ja asiakas-palvelutilanteissa Hallitsee henkilökohtaisen myyntityön perusteet 	<p>Hotelli- ja ravintola-alan joidon yritysmaailma (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa painaa alla työelämä Osa esittää itsensä uskottavasti Osa analysoida toimintaympäristöä Osa soveltaa omissa töissä päätöksentekoa Hallitsee Excelin laskelmiin apuvälineinä

2. vuosi

<p>Hospitality and Tourism Business English (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa käyttää englantiä tarkoituksenmukaisesti palvelu- ja myyntitilanteissa Osa viestii asiakkaan kanssa tarkoituksenmukaisesti englanniksi sekä kirjallisesti että suullisesti Osa esittää yritystä, sen liiketoimintaa ja erityispiirteitä englanniksi Osa kuulla itsensä ja toiseen myynti- ja asiakas-tilanteissa Osa viestii henkilökunnan kesken rakentavasti englanniksi suullisesti ja kirjallisesti 	<p>Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteitä ja merkityksen kehittämisessä Osa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotell-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuava tietoaineita Tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmien merkityksen Ymmärtää tutkimustiedon merkityksen kehittämisessä Tuntee oppimätyövälineitä ja rakenteita
<p>Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa käyttää ruotsin kieltä oman alan toiminta- ja myyntitilanteissa Osa tuottaa selkeitä raportteja tavallisista tilanteista ruotsiksi Osa esittää yrityksen tuotteita ruotsiksi myynti- ja asiakas-tilanteissa Osa esittää itsensä ja osamiensa sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi 	<p>Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa edistää palvelukulttuurin ja laatuun liittyviä asioita Tuntee toimintaympäristöä, toimintajärjestelmän ja johtamisen Osa arvioida esimiehen roolia ja kelpo muutoksia johtamisessa
<p>Yrittäjyys ja majoitusliiketoiminnan aloittaminen tai Yrittäjyys ja ravintola-liiketoiminnan aloittaminen (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Hahmottaa oman yritysviestintänsä ja yrittäjyys- ja myynti- ja asiakas-tilanteissa Osa tunnistaa liiketoimintamahdollisuudet muuttavassa toimintaympäristössä Osa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liiketoiminnan rakentamisessa Tuntee erilaiset yritysmuodot Hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen 	<p>Managerial English (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa esittää vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisia liiketoimintatilanteissa Osa toimii neuvottelutilanteissa, kokouksissa ja seminaareissa Osa viestii englanniksi epäsuorilla viestintätilanteissa Osa lukea ja tulkitsevat vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön
<p>Markkinointiviestintä hotell-, ravintola- ja matkailualalla (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa tehdä ja myydä kampanjoita ja mainoskampanjoita Osa käyttää sähköisiä viestintätilanteita Tietää ja osaa hyödyntää mainonnan muotoja Tuntee suhte- ja tiedotustoiminnan sekä myynninedistämisen merkityksen ja keinot Osa kehittää yrityksen imagea ja brandia 	<p>E-Business in Tourism and Hospitality (5 ects)</p> <ul style="list-style-type: none"> Understands the interrelationships and contents in different e-business disciplines Knows the central concepts and current developments in e-business Knows the role of various online tools in marketing and managing the ICT Is able to analyze and evaluate existing e-business solutions and decisions Is able to recommend and plan development steps of e-business for a company
<p>Markkinointiviestintä hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa muodottaa kokonaisvaltaisen markkinointikampanjan hyödyntämällä yrityksen liiketoimintaa Ymmärtää sähköisen liiketoiminnan vaikutuksen yrityksen liiketoimintamalliin Tuntee sähköiset myyntikanavat ja niiden mahdollisuudet Tiedottaa Internet- markkinoinnin merkityksen sekä sosiaalisen median mahdollisuudet Tiedottaa sähköisen liiketoiminnan sekä verkkoarkkinoiminnin liittyvän juridiikan. 	<p>Johdon laskentatoimi hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa talousjohtaminen hyväkäytännön johtamisessa Osa käyttää taloudellisia tunnuslaskuja päätöksenteossa Osa hotell-, ravintola- ja matkailualan tuotekohtaisen laskennan Hallitsee Excelin tehokkaan käytämisen laskelmiin apuvälineinä

3. vuosi

<p>Itsenä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 (1 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuntee oman johtamisen ja strategian merkityksen ja analysoi kilpailijansa ja muutokset strategisessa ympäristössä Osa hahmottaa oman potentiaalinsa ja työmarkkinatilanteensa sekä tehdä oman osaamisensa näkyväksi Hallitsee modernin työhaun menetelmiä Osa läsnäollessa omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella oman elämänsä jatkopolkuja 	<p>Strategic Management and Human Resource Management in Hotel, Restaurant and Tourism Business (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Knows strategy process and can analyze competitors and changes in strategic environment Understands uniqueness of hospitality industry and its impact in strategy implementation Knows core HR processes and their importance in developing business and performance Recognizes strategy implementation and human resources management as part of managerial work Knows how to involve people to enhance organizational engagement
<p>Johdon laskentatoimi hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa talousjohtaminen hyväkäytännön johtamisessa Osa käyttää taloudellisia tunnuslaskuja päätöksenteossa Osa hotell-, ravintola- ja matkailualan tuotekohtaisen laskennan Hallitsee Excelin tehokkaan käytämisen laskelmiin apuvälineinä 	<p>Hotelli- ja ravintola-alan joidon yritysmaailma (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osa painaa alla työelämä Osa esittää itsensä uskottavasti Osa analysoida toimintaympäristöä Osa soveltaa omissa töissä päätöksentekoa Hallitsee Excelin laskelmiin apuvälineinä
<p>Myynnin esimeistö ja johtaminen hotell-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää myynnin ja myyntitoiminnan merkityksen liiketoiminnassa sekä rakkautensa B2B-myyntityön perusteet Tuntee myynnin esimeistöön liittyviä vaatimuksia ja menettelyjä Ymmärtää myyntityön osana asiakasstrategiaa ja tuntee Key Account Management -toiminnan Ymmärtää myyntistrategian roolin osana liiketoimintastrategiaa Tuntee myynnin johtamisen osat 	<p>Ruuan ja juoman yhdistäminen (3 op)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää ruoka- ja juomayhdistämisen merkityksen asiakaskokemuksen rakentamisessa Tuntee ja kutsuu perusmuut Osa hyödyntää eri juomien perustelmentejä ruuan ja juoman yhdistämisessä Hallitsee yhdistämisen perusteet Hallitsee ruoka- ja juomien yhteensovittamisen

