

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

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

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA PÄHKINÄNKUORESSA

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!
Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none"> Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma >> Yliopisto-opinnot
Sijoittuminen työelämään	Työskentely ensisijaisesti hotelli- ja ravitsemisalan yritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija- ja kehittämistehtävissä sekä johtotehtävissä esim. hotelli- ja ravintolapääälliköinä, catering-alan esimiestehtävissä, sekä yrittäjinä.
Kansainvälistyminen	Kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja, kansainvälinen ja monikulttuurinen korkeakoulu yhteisö, osa opintojaksoista englanninkielisiä, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkintomahdollisuus, vaihto-opiskelu ja harjoittelut mahdollisuus suorittaa ulkomailla, kansainväliset opintomatkat. 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 \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Vanhat opetussuunnitelma >>](#)

[Yhteystiedot >>](#)

HAAGA-HELIA, SUOMEN JOHTAVA RESTONOMIKOULUTTAJA:

https://youtu.be/pB1A301dd5w?list=UUqCpMHySmqK_ARa3mmmU-Hw

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

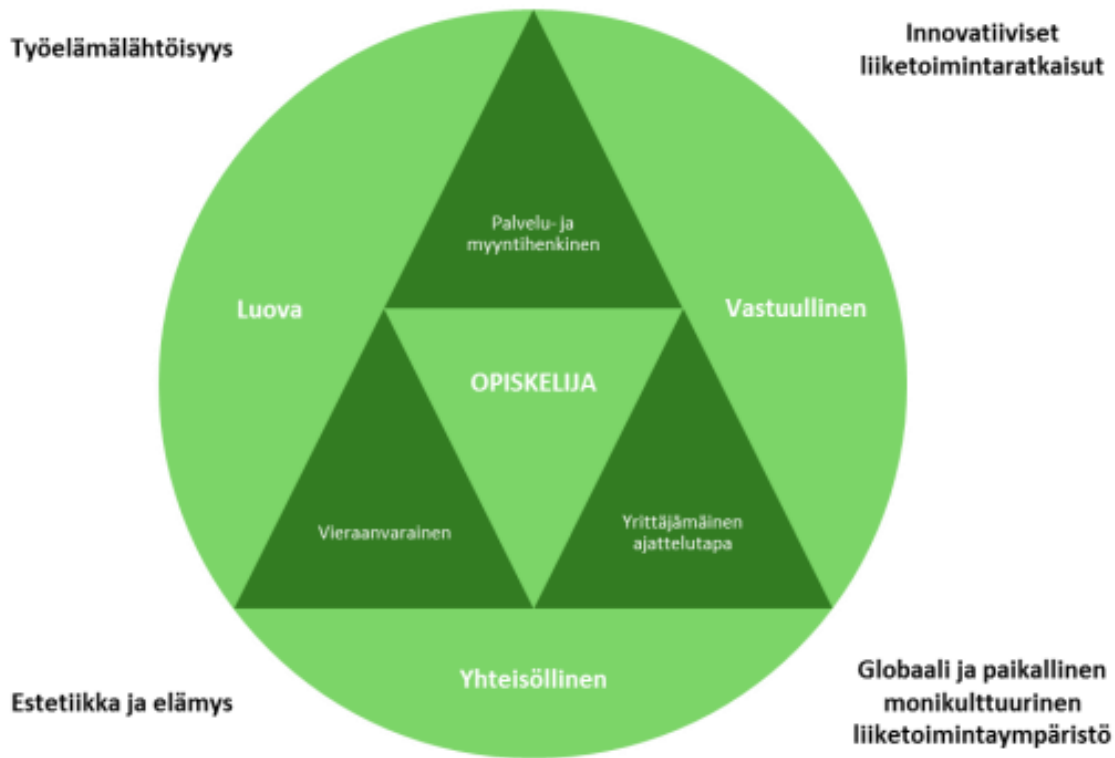
Aikuiskoulutuksena suoritettava koulutus on mahdollista käydä työn ohella, sillä lähiopiskelua on vain 3 - 5 päivänä kuukaudesta.

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

HAAGA-HELIA RESTONOMIN URATARINA: [HTTPS://YOUTU.BE/SA6SBOCKGU4](https://youtu.be/sa6sbockgu4)

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 analyyttisesti 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.

