

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!
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 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 \(opetussuunnitelma 2015\) >>](#)

[Vanhat opetussuunnitelma >>](#)

[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.



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 matkailualassa, ja alaa voidaan koulutuksissa tarkastella joko kokonaisuutena tai tarkemmin esimerkiksi hotellialan, ravintola-alan, matkailualan tai ruokatatuotannon 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](#).



1. vuosi

Erikoistumisalaopinnot	Majoitus- ja ravintola-alan liiketoiminta ympäristö (9 op)	Majoitusliiketoiminnan johtaminen	Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen (9 op)
			Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (9 op)
		Ravintola-liiketoiminnan 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 ravintolajumiin (3 op)
	Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (5 op)	

Hospitality and Tourism Business English (5 op)	Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät (3 op)
Svenska i hotell-, 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)	Ruoan 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)

	1. vuosi	2. vuosi	3. vuosi	
Erikoistumisalaopinnot	<p>Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)</p> <p>Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintälähtöinen kehittäminen (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p>	<p>Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p>	<p>Hotelli- ja ravintolayksikkö muuttuvassa toimintaympäristössä (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p> <p>Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op) + projekti 3 op (täydentäviä opintoja)</p>	
Täydentävät opinnot	<p>Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 (1 op)</p> <p>Kirjallinen viestintä (5 op)</p> <p>Hospitality and Tourism Business English (5 op)</p> <p>Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka (5 op)</p> <p>Toiminta projekteissa (3 op)</p> <p>Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <p>Markkinoinnin ja myynnin perusteet (5 op)</p> <p>Johdatus ravintolajoumiin (3 op)</p>	<p>Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä (3 op)</p> <p>Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen (5 op)</p> <p>Markkinointiviestintä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (3 op)</p> <p>E-Business in Tourism and Hospitality (5 ects)</p> <p>Yrittäjyys ja majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen (5 op)</p>	<p>Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät (3 op)</p> <p>Myyntin esimiestyö ja johtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <p>Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen (5 op)</p>	<p>Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <p>Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla (5 op)</p> <p>Managerial English (3 op)</p> <p>Developing Intercultural Competence (2 ects)</p> <p>Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2 (1 op)</p> <p>Hotelli- ja ravintola-alan johdon yritys simulaatio (5 op)</p>
	<p>■ kaikille kolmelle koulutukselle yhteinen moduuli</p> <p>■ kahden koulutuksen yhteinen moduuli</p> <p>□ koulutuskohtainen moduuli</p>			
	<p>Lisäksi 3,5 vuoden aikana seuraavat moduulit: Toinen vieras kieli (samassa kielessä 3 + 3 op)</p>			
	<p>Vapaasti valittavat opinnot (15 op)</p>			
	<p>Työharjoittelu (30 op)</p>			
	<p>Opinnäytetyö (15 op)</p>			

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

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohton 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 liikkeenjohton 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](#).

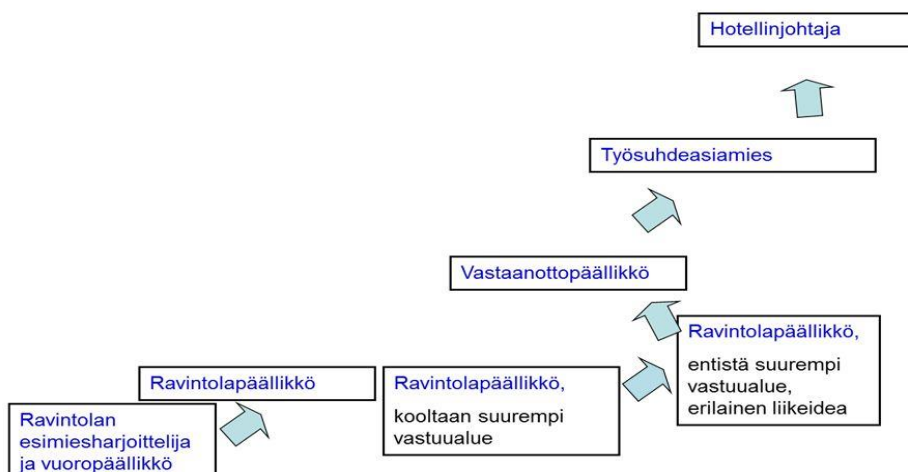
HOTELLI-, RAVINTOLA JA MATKAILUALAN KOULUTUSYKSIKÖSTÄ VALMISTUNEIDEN URATARINOITA