OPS2015 HOTRA / PÄIVÄTOTEUTUS: TÄYDENTÄVÄT OPINNOT



(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

	1. vuosi	2. vuosi	3. vuosi		
Erikoistumisalaopinnot	<p>Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää paikallista ja kansainvälistä hotelli-, ravintola- ja matkailuelinkeinoa ja sen toimijoita kokonaisvaltaisessa matkailuklusterissa. Osaa toimia palveluyrityksen operatiivisissa työtehtävissä myynnillisessä ja vastuullisena asiakaspalvelijana noudattaen alan turvallisuus- ja laatustandardia. <p>Sisältö</p> <ul style="list-style-type: none"> Hotelli- ja ravintola-alan kulttuuri ja perustoiminnot Matkailuklusteri Media työkaluna Tilastojen hyödyntäminen Sisäisten ja ulkoisten verkostojen hyödyntäminen Turvallisuus ja vastuullisuus Hotelli- ja ravintola-alan perustoimintojen workshopit: ravintola, majoitus, keittiö. (Ajoitus lukukauden 1-2 sisällä intensiiviteutuksena.) Sertifikaatti: hygieniaoppi, anniskelupassi, MaTuPa, 	<p>Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Osaa toimia palveluyrityksessä asiakaskeskeisesti ja liiketoimintalähtöisesti erilaisia konsepteja ja liikeideoita noudattaen. Tunnistaa erilaisia kehittämismenetelmiä alalla. Tunnistaa kannattavan hotelli- ja ravintolatoiminnan kokonaisuuteen vaikuttavat tekijät. Osaa tarjota ja myydä yrityksen liikeidean mukaisia tuotteita ja palveluita. <p>Sisältö</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuloslaskelman hyödyntäminen Liikeideat ja konseptit Kehittämistyökalut Asiakasprosessien kehittäminen Aktiivinen ja tavoitteellinen myynti 	<p>Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä. Hallitsee tehokkaasti liiketoiminnan keskeisiä resursseja. <p>Sisältö</p> <ul style="list-style-type: none"> TES ja henkilöstöresursointi Revenue Management perusteet Esimiehen eri roolit organisaatiossa Logistiikka Palvelu- ja myyntikulttuurin kehittäminen Asiakastyytyväisyys Laatustandardit Talouden tunnusluvut ja päätösten tekeminen niiden perusteella 	<p>Hotelli- ja ravintolayrityksen muuttuvassa toimintaympäristössä (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Osaa suunnitella ja toteuttaa kannattavia tuotteita ja palveluita asiakaslähtöisesti seuraten toimintaympäristöä Osaa toimia esimiehenä monikulttuurisessa toimintaympäristössä. <p>Sisältö</p> <ul style="list-style-type: none"> Tuotteiden ja palveluiden analysointi ja suunnittelu kannattavuusnäkökulma huomioiden. Monikulttuurisuus ja kulttuurien välinen osaaminen. Estetiikka, design ja aistien hyödyntäminen. Opintomatka 	<p>Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p>Osaaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> Osaa ennakkoiden kehittää ja johtaa dynaamista ja elämyksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttuvassa toimintaympäristössä. Osaa jakaa osaamistaan ja asiantuntijuuttaan hotelli- ja ravintola-alalla. <p>Sisältö</p> <ul style="list-style-type: none"> Strateginen liiketoimintaympäristö ja muutosprosessi. Alan trendit, niiden analysointi ja soveltaminen. Uusien konseptien kehittäminen ja yrittäjyys Dynaaminen hinnoittelu, kapasiteetin hallinta ja tuottojen johtaminen. Sähköisen liiketoiminnan työkalut ja jakelu- sekä maineikanavat. Vastuullinen ja tehokas sisäisten toimintojen kehittäminen ja johtaminen.