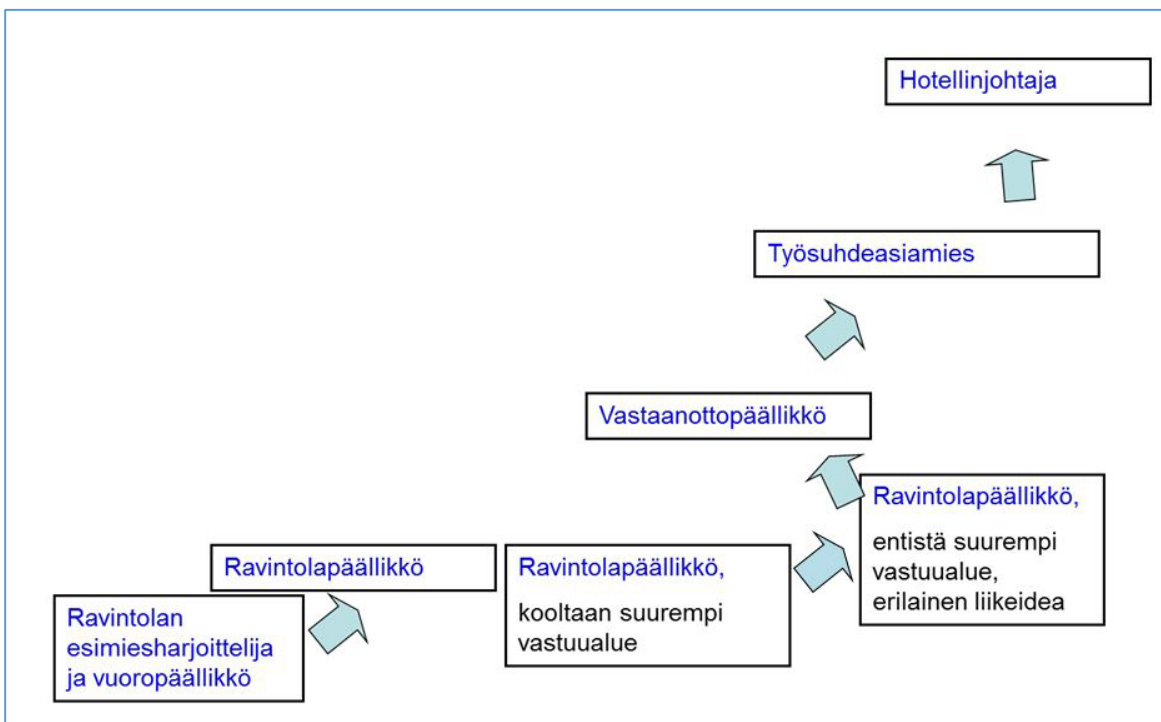
URAESIMERKKEJÄ HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA

HOTELLI-, RAVINTOLA JA MATKAILUALAN KOULUTUSYKSIKÖSTÄ VALMISTUNEIDEN URATARINOITA

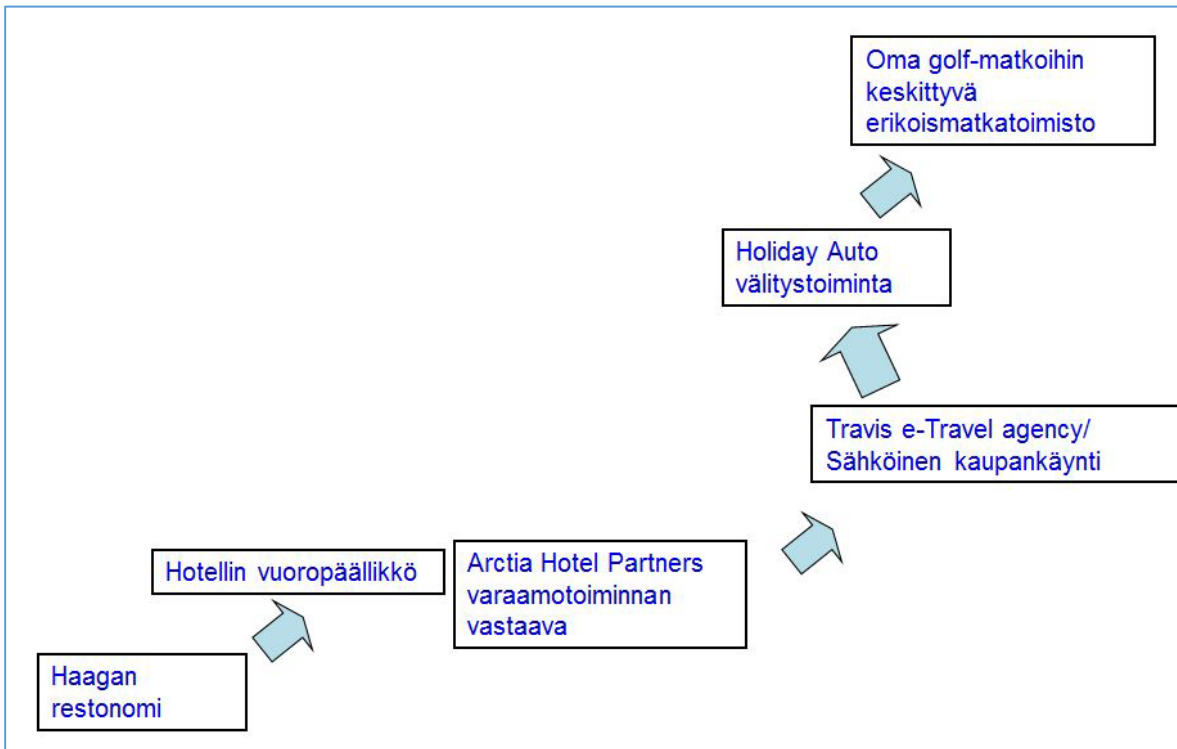
Seuraavat polut ovat todellisia, Haaga-Heliassa restonomi (AMK) -tutkinnon suorittaneiden uratarinoita. Jokaisen restonomin tarina on erilainen, ainutlaatuinen ja arvokas. Ota nämä esimerkit niin kuin ne ovat, muutama poiminta tuhansien joukossa. Rakenna rohkeasti oma tarinasi!