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

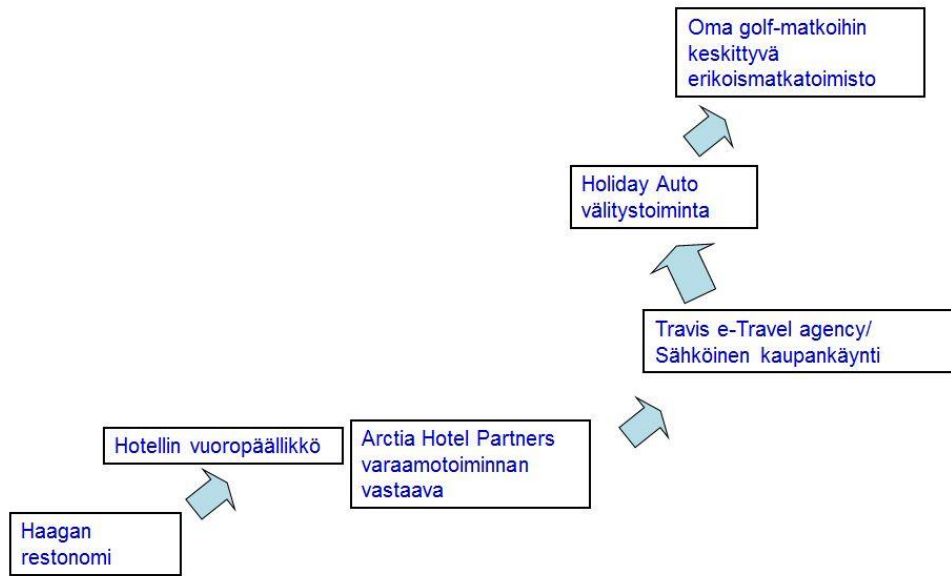
Jokaisen restonomin tarina on erilainen, ainutlaatuinen ja arvokas. Ota nämä esimerkit niin kuin ne ovat, muutama poiminta tuhansien joukossa. Rakenna rohkeasti oma tarinasi!

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

Esimerkki 1.



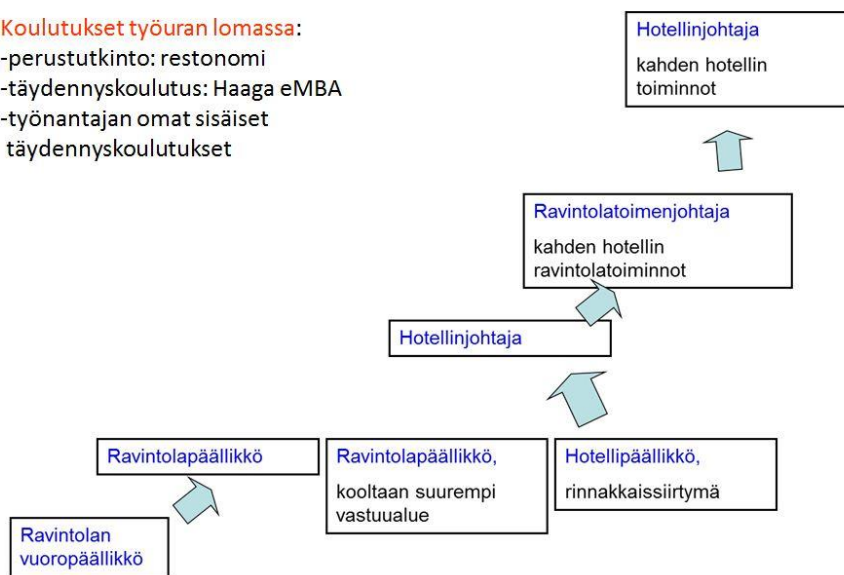
Esimerkki 2.



Esimerkki 3.

Koulutukset työuran lomassa:

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



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

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy

Haagan kampus

Pajuniityntie 11

00320 Helsinki



Lisätietoja Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta:

koulutusohjelmajohtaja Risto Karmavuo, puh. 040 053 8740

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

[Opintopalvelut](#)

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611