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

1. vuosi

Toiminta projektissa (3 op)

- Ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osat
- Tietää keskeiset projektiolosuhteet ja -menetelmät
- Osa toimia projektissa aikataulun ja muut toimet huomioiden
- Tuntee projektisuunnitelman rakenteen
- Osa arvioida ja ennakoita projektin riskkejä

Hospitality and Tourism Business English (5 op)

- Osa käyttää englantia tarkoituksenmukaisesti palvelu- ja myyntilähtoisessä
- Osa viestii asiakkain kanssa tarkoituksenmukaisesti englanniksi sekä kirjallisesti että suullisesti
- Osa esittää yritystä, sen liiketoimintaa ja erityispiirteitä englanniksi
- Osa kuvata itseään ja taitojaan myyvästi suullisella englanniksi
- Osa viestii henkilökunnan kesken rakentavasti englanniksi suullisesti ja kirjallisesti

Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)

- Hallitsee taloudellisen raportoinnin perusteet ja tulonnan
- Tuntee yritysverotuksen perusteet
- Hallitsee ketuutustilaston ja tulossuunnitelman perusteet
- Osa ketuutustilaston ja tuntee muut hotelli-, ravintola- ja matkailualan peruslaskentamenetelmät
- Osa taloushallinnon Excelin peruskäytön

Itsenä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 (1 op)

- Ymmärtää itsesuunnitelman, itsekoulutuksen ja oppimisympäristöjen merkityksen
- Osa suunnitella omaa elämänsä ja opintojaan
- Tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osa tukevia ja arvoita niitä hyödyntäessä
- Tunnistaa työelämämahdollisuuksia omien tavoitteidensa suhteen
- Tuntee monipuolista työhaun menetelmiä ja osa laatia ansioluettelon ja työhaunakirjeen

Kirjallinen viestintä (5 op)

- Osa kirjoittaa ja viestii Haaga-Hellessä sekä tuottaa ja ymmärtää asiakkeita ja osa suhtautua lukemaansa kriittisesti
- Tunnistaa oman viestijävuoronsa sekä viestintänsä tasoa ja osa kehittää niitä
- Osa kirjallisesti esittää asioita vakuuttavasti sekä sisällöllisesti että visuaalisesti
- Hallitsee yritysviestinnässä tarvittavia perustietoja
- Hallitsee viestin mukauttamisen

Markkinoinnin ja myynnin perusteet (5 op)

- Tuntee markkinoinnin käsitteistön ja markkinoinnin ajattelutavan
- Tuntee markkinoinnin työvälineet
- Ymmärtää asiakkaan ostokäytännön
- Osa valmistautua ja toimia myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
- Hallitsee henkilökohtaisen myyntityön perusteet

Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (5 op)

- Osa suunnitella ja laatia yhteistyösopimukset
- Ymmärtää yritysjohdon velvoitteet ja vastuut
- Osa hoitaa reklamaatioita
- Hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet
- Osa tehdä työsuojelun

Johdatus ravintolajuoimiin (3 op)

- Osa perustaa viineistä ja ruoan ja viinin yhdistämisestä
- Tunnistaa asiakasrueen ja osa käyttää siihen sopivan juoman
- Osa perustaa oluetta, kahvia ja teetä sekä liikkeen laatuohjelmia
- Osa alkeet juomien laatuun ja hintaan vaikuttavista tekijöistä
- Osa alkeet systemaattisen maistamisen perusteista

2. vuosi

Esiintymistaito ja vuorovaihtuinen palveluviestintä (3 op)

- Osa esittää itsensä ja edustavissa yrityksissä vakuuttavasti erilaisissa tilanteissa
- Osa toimia haastavissa vuorovaihtutilanteissa ja neuvotella työympäristössään
- Osa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin muuttamisen ja vuorovaihtuisten
- Osa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta
- Tuntee oman viestijävuoronsa ja osa kehittää sitä

Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät (3 op)

- Ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäytön ja merkityksen kehittämistyössä
- Osa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietoja
- Tuntee kykytietojen ja kventtaation tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmävyyden merkityksen
- Ymmärtää tutkimustiedon merkityksen kehittämistyössä
- Tuntee opinnäytteen vaatimukset ja rakenteen

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen (5 op)

- Osa toimia ruotsin kielellä eri asiain ja vuorovaihtutilanteissa
- Osa kuunnella ruotsin kielillä oman alan toimintaympäristössä
- Osa tuottaa alalta tarvittavia tavallisia tekstiä ruotsiksi
- Osa esittää yrityksen tuotteita ruotsiksi myyvästi ja asiakaslähtöisellä tavalla
- Osa esittää itsensä ja osaamisensa sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi

Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen (5 op)

- Osa esittää palvelukulttuurin luottamus- ja viestintä-
- Tukitsee toimintoympäristöä, tiimin jäsenten johtajuuden ja roolien kehitystä sekä osa toimia monimuotoisessa työympäristössä
- Ymmärtää vierasvaltuuden ja kokemustilaisuuden yhteydet johtamiseen
- Ymmärtää työyhteisön dialogisen kehittämisen ja työyhteisön merkityksen liiketoiminnalle
- Osa arvioida esimiehen roolia ja toimia muutokseen johtamisessa

Myyntiesiintymis- ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)

- Ymmärtää myynnin ja myyntiohjeistuksen merkityksen liiketoiminnassa sekä ratkaisukeskeisen B2B-myyntityön periaatteet
- Tuntee myynnin esimehtityöhön liittyviä vaatimuksia ja menetelmiä
- Ymmärtää myyntityön osana asiakasstrategiasa ja tuntee Key Account Management -toiminnan
- Ymmärtää myyntistrategian roolin osana liiketoimintastrategiasa
- Tuntee myynnin johtamisen osat

Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (3 op)

- Osa tehdä ja myydä kampanja- ja mediasuunnitelman
- Osa käyttää sähköistä viestintää
- Tietää ja osa hyödyntää mainonnan muotoja
- Tuntee suhte- ja sisällyttämisen sekä myyntineuvottelun merkityksen ja keinot
- Osa kehittää yrityksen imago ja brändiä

E-Business in Tourism and Hospitality (5 ects)