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

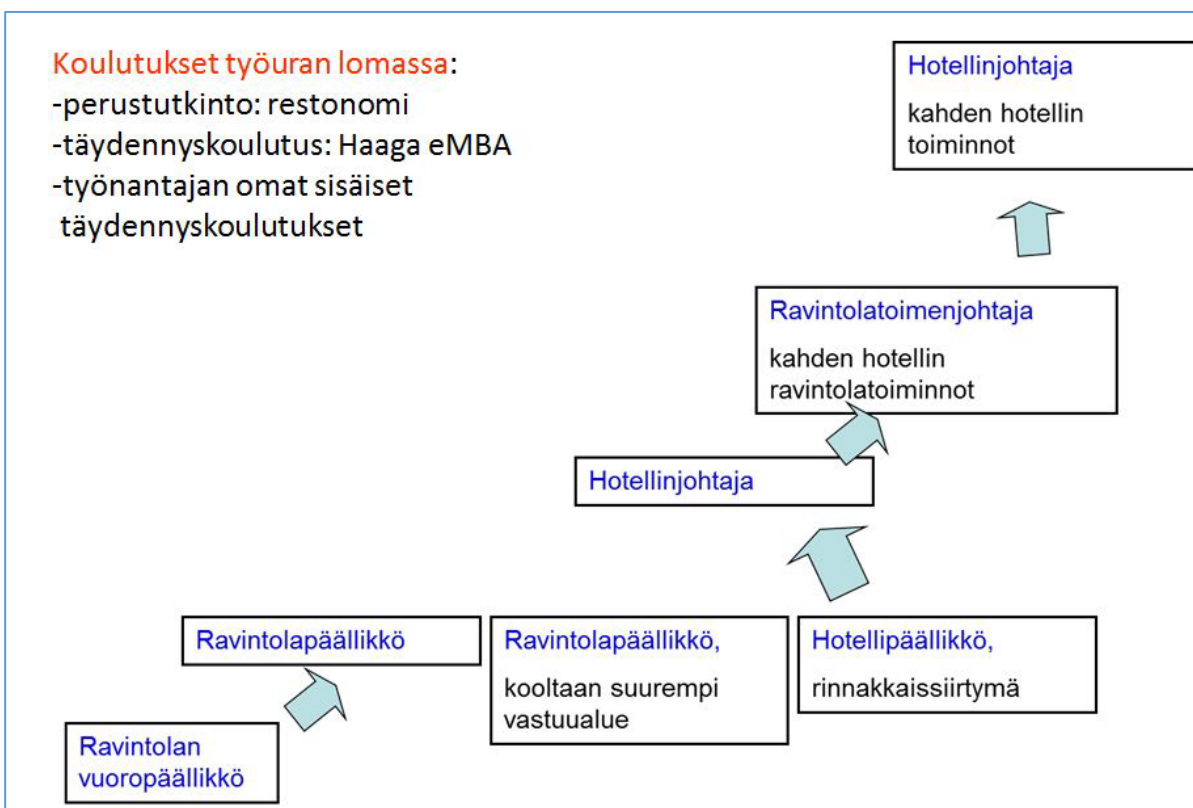
Esimerkki 1.



Esimerkki 2.



Esimerkki 3.



