

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, nuoret ja aikuiset



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

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma pähkinäkuoressa

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, työharjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 15.5.2003/352
Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:	Tutustu HAAGA-HELIAn aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>
Hakukelpoisuus ja hakeminen:	Ammattikorkeakoululaki 9.5.2003/351 20§ <ul style="list-style-type: none">▪ Tutustu nuorten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2012 >>

	<ul style="list-style-type: none"> Tutustu aikuisten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2012 >>
Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none"> Erikoistumisopinnot HAAGA-HELIAssa >> Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma >> Yliopisto-opinnot

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman profiili

Koulutusohjelman opintojen neljä kulmakiveä ovat: työelämälähtöisyys, liikkeenjohdollisuus, esteettisyys ja kansainvälisyys. Ne sisältyvät kaikkiin opintokokonaisuuksiin.

Työelämälähtöisyys

Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään, ja niissä yhdistetään teoriaa ja käytäntöä. Työelämälähtöisyys antaa opiskelijalle vahvan ja realistisen näkemyksen toimialasta sekä hyvän perustan uralla etenemiseen. Tutkiva ja kehittävä ote antaa mahdollisuuden innovoimiseen yhdessä työelämän kanssa jo opintojen aikana. Tutkiminen, kehittäminen ja innovointi ovat osa oppimista työelämän kanssa. Se harjaannuttaa opiskelijaa myös tiedon kriittiseen hakemiseen, analysointiin ja soveltamiseen käytännön tilanteissa.

Liikkeenjohdollisuus

Liikkeenjohdollinen ajattelutapa syntyy opiskelijalle johtamisen, laskentatoimen, markkinoinnin ja viestinnän opintojen kautta. Hän ymmärtää, että yritystoiminnan taustalla on taloudellinen ajattelu. Kokonaisvaltaisen liikkeenjohdollisen näkökannan avulla opiskelija osaa kehittää liiketoimintaa.

Esteettisyys

Alan kilpailu- ja kasvukyky punoutuvat esteettisyyden ja elämyksellisyyden ympärille. Restonomi kykenee analysoimaan ja hyödyntämään luovasti menetelmiä, joilla tuotetaan kilpailijoista erottuvia, esteettisiä, elämyksellisiä ja haluttavia palveluja, tuotteita, viestintää ja ympäristöjä. Opinnoissa tutustutaan koulutusohjelmakohtaisesti palvelumuotoiluun, ruoka- ja hotellien konseptidesigniin. Palvelumuotoilun menetelmin pureudutaan asiakkaan prosessiin ja ymmärretään esteettisyyden ja elämyksellisyyden tuottama lisäarvo niin asiakkaalle kuin palvelun tuottajalle.

Kansainvälisyys

Opiskelija sisällyttää opintoihinsa kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja. Nämä sisältävät toisen kotimaisen kielen ja englannin lisäksi vähintään yhden vieraan kielen opintoja. Hän opiskelee kansainvälisessä ja monikulttuurisessa korkeakoulu yhteisössä. Koulutusohjelma järjestää opetusta yhteistyössä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa ja toimimme aktiivisesti useissa kansainvälisissä järjestöissä. Opiskelijalla on mahdollisuus lähteä vaihtoon Eurooppaan, Aasiaan ja Etelä- tai Pohjois-Amerikkaan. Opiskelijan kansainvälisyysopintoihin voivat kuulua esimerkiksi

- kaksoistutkinnon suorittaminen
- vaihto-opiskelu
- harjoittelu ulkomailla
- opintomatkat
- kansainvälistymisopinnot Suomessa tai ulkomailla.

Tutustu yksityiskohtaisemmin koulutusohjelman [profiiliin](#).

Koulutuksen tavoitteet

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen hotelli- ja ravintola-alan eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä ja tuloksellisesta toiminnasta. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa hotelli- ja ravintola-alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi.

Opiskelija kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Restonomit sijoittuvat hotelli- ja ravintola-alalle esimieheksi tai yrittäjiksi taikka asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtäviin.