- Understands the interrelationships and contents in different e-business disciplines
- Knows the central concepts and current developments in e-business
- Knows the role of various online tools in marketing and managing the ICT
- Is able to analyze and evaluate existing e-business solutions and decisions
- Is able to recommend and plan development steps of e-business for a company

Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen (5 op)

- Hahmottaa omat yritysajattelun ja ymmärtää siltä osin yrittäjyyden merkityksen
- Osa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttavassa toimintaympäristössä
- Osa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liiketoiminnan rakentamisessa
- Tuntee erilaiset yritysmuodot
- Hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen

3. vuosi

Developing Intercultural Competence (2 ects)

- Knows about cultural features affecting communication in the workplace and with customers
- Is able to communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- Understands cultural elements affecting communication with different customer groups
- Develops better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- Understands intercultural awareness as a continual learning process

Strategiayö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)

- Tuntee strategiaproessin ja osa analysoida toimintaympäristön muutoksia ja kilpailijata
- Ymmärtää hotelli-, ravintola- ja matkailualan erityispiirteiden vaikutuksen johtamiseen
- Tuntee henkilöstöjohtamisen prosessit ja niiden merkityksen suorituskyvyn johtamisessa ja palvelukulttuurin osana
- Hahmottaa strategiayön ja henkilöstöjohtamisen osaksi esimiestyötä
- Ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen yrityksen johtamisessa

Itsenä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 (1 op)

- Tunnistaa opintojen kautta saavutetun oman kehityksensä ja ammatillisen osaamisensa
- Osa hahmottaa oman potentiaalinsa ja työmarkkinatilaisuutensa sekä tehdä oman osaamisensa näkemyksiä
- Hallitsee modernin työhaun menetelmiä
- Osa toteuttaa omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella omaa elämäntilaisuutta
- Osa suunnitella mahdollisia jatko-opintoja

Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)

- Osa talousjohtaminen hyökkäilyjohtamisessa
- Osa käyttää taloudellisia tunnuslukuja päätöksenteossa
- Osa hotelli-, ravintola- ja matkailualan talousjohtamisen laadun
- Hallitsee talouskäsitteiden laadun
- Hallitsee Excelin tehokkaan käyttämisen laskelmissa apuvälineinä

Managerial English (3 op)

- Osa esintyä vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisissa tilanteissa englanniksi
- Osa kirjoittaa vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisille kohderyhmille englanniksi
- Osa toimia neuvottelutilanteissa, kokouksissa ja seminaareissa tehokkaasti ja kohteellisesti englannin kielellä
- Osa viestii englanniksi epäkännöllisyystilanteissa eli silloin kun asiat eivät suju odotetulla tavalla
- Osa lukea ja tulkitä vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön

Hotelli- ja ravintola-alan johdon yritysjohtaminen (5 op)

- Osa painaa alla työskentelyä
- Osa esittää ideoita uskottavasti
- Osa hahmotella
- Osa analysoida toimintaympäristöä
- Osa soveltaa oppimista taitoja päätöksenteossa kilpailutilanteissa

Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op) ks. erilliset moduulivuorokaudet

OPS2015 HOTRA / MONIMUOTOTOTEUTUS: TÄYDENTÄVÄT OPINNOT

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

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
Yhteensä	210 op

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 matkailu- 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](#).



Haaga-Helia

OPS2015 HOTRA / PÄIVÄTOTEUTUS: KOULUTUKSEN RAKENNE

1. vuosi

Erikoistumisaopinnot	Majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminta ympäristö (9 op)	Majoitusliiketoiminnan johtaminen	Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen (9 op)
			Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (9 op)
		Ravintolaliiketoiminnan johtaminen	

2. vuosi

Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)
Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen ravintolassa (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)

3. vuosi

Accommodation Business Management (9 ects) + project 9 ects (täydentäviä opintoja)	Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op)
Food & Beverage Management (9 ects) + project 6 ects (täydentäviä opintoja)	

Täydentävät opinnot	Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 (1 op)	Toiminta projekteissa (3 op)
	Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)	Kirjallinen viestintä (5 op)
	Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)	Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä (3 op)
	Markkinoinnin ja myynnin perusteet (5 op)	Johdatus ravintolajuoimiin (3 op)
	Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (5 op)	