OPISKELIJAN AMMATILLINEN KEHITTYMINEN, HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015)

Haaga-Helian 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 liikkeenjohton 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

Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)

Osaaminen

- Hahmottaa matkailusterin ja hotelliravintola-alan osana sitä.
- Tuntee alueellisen ja kansainvälisen hotellin ja ravintola-alan rakenteet, tärkeimmät sidosryhmät, yritystyytit ja organisaatiot.
- Käsittää hotellin ja ravintola-alan eri organisaatioihin liittyvät tyotehtävät.
- Osa toimia hotellin ja ravintola-alan yrityksen operatiivisissa tyotehtävissä myynnillisinä ja vastuullisena asiakaspalvelijana noudattaen alan turvallisuus- ja laatustandardit.
- Ymmärtää toimialan kehityksen seuraamisen tärkeyden ja tuntee sen tärkeimmät viestintäkanavat.

Sisältö

- Hotellin ja ravintola-alan matkailusterin 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 hotellin, ravintola- ja matkailualalla.
- Turvallisuus ja vastuullisuus.
- Toteutukseen sisältyvät käytännönaiheita
- Yhteisötyö**
- Hotellin ammialien vastustaminen asiakaspalvelu, turvallisuus, housekeeping
- Ravintolassa: ravintolan asiakaspalvelu, perusteoria aterioista, raaka-aineet ja erityisruokavaliot, perusjuomat, työ- ja asiakasturvallisuus, aitoisuus
- Ravintolakeitto: keittöön perustuminen, raaka-ainetuntemus ja erityisruokavaliot, perusteoria aterioista, työ- ja asiakasturvallisuus, hygienia

Erikoistumisalaopinnot

Majoitusliiketoiminnan johtaminen

Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen (9 op)

Osaaminen

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

Sisältö

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

Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (9 op)

Osaaminen

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

Sisältö

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

Ravintolaliiketoiminnan johtaminen

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 osaa hallita tehokkaasti resursseja ja toimia haastavissa esimiestilanteissa.
- Tuntee alan työehtosopimukset ja osaa laatia työvuorolistat.
- Hallitsee revenue managementin perusteet.
- Osa 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 osaa hallita tehokkaasti resursseja ja toimia haastavissa esimiestilanteissa.
- Osa toimia ravintolan asiakaspalvelutöissä esimiehenä opistaen ja ohjaten vastuullisesti muita eri tuloissa.
- Tuntee alan työehtosopimukset ja osaa laatia työvuorolistat.
- Osa kehittää asiakaspalvelu- ja myyntikulttuuria.

Sisältö

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

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 subcontract design of a restaurant unit and menu.
- 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 practice 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.
- Ethically 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.

Dynaaminen palveluyrityksen johtaminen (9 op)

Osaaminen

- Osa luoda uutta kokonaisvaltaista majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaa.
- Osa toimia strategialtisesti majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminnan kehittäjänä ja uudistajana.
- Osa ennakoida johtaa elämäksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttavassa toimintaympäristössä.
- Osa verkostoitua ja antaa oman panoksensa elinkeinon kehittämiseen.
- Osa arvioida liiketoiminnan toteuttamiskelpoisuutta ja kannattavuutta.

Sisältö

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

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

	1. vuosi	2. vuosi	3. vuosi		
Erikoistumisalaopinnot	<p>Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)</p> <p><u>Osaaminen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ymmärtää paikallista ja kansainvälistä hotelli-, ravintola- ja matkailuelinkeinoja ja sen toimijoita kokonaisvaltaisessa matkailuklusterissa. Osaa toimia palveluyrityksen operatiivisissa työtehtävissä myynnillisinä ja vastuullisena asiakaspalvelijana noudattaen alan turvallisuus- ja laatustandardit. <p><u>Sisältö</u></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 intensiivitoteutuksena.) Sertifikaatit: hygieniaoppi, anniskelupassi, MaTuPa, 	<p>Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p><u>Osaaminen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Osaa toimia palveluyrityksessä asiakaskeuhkeisesti 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><u>Sisältö</u></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><u>Osaaminen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä. Hallitsee tehokkaasti liiketoiminnan keskeisiä resursseja. <p><u>Sisältö</u></p> <ul style="list-style-type: none"> TES ja henkilöstöresursointi Revenue Management perusteet Esimiehen eri roolit organisaatiossa Logistiikka Palvelu- ja myyntikulttuurin kehittäminen Asiakastytytyväisyys Laatustandardit Talouden tunnusluvut ja päätösten tekeminen niiden perusteella 	<p>Hotelli- ja ravintolayksikkö muuttuvassa toimintaympäristössä (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p><u>Osaaminen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Osaa suunnitella ja toteuttaa kannattavia tuotteita ja palveluita asiakaslähtöisesti seuraten toimintaympäristöä Osaa toimia esimiehenä monikulttuurisessa toimintaympäristössä. <p><u>Sisältö</u></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><u>Osaaminen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Osaa ennakoita kehittää ja johtaa dynaamista ja elämyksellistä palveluyritystä kansainvälisessä ja muuttuvassa toimintaympäristössä. Osaa jakaa osaamistaan ja asiantuntijuuttaan hotelli- ja ravintola-alalla. <p><u>Sisältö</u></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 mainekanaavat. Vastuullinen ja tehokas sisäisten toimintojen kehittäminen ja johtaminen.