Ammatillinen kasvu



Kuvio: Ammatillinen kasvu, opinnot ja osaaminen

Lukuvuositeemat

Opintojen alussa painopiste on opiskelijan perusammattitaidon kehittämisessä. Ensimmäisen vuoden aikana opiskelija omaksuu hotelli- ja ravintola-alalla tarvittavan ammatillisen perusosaamisen, jota tukevat perus- ja ammattiharjoittelu. Lukuvuositeemoina ovat **palveluosaaminen, yrityksen toimintaympäristö ja asiakkuuden hallinta**. Joissakin tapauksissa opiskelijan aikaisemmin hankkima ammatillinen osaaminen ja ammatillinen suuntautuminen antavat mahdollisuuden yhdistää harjoitteluja laajemmaksi ja ajallisesti pidemmäksi kokonaisuudeksi. Tällöin harjoittelun painopiste on esimies- ja asiantuntijaosaamisen kehittämisessä ammatillisen perusosaamisen sijasta.

Toisen opiskeluvuoden opintojen painopisteenä on ammattialan tarkastelu ymmärtäminen, ja tutkiminen. Opiskelija oppii myös käytännön esimiestaitoja. Toisena vuotena opiskelijalle tarjotaan mahdollisuus joustaviin opintojen suoritus tapoihin. Lukuvuositeemoina ovat **taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot**. Opiskelija kytkee ja soveltaa opintojen aikana oppimaansa syventävään työharjoitteluun.

Kolmantena vuonna opinnot keskittyvät yritys- ja organisaatiotason strategioihin ja tulokselliseen toimintaan. Lukuvuositeemoina ovat **strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen**. Opiskelija hankkii ammattialansa erikoisosaamista valitsemillaan syventävillä opinnoilla. Opinnäytteessään opiskelija osoittaa kykyä

käsitteelliseen oppimiseen ja monimutkaisten ilmiöiden syvälliseen ymmärtämiseen, alalla toimivaa yritystä tai muuta organisaatiota hyödyttävällä tavalla.

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

Erikoisosaaminen

taloudellisen osaaminen
johtamisosaaminen
majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan liiketoimintaosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan turvallisuus- ja ympäristöosaaminen

Yleiset työelämävalmiudet

itsensä kehittäminen
viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen
kehittämistoiminnan osaaminen
yhteiskuntavastuu ja eettinen osaaminen

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

Opintojen rakenne ja laajuus

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

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

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

Opintojaksoluettelo

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma (opetussuunnitelma 2010 ->)

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 Kauppa-oikeus	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- ja ravintola-alalla	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 Managerial Economics	SJL2RH003	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 – miljööön suunnittelu	SJL3RH010C	3
Haaga Wine Advanced	SJL3RH010D	4
ASO OJ B Majoitusyrityksen johtaminen	SJL3RH011	13
Liikeideapohjainen tuotekehitys	SJL3RH011A	3
Majoitusliikkeen myynnin johtaminen ja jakelukanavat	SJL3RH011B	3
Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen	SJL3RH011C	3
Majoitusyrityksen toteutettavuustutkimus	SJL3RH011D	4
ASO OJ C, D, E Muu suuntautuminen		13
Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen		
Liiketalouden erikoistumisopinnot		
Yrittäjyys hotelli-, ravintola- ja matkailualalla		
Kaksoistutkinto		
Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot		
Vastuullinen liiketoiminta		
OJ Työharjoittelu	RHA6RH004	20
Perusharjoittelu	RHA6RH004A	10
Ammattiharjoittelu	RHA6RH004B	10

PO Toinen vieras kieli		6
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	ESP4RH201	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	ESP4RH202	3
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3
<u>Vapaasti valittavat opinnot</u>		15
Opinnäytetyö	RON7RH001B	12
Opinnäytetyöseminaari	RON7RH001A	3
Yhteensä		210

=====

Lyhenteiden selvitykset:

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

Opintojen suoritusjärjestys

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, yrittäjäyys ja esimiestäidot	Ravintolan/majoitusliikkeen palveluprosessit	Ravintolan/majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen
56 op	27 op	15 op	14 op
3. vuosi	Syventävä työharjoittelu	Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen	Suuntautumisvaihtoehdon syventävä opintojakso
39 + 10 op	10 op	26 op	13 op
Toinen vieras kieli 6 op			
Vapaasti valittavat opinnot 15 op			
Opinnäytetyö 15 op			