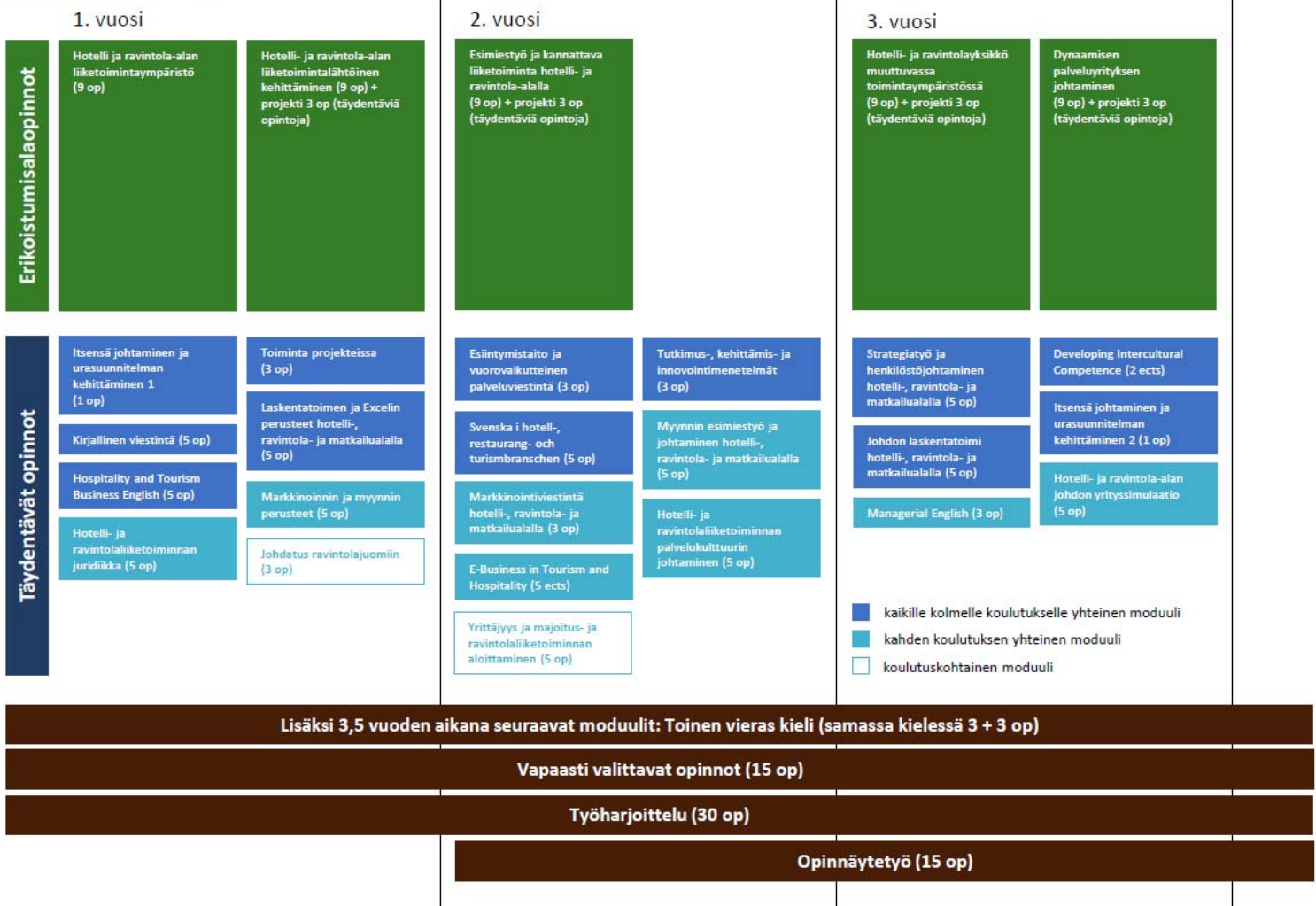
Hospitality and Tourism Business English (5 op)	Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät (3 op)
Svenska i hotelli-, restaurang- och turismbranschen (5 op)	Developing Intercultural Competence (2 ects)
Managerial English (3 op)	E-Business in Tourism and Hospitality tai Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta (5 op)
Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (3 op)	Yrittäjyys ja majoitusliiketoiminnan aloittaminen tai Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen (5 op)
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen (5 op)	

Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)	Strategic Management and Human Resource Management in Hotel, Restaurant and Tourism Business (5 op)
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 (1 op)	Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)
Hotelli- ja ravintola-alan johdon yritys simulaatio (5 op)	Ruuan ja juoman yhdistäminen (3 op)

- kaikille kolmelle koulutukselle yhteinen moduuli
- kahden koulutuksen yhteinen moduuli
- koulutuskohtainen moduuli

Vapaasti valittavat opinnot (15 op)		
Työharjoittelu (30 op)		
Opinnäytetyö (15 op)		

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)



(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

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

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
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op
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
Myyntin 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
Myynnin 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	6
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
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

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. **Monimuototeutuksessa** 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](#).

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 Risto Karmavuo, puh. 040 053 8740