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

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 matkailualassa, ja alaa voidaan koulutuksissa tarkastella joko kokonaisuutena tai tarkemmin esimerkiksi hotellialan, ravintola-alan, matkailualan tai ruokatuotannon näkökulmasta. Osaamiset kuvataan jokaisessa moduulissa viiden osaamisen kokonaisuutena ja arviointi perustuu näiden osaamisten arviointiin.

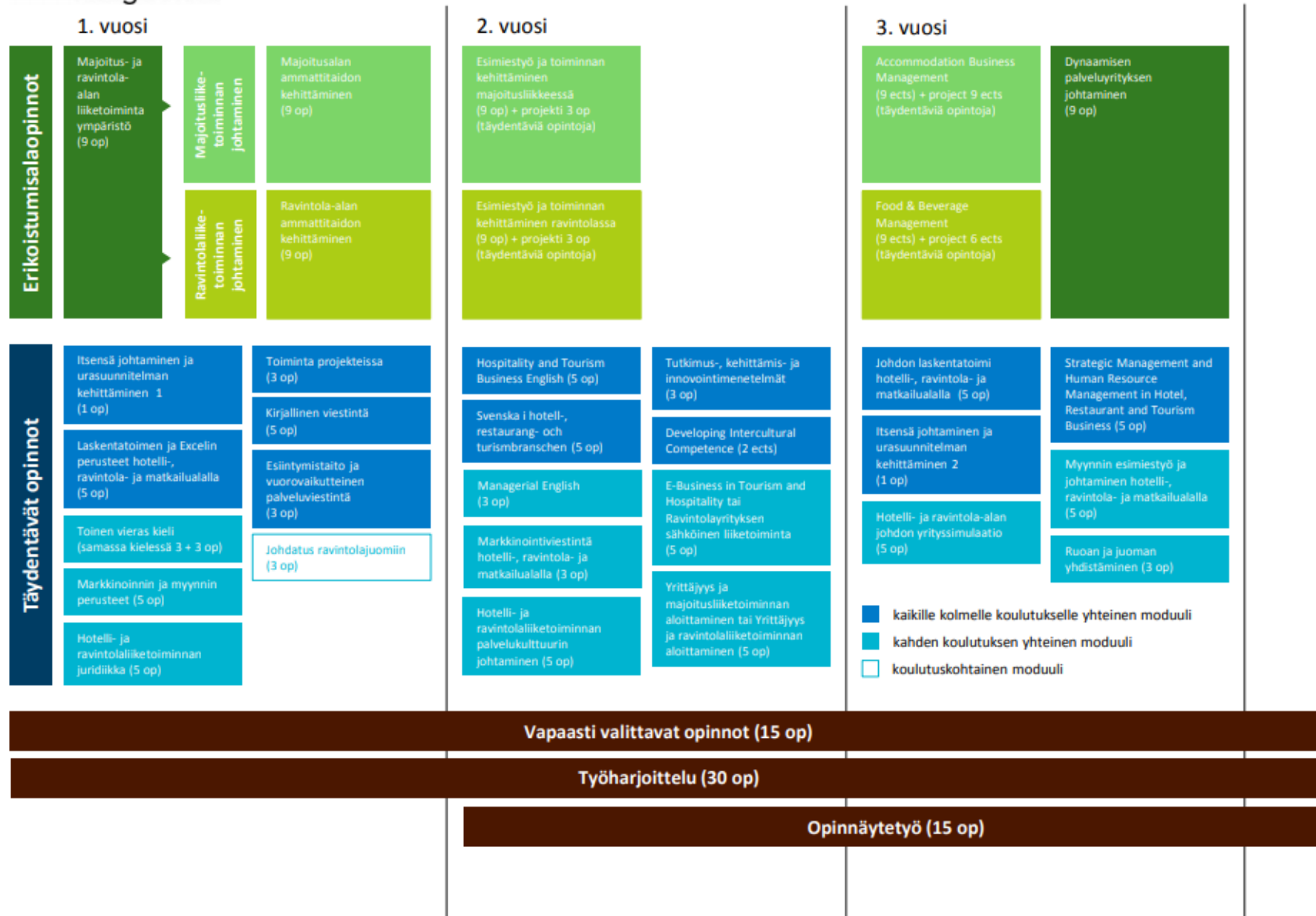
Moduulit jakautuvat opetussuunnitelmassa seuraavasti:

