

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

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

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, ja se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista.

Koulutusohjelman tavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opintojesi aikana kasvat laaja-alaiseen ajatteluun ja kokonaisvaltaiseen työskentelyyn kykeneväksi oman alasi osaajaksi, jolla on yrittäjähenkkinen, vastuullinen ja liikkeenjohdollinen asenne työhön. Sinulla on edellytykset toimia alasi yritysten esimies-, johto- ja asiantuntijatehtävissä sekä yrittäjänä niin Suomessa kuin ulkomailla.

Opiskelijana Sinulle muodostuu selkeä käsitys palvelualalla toimivalle yritykselle luonteenomaisesta asiakaskeskeisestä toimintatavasta sekä tuloksellisesta toiminnasta, ja pystyt soveltamaan oppimaasi työelämässä. Osaat käsitellä asioita teoreettisesti siten, että käytät oppimiasi asioita kehittäessäsi hotelli- ja ravintola-alan yritysten toimintaa.

Koulutusohjelmassa painottuvat teoriaopintojen ja käytännön liike-elämän kiinteä yhteys, liikkeenjohdollinen lähestymiskulma, projektit elinkeinon kanssa, sekä kansainvälisyys läpi opintojen.

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja opintojen kesto noin 3,5 vuotta. Opinnot koostuvat lähiopetuksesta, itsenäisestä opiskelusta, ryhmätöistä ja elinkeinoprojekteista. Osa opinnoista tarjotaan myös verkko-opintoina.

Nuorten kokoaikaisessa toteutuksessa opiskelet vuosittain neljä kahdeksan viikon pituista opintojaksoperiodia, kaksi syksyllä ja kaksi keväällä. Niiden väliin on rakennettu tehokkaan opiskelun mahdollistavat intensiiviviikot. Opintojakso koostuu viidestä opintokokonaisuudesta eli yksittäisestä kurssista. Ensimmäisenä vuotena opintojaksot keskittyvät yksilöön työyhteisön jäsenenä ja operatiivisen tason toimintaan, toisena opintovuotena sisältö painottuu liiketoimintayksikköön ja esimiehisytyteen kasvamiseen, ja kolmantena vuotena koko yritykseen ja liikkeenjohdon strategioihin. Opintojakson kurssit yhdistää elinkeinolähtöinen hanke tai projektityö.

Harjoittelu on merkittävä osa opintoja ja se toteutetaan opintojen aikana, myös lukuvuosien välissä. Harjoittelu tapahtuu elinkeinon johtavissa yrityksissä niin kotimaassa kuin ulkomailla. Jäsenyys alan johtavien hotellikoulujen järjestössä The Leading Hotel Schools of the World (www.lhsw.com) mahdollistaa harjoittelut alan huippuhotelleissa ja -ravintoloissa ympäri maailmaa. Opintojen loppuvaiheessa tehtävä toiminnallinen tai tutkimustyyppinen oppinäytetyö yhteistyössä elinkeinon kanssa auttaa soveltamaan opittuja asioita tulevissa työtehtävissä.

Opetussuunnitelma

Restonomien opetussuunnitelma

Restonomien opetussuunnitelma koostuu 12 opintojaksosta, joiden laajuus on 9-12 op. Yhteen opintojaksoon kuuluu 4-5 opintojakson osaa. Laajojen opintojaksojen lisäksi opetussuunnitelmaan kuuluvat orientointiopinnot, kieliopinnot, valinnaiset opinnot ja opinnäytetyö.

Opintojaksot ja niiden osat näet klikkaamalla vasemmalta Opintojaksoluettelo.

1. vuosi Yksilö	Opintojakso 1: Palveluosaaminen 15 op	Opintojakso 2: Toimintaympäristö 15 op	Opintojakso 3: Asiakkuus 15 op	Opintojakso 4: Harjoittelu 20 op
2. vuosi Yksikkö	Opintojakso 5: Palveluprosessit 15 op	Opintojakso 6: Asiakaslähtöinen kehittäminen 15 op	Opintojakso 7: Kannattava yksikkö 15 op	Opintojakso 8: Työyhteisön johtaminen 15 op
3. vuosi Yritys	Opintojakso 9: Syventävä harjoittelu 10 op	Opintojakso 10: Strateginen johtaminen 15 op	Opintojakso 11: Suuntautumisvaihtoehdon syventävät opinnot 9 op	Opintojakso 12: Tuloksellinen yritys 12 op
Opinnäytetyö 15 op				
Vapaasti valittavat, syventävät ja täydentävä opintojaksot 15 op				
Toinen vieras kieli 6 op Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen 3 op				