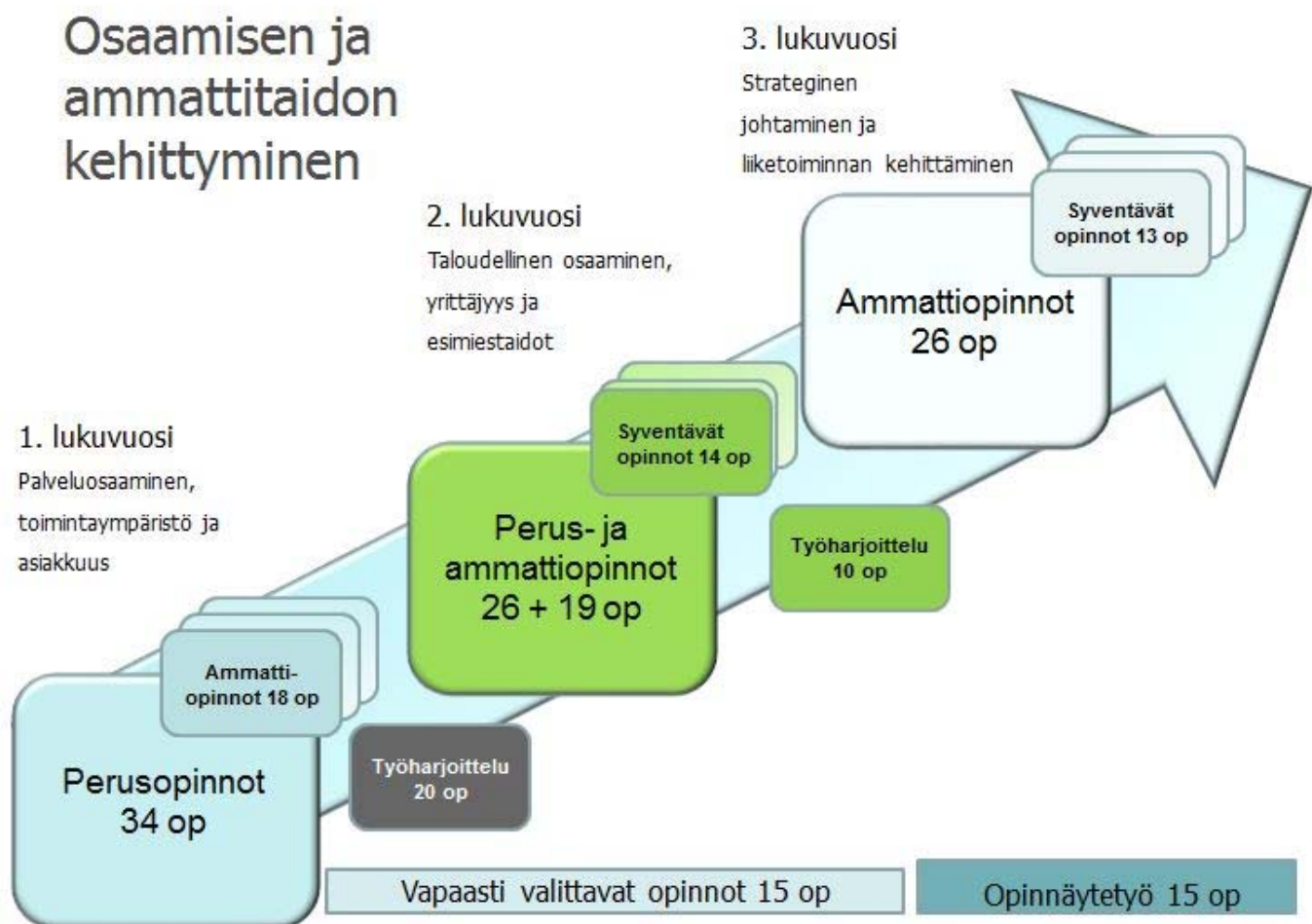
yliopettaja Marjaana Mäkelä, puh. 040 488 7168

Sähköposti: [etunimi.sukunimi \(at\) haaga-helia.fi](mailto:etunimi.sukunimi@haaga-helia.fi)

[Opintotoimistot](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

OPIKELIJAN AMMATILLINEN KEHITTYMINEN, HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA, HELSINKI, NUORET JA AIKUISET (OPETUSSUUNNITELMA 2010-2014)



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*:

Erikoisosaaminen	Yleiset työelämävalmiudet
taloudellisen osaaminen	itsensä kehittäminen
johtamisosaaminen	viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen	kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan liiketoimintaosaaminen	kehittämistoiminnan osaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan 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:

Opinnot	Laaajuus
Perusopinnot (PO)	60 op
Ammattiopinnot (AO)	90 op
Työharjoittelu	30 op
Opinnäytetyö	15 op
Vapaasti valittavat opinnot	15 op

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

Liite 1. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman osaamisprofiili HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMAN ERIKOISOSAAMINEN

1. Taloudellinen osaaminen

- Hallitsee laskentatoimen vaatimat talousmatematiikan ja tietotekniikan perustaidot
- Ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu
- Osaa kirjanpidon perusteet ja osaa tulkita tunnuslukujen avulla yrityksen tilinpäätöksen tuottamaa informaatiota
- Ymmärtää miten liiketoiminnan tulos muodostuu
- Osaa laskea ja soveltaa esimiestyössä tarvittavia hotelli-, ravintola- ja matkailualan toiminnallisia ja taloudellisia tunnuslukuja
- Hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännöt
- Hallitsee esimiestyössä tarvittavat budjetoinnin, rahoitussuunnittelun, investointilaskennan ja verotuksen käytännön taidot
- Osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta myös ruotsiksi ja englanniksi

2. Johtamisosaaminen

- Tuntee liiketoiminnan kannalta henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niiden osaprosessit
- Ymmärtää hyvän henkilöstöjohtamisen kriteerit ja työnjaon
- Osaa organisoida ja suunnitella toimintaa sekä asettaa tavoitteita strategiat huomioiden
- Ymmärtää suorituksen, yhteistyön, työhyvinvoinnin ja osaamisen johtamisen peruseriaatteet systeemisellä kokonaisuutena
- Tuntee esimiestoiminnan osaamisalueet, ymmärtää haastavan roolinsa, osaa ja haluaa toimia esimiehenä ja mahdollisesti myöhemmässä vaiheessa johtoryhmässä
- Kehittää valmiuksia uransa aikana kasvaa esimiehenä ja johtajana
- Tuntee alan työehtosopimuksen pääperiaatteet ja osaa laatia työvuorolistat
- Osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- Tuntee operatiivisen ja strategisen johtamisen sekä strategiaprosessin periaatteet
- Kykenee ennakoimaan
- Osaa arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa
- Osaa hyödyntää yrityksen tietojärjestelmiä johtamisen tukena
- Ymmärtää monimuotoisen työyhteisön johtamishaasteet ja -mahdollisuudet
- Hallitsee esimiehen viestintätaidot ja ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon johtamisessa
- Ymmärtää laadun ja ympäristöasioiden systemaattisen johtamisen merkityksen
- Ymmärtää henkilöstön hyvinvoinnin, koulutuksen ja osaamisen osana sosiaalisesti vastuullista johtamista

2 (5)