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

Kaikki erikoistumisalamoduulit sekä 35 opintopistettä täydentävistä moduuleista ovat ammattiopintoja. Loput täydentävät moduulit ovat perusopintoja. Tutustu yksityiskohtaisemmin [päivätoteutuksen opintojen rakenteeseen](#) ja [monimuotototeutuksen opintojen rakenteeseen](#).

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)

OPS2015 HOTRA / PÄIVÄTOTEUTUS: KOULUTUKSEN RAKENNE



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

OPS2015 HOTRA / MONIMUOTOTOTEUTUS: KOULUTUKSEN RAKENNE

1. vuosi

Erikoistumisalaopinnot

Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)

Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristön kehittäminen (9 op) + projekti 3 op (täydentävä opintoja)

Täydentävät opinnot

Iisraeli johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 (1 op)

Kiijeli non vicioli (2 op)

Hospitality and Tourism Business English (5 op)

Hotelli- ja ravintola-alan toiminnon juridiikka (5 op)

Erityisprojekti 2 (2 op)

Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotell-, ravintola- ja matkailuala (5 op)

Markkinointi ja myyntipolitiikka (5 op)

Johtamisen osaamisalueen (1 op)

2. vuosi

Ennen lähtöä ja kannattava liiketoiminta hotell- ja ravintola-alalla (9 op) + projekti 3 op (täydentävä opintoja)

Ennen lähtöä ja vuorovaikutteinen palveluvalvonta (3 op)

Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoimot (3 op)

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

Myynnin osaaminen ja johtaminen hotell-, ravintola- ja matkailuala (5 op)

Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palveluvalvonta ja johtaminen (5 op)

Markkinointiviestintä hotell-, ravintola- ja matkailuala (5 op)

Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palveluvalvonta ja johtaminen (5 op)

E-Business in Tourism and Hospitality (1 ekt)

Yrittäjyys ja majointi- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen (5 op)

3. vuosi

Hotelli- ja ravintolayrityksissä muuttuvassa toimintaympäristössä (9 op) + projekti 3 op (täydentävä opintoja)

Dynaamisen palveluympäristön johtaminen (9 op) + projekti 3 op (täydentävä opintoja)

Strategiatyö ja henkilökohtainen johtaminen hotell-, ravintola- ja matkailuala (5 op)

Developing Intercultural Competence (2 ekt)

Iisraeli johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 (1 op)

Yrityksen liiketoimintaa hotell-, ravintola- ja matkailuala (5 op)

Hotelli- ja ravintola-alan johtamisen osaamisalueen (5 op)

Managerial English (5 op)

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

Lisäksi 3,5 vuoden aikana seuraavat moduulit: Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)

Vapaasti valittavat opinnot (15 op)

Työharjoittelu (30 op)

Opinnäytetyö (15 op)

OPINTOJAKSOLUETTELO, HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN
 LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015)

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 ravintolajuoomiin	RES1RH002	3
Majoitus- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen	HOT2RH008	9
Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LAW2HA001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (lv 2017-2018 asti)	LAW1HR001	
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA001	10
YHTEENSÄ		64

2. vuosi		op
Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	HOT1RH008	5
Yrittäjyys ja majoitusliiketoiminnan aloittaminen (lv 2017-2018 asti)	HOT1RH007	
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	HOT3RH006	6
Hotel Project (lv 2017-2018 asti)	HOT3RH004	9
Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR2HL002	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5

Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio (lv 2017-2018 asti)	LEA2HR003	
Ruoan ja juoman yhdistäminen (lv 2018-2019 alkaen)	RES1HR002	3
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 opinnot		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 ravintolajuoimiin	RES1RH002	3
Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5

Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Majoitus- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen	HOT2RH008	9
Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (lv 2017-2018 asti)	RES3RH001	
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LAW2HA001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (lv 2017-2018 asti)	LAW1HR001	
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA001	10
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op
Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	HOT1RH008	5
Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen (lv 2017-2018 asti)	RES1HR001	
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Managerial English	ENG1HR001	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta (lv 2018-2019 asti)	RES2HR001	5
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 ravintolassa	RES3RH002	9
Ravintola-projekti	RES1RH001	3
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5

Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		63
3. vuosi		op
Food & Beverage Management	RES3RH003	9
Restaurant Project	RES3RH004	6
Myynnin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	MAR2HL002	5
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Hotelli-, ravintola-alan yrityssimulaatio	LEA2HR003	
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 opinnot		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
Juridiikka hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LAW2HA001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (tv 2017-2018 asti)	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 ravintola- liiketoiminnan 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 opinnot		15
Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)	Kuvaukset	6
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
KAIKKI YHTEENSÄ		210

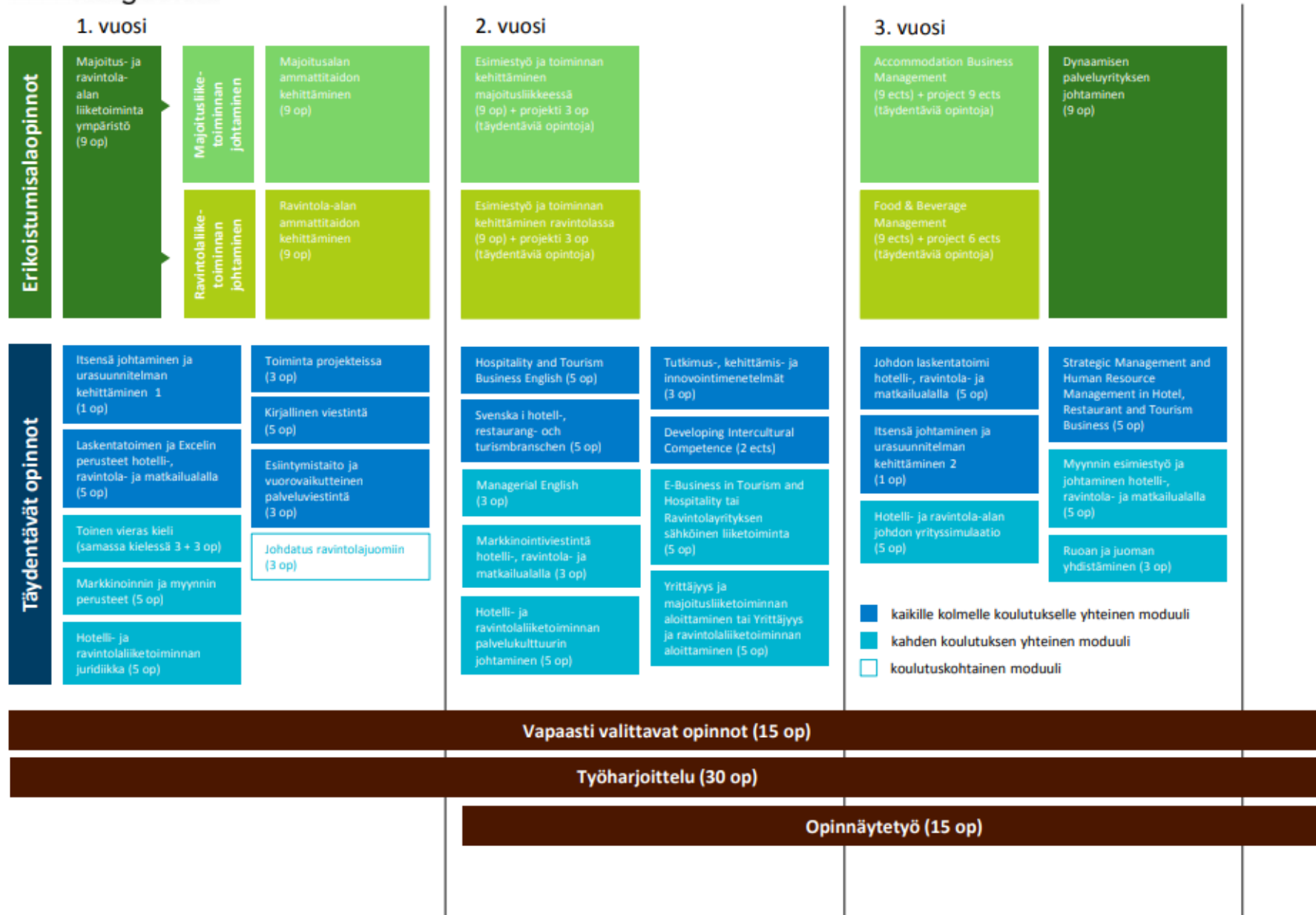
OPINTOJEN SUORITUSJÄRJESTYS, HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015)

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 [monimuototeutuksessa](#).

OPS2015 HOTRA / PÄIVÄTOTEUTUS: KOULUTUKSEN RAKENNE



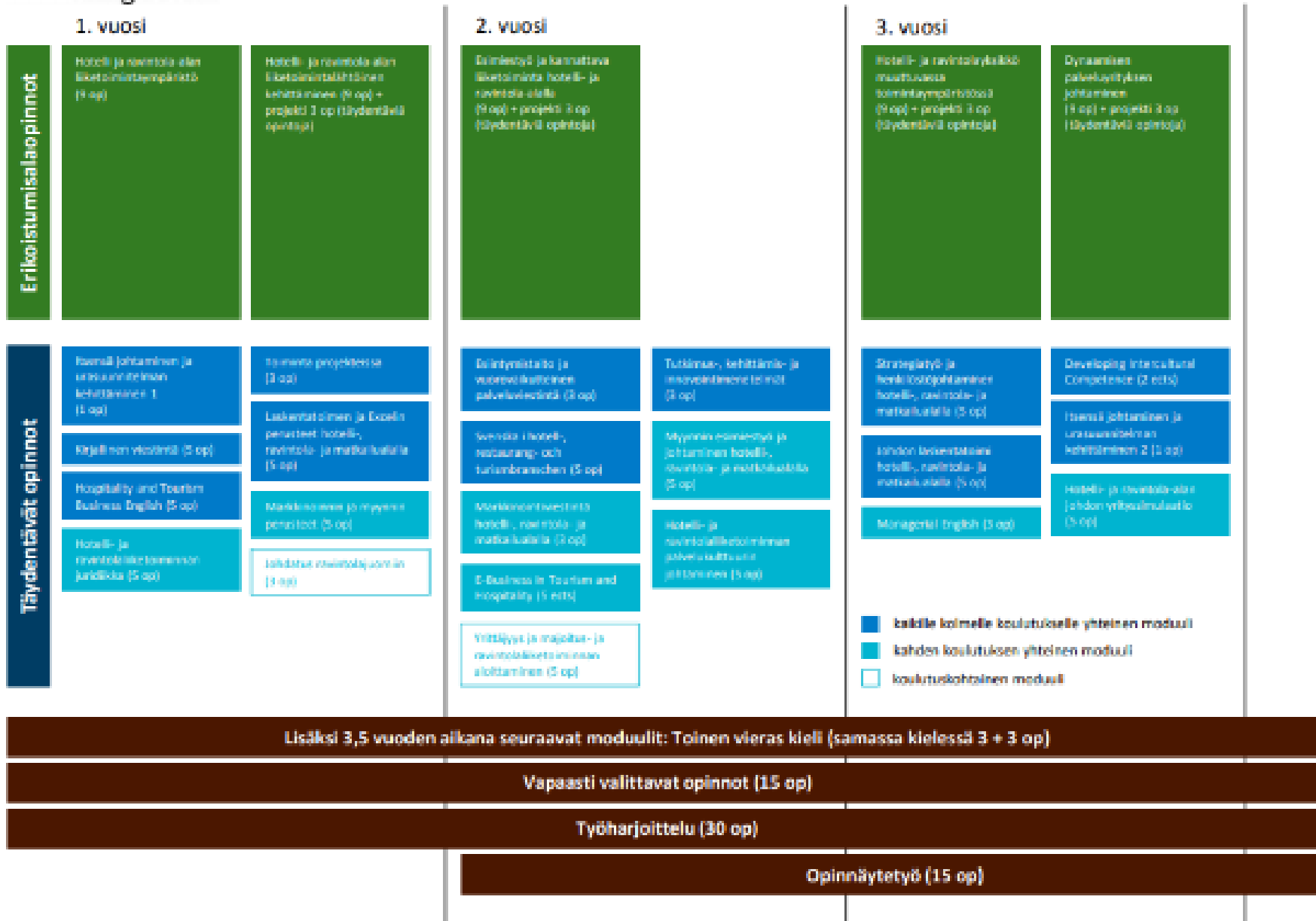
- kaikille kolmelle koulutukselle yhteinen moduuli
- kahden koulutuksen yhteinen moduuli
- koulutuskohtainen moduuli



Haaga-Helia

OPS2015 HOTRA / MONIMUOTOTOTEUTUS: KOULUTUKSEN RAKENNE

(kuva näkyy sivulla koko ruudun kokoisena)



YHTEYSTIEDOT, HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON KOULUTUSOHJELMA, HELSINKI,

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

[Opintotoimistot](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