- Tietää miten vastuullista liiketoimintaa mitataan, raportoidaan ja kehitetään

3. Majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen

- Osaa ohjata omaa palveluprosessiaan
- Hallitsee majoitus- ja ravintola-alan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä

- Osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoii asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Hallitsee konkreettisen asiakaspalvelun monikielisesti
- Toimii palveluhenkisesti, ammattimaisella asenteella ja ymmärtää vieraanvaraisuuden sekä palvelukulttuurin merkityksen
- Ymmärtää yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa
- Osaa hyödyntää tietoteknisiä ratkaisuja asiakassuhteen hoidossa

4. Majoitus- ja ravitsemisalalan liiketoimintaosaaminen

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan monimuotoisuuden ja erilaiset ansaintalogiikat
- Tuntee alan toimintaympäristön, alaan liittyvät verkostot ja toimialan rajapinnat
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalaa koskevan lainsäädännön ja osaa soveltaa sitä käytännössä
- Tuntee majoitusliikkeen ja ravintolayritysten toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet
- Osaa käyttää majoitus- ja ravitsemisalalan tietojärjestelmiä
- Ymmärtää Internetin ja sähköisen liiketoiminnan merkityksen alalle
- Osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa

4.1 Myynti- markkinointiosaaminen

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- Ymmärtää kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia
- Osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan toisella kotimaisella, englanniksi ja toisella vieraalla kielellä
- Ymmärtää uusien sähköisten viestintätapojen merkityksen esim. sosiaalinen media
- Osaa hyödyntää sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä

4.2. Tuoteosaaminen

- Hallitsee majoitus- ja ravintolapalveluiden tarjonnan tuotteistamisen ja tuotekehityksen
- Osaa kehittää elämyksellisiä tuotteita ja palveluita
- Hallitsee majoitusliikkeen ja ravintolayrityksen jakelukanavat ja konseptoinnin
- Hallitsee ruokatuotannon perusteet
- Hallitsee ruokalista- ja ateriasuunnittelun perusteet sekä ruokalajit ja raaka-aineet ja niiden ominaisuudet
- Ymmärtää asiakkaiden ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- Ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen ravitsemuksellisen, aistittavan ja lakisääteisen laadun
- Tuntee juomatuotteet, hallitsee niihin liittyvät prosessit ja osaa suunnitella tuotevalikoiman

3 (5)

4.3 Laatuosaaminen

- Ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestäväen kehityksen merkityksen
- Ymmärtää laatujärjestelmien ja laatujohtamisen periaatteet
- Hallitsee omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden

4.4 Organisaatio- ja yritysosaaminen

- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan yritys kenttää Suomessa ja kansainvälisesti
- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksen toimintaan
- Hallitsee yrityksen perustamisen periaatteet ja liiketoiminnan aloittamisen
- Ymmärtää yritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- Osaa arvioida liiketoiminnan riskejä
- Ymmärtää alihankinnan ja ulkoistamisen periaatteita
- Osaa hahmottaa toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti
- Tuntee työelämän toimintatavat

- Ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen ja toimii yrittäjämäisesti
- Ymmärtää maineen merkityksen menestystekijänä

4.5. Esteettisyysoosaaminen

- Ymmärtää, että kaikessa toiminnassa ja tuotteissa on esteettiset ulottuvuudet sekä ymmärtää myös tyylin, maun ja luovuuden merkityksen liiketoiminnassa
- Osaa hyödyntää esteettistä näkökulmaa esimerkiksi konsepti-, palvelu-, tuote-, sisustus-, kattaus- sekä ruoka- ja viinilistasuunnittelussa.
- Osaa soveltaa opittuja taitoja esteettisestä näkökulmasta luovasti ja innovatiivisesti liiketoiminnan analysoinnissa ja kehittämisessä

5. Majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuus- ja ympäristöosaaminen

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan alueelliset ja globaalit vaikutukset
- Ymmärtää ympäristökysymysten ja turvallisuuden merkityksen majoitus- ja ravitsemisalalla
- Ymmärtää ympäristöä huomioivan toimintatavan merkityksen myös asiakkaan näkökulmasta
- Hallitsee asiakkaiden turvallisuustekijät
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja toimintavaatimukset

YLEISET TYÖELÄMÄVALMIUDET

1. Itsensä kehittäminen

- Tuntee itseään, osaa arvioida omaa osaamistaan ja määritellä osaamisensa kehittämistarpeita
- Tunnistaa omat oppimistapansa, kykenee itsenäiseen oppimiseen ja oppimistapojensa kehittämiseen
- Kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi
- Osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään sekä huolehtia omasta jaksamisestaan
- Osaa sopeutua muutoksiin, hyödyntää erilaisia toiminta- ja oppimismahdollisuuksia sekä on valmis elinikäiseen oppimiseen

4 (5)

- Ymmärtää ammattiympäristön ja -identiteetin merkityksen
- On kiinnostunut ja halukas toimimaan oman alansa työtehtävissä
- Osaa työnhakuprosessin ja ymmärtää kielitaidon merkityksen työhaussa ja etenemisessä
- Osaa ottaa vastuuta, toimia pitkäjänteisesti, rohkeasti ja uteliaan asenteen säilyttäen

2. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

- Hallitsee yhden kotimaisen kielen erinomaisesti erityisesti suullisesti
- Hallitsee toisen kotimaisen kielen vähintään tyydyttävästi erityisesti suullisesti
- Hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- Osaa kuunnella, esittää asioita vakuuttavasti kirjallisesti, suullisesti ja visuaalisesti
- Osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa toisella kotimaisella ja englanniksi ja kolmannella kielellä
- Osaa toimia kokous- ja neuvottelutilanteissa, myös englanniksi
- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä
- Ymmärtää ryhmä- ja tiimityöskentelyn periaatteet ja osaa työskennellä yhdessä toisten kanssa
- Osaa hyödyntää tieto- ja viestintätekniikan mahdollisuuksia omassa toiminnassaan

3. Kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen

- Tuntee suomalaista kulttuuria
- Toimii suvaitsevasti ja tasa-arvoisesti
- Tiedostaa ja hyväksyy erilaisten kulttuurien merkityksen
- Ymmärtää kulttuurieroja, työelämän monikulttuurisuuden ja -kielisyyden ja omaksuu valmiuksia toimia tällaisessa ympäristössä
- Omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehittymisessä tarvittavan yhden tai kahden vieraan kielen kirjallisen ja suullisen taidon
- Ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- Ymmärtää kansainvälisyyskehityksen vaikutuksia ja mahdollisuuksia hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

4. Kehittämistoiminnan osaaminen

- Omaksuu aloitteellisen ja kehittävän työtavan sekä kykenee ongelmanratkaisuun ja päätöksentekoon työssään
- Tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- Tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä osaa toteuttaa pienimuotoisia tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa
- Osaa hankkia, käsitellä ja soveltaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan sekä toimialan rajapintojen tietoa yhdellä kotimaisella kielellä ja englanniksi
- Ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- Osaa ennakoida muutoksia, sopeutua uusiin tilanteisiin sekä havaita ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
- Osaa luoda ja innovoida

5. Yhteiskuntavastuu ja eettinen osaaminen

- Tuntee hotelli- ravintola- ja matkailualan ammattieettisiä periaatteita sekä osaa huomioida ne omassa toiminnassaan
- 5 (5)
- Ymmärtää yhteiskuntavastuun taloudelliset, ympäristölliset, sosiaaliset ja kulttuurilliset periaatteet
 - Osaa soveltaa kestävän kehityksen periaatteita omassa toiminnassaan ja hotelli- ja ravintola- ja matkailualalla
 - Ottaa vastuun omasta toiminnastaan ja toimii sovittujen toimintatapojen mukaisesti
 - Osaa ottaa muut huomioon toiminnassaan

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 esimiestaidot	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
1. vuosikurssi		69
OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus		
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
AO OJ Hotelli ja ravintola palvelutuotteena	PTA2RH013	12
Majoituspalvelu	PTA2RH013A	3
Ravintolapalvelun perusteet	PTA2RH013B	3
Ruokatuotannon perusteet	PTA2RH013C	3
Elintarviketieto	PTA2RH013D	3
2. vuosikurssi		56
OK Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot		
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
AO OJ A Ravintolan palveluprosessit	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
AO OJ B Majoitusliikkeen palveluprosessit	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
ASO OJ A Ravintolan asiakaslähtöinen kehittäminen	TYE3RH010	14
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE3RH010A	3
Ravintolan kontrollitoiminnot ja kannattavuuden suunnittelu	TYE3RH010B	5
Ravitsemustieto	TYE3RH010C	3
Työoikeus	TYE3RH010D	3
ASO OJ B Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen	TYE3RH011	14
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE3RH011A	3
Majoitusliikkeen esimiestyö ja kannattavuuden suunnittelu	TYE3RH011B	5
Majoitusliiketoiminta	TYE3RH011C	3
Työoikeus	TYE3RH011D	3
3. Vuosikurssi		49
OJ Syventävä työharjoittelu	RHA6RH009A	10

OK Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen

AO OJ Strateginen johtaminen	SJL2RH001	3
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	SJL2RH002	3
AO OJ Kansantaloustiede	SJL2RL008	3
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	SJL2RH004	3
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	SJL2RH005	5
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	SJL2RH006	3
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	SJL2RH007	3
ASO OJ A Ravintolapalveluiden suunnittelu ja johtaminen	SJL3RH008	3
ASO OJ B Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen	SJL3RH009	3
ASO OJ A Ravintolayrityksen johtaminen	SJL3RH010	13
Aistit ravintolapalveluissa	SJL3RH010A	3
Ravintolan valikoimasuunnittelu ja hankintakanavat	SJL3RH010B	3
Ravintolayksikön ja –miljöön suunnittelu	SJL3RH010C	3
Haaga Wine Advanced	SJL3RH010D	4
ASO OJ B Majoitusyrityksen johtaminen	SJL3RH011	13
Concept Based Product Development	SMB3RB013A	3
Managing Sales and Distribution Channels	SMB3RB013B	3
Management of Accommodation Operations	SMB3RB013C	3
Hotel Feasibility Study	SMB3RB013D	4

ASO OJ C, D, E Muu suuntautuminen		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)		
OJ Työharjoittelu	RHA6RH004	20
Perusharjoittelu	RHA6RH004A	10
Ammattiharjoittelu	RHA6RH004B	10
PO Toinen vieras kieli		6
(Opetustarjonta OPS 2015:n mukaan, kurssit erinimisiä)		
Ranskan alkeet 1	FRE4RH201	3
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	FRE4RH202	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	FRE4RH401	3
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	FRE4RH402	3
Saksan alkeet 1	GER4RH201	3
Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	GER4RH202	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
Vapaasti valittavat opinnot		15
Opinnäytetyö	RON7RH001B	12
Opinnäytetyöseminaari	RON7RH001A	3
Yhteensä		210

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)

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

[1 Palveluosaaminen](#)

[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](#)