Opintojaksoluettelo

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman opintojaksot

Opintojaksojen kuvauksiin (1-12, esim. Palveluosaaminen) pääset klikkaamalla opintojakson

tunnusta. Opintojaksojen osista (esim. markkinoinnin perusteet) ei ole erillisiä kuvauksia.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma			
		Tunnus	Opintopisteet
	Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen	ROR3RH100	3
Kieliopinnot			
	Ranskan alkeet 1	FRE4RH201	3
	Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	FRE4RH202	3
	Communication écrite et orale	FRE4RH301	
	Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	FRE4RH302	3
	Saksan alkeet 1	GER4RH201	3
	Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	GER4RH202	3
	Mündliche und schriftliche Kommunikation	GER4RH301	3
	Deutsch im Hotel, Restaurant and Tourismus	GER4RH302	3
	1. vuoden opinnot		
1.	OJ PALVELUOSAAMINEN	RPO1RH001	15
	osa Markkinoinnin perusteet	RPO1RH001A	3
	osa Matkailun perusteet	RPO1RH001B	3
	osa Kirjallinen yhteisöviestintä	RPO1RH001C	3
	osa Tietokone työvälineenä	RPO1RH001D	3
	osa Talousmatematiikan perusteet	RPO1RH001E	3
2.	OJ TOIMINTAYMPÄRISTÖ	RTO1RH002	15
	osa Talouden raportointi	RTO1RH002A	3
	osa English for the Hotel, Restaurant & Tourism	RTO1RH002B	3
	osa Ruokatuotannon perusteet	RTO1RH002C	3
	osa Ravintolapalvelun perusteet	RTO1RH002D	3
	osa Elintarviketieto	RTO1RH002E	3
3.	OJ ASIAKKUUS	RAS1RH003	15
	osa Asiakkuuden hallinta	RAS1RH003A	3
	osa Hotell-, restaurang- och turismsvenska	RAS1RH003B	3
	osa Yksilö työyhteisössä	RAS1RH003C	3
	osa Kauppaoikeus	RAS1RH003D	3
	osa Majoituspalvelu	RAS1RH003E	3
	2. vuoden opinnot		
5.	OJ PALVELUPROSESSIT	RPA1RH005	15
	osa English for Business Situations	RPA1RH005A	3
	osa Yhteistyö palvelussa	RPA1RH005B	3
	osa Kokonaisvaltainen laatuajattelu	RPA1RH005C	3
	osa Ravintolan myyntiprosessi	RPA1RH005D	3
	osa Ruokatuotannon prosessit	RPA1RH005E	3

6.	OJ	ASIAKASLÄHTÖINEN KEHITTÄMINEN	RAK2RH006	15	
	osa	Palvelut ja markkinointi	RAK2RH006A	3	
	osa	Kannattavuuden suunnittelu	RAK2RH006B	3	
	osa	Yritystoiminta ja yrittäjyys	RAK2RH006C	3	
	osa	Svenska i arbetslivet	RAK2RH006D	3	
	osa	Ravitsemustieto	RAK2RH006E	3	
7.	OJ	KANNATTAVA YSIKKÖ	RKY2RH007	15	
	osa	Yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan aloittaminen	RKY2RH007A	3	
	osa	Budjetointi ja tulosseuranta	RKY2RH007B	3	
	osa	Puheviestintä	RKY2RH007C	3	
	osa	Työhyvintointi	RKY2RH007D	3	
	osa	Majoitusliiketoiminta	RKY2RH007E	3	
8.	OJ	TYÖYHTEISÖN JOHTAMINEN	RTJ2RH008	15	
	osa	Päivittäisjohtaminen	RTJ2RH008A	3	
	osa	Työoikeus	RTJ2RH008B	3	
	osa	International Communication Skills	RTJ2RH008C	3	
	osa	Tutkimusmenetelmät	RTJ2RH008D	3	
	osa	Majoitusliikkeen esimiestyö	RTJ2RH008K	3	
	osa	Ravintolan kontrollitoiminnot	RTJ2RH008L	3	
		3. vuoden opinnot			
10.	OJ	STRATEGINEN JOHTAMINEN	RSJ3RH010	15	
	osa	Strategiat käytäntöön	RSJ3RH010A	3	
	osa	Strateginen markkinointi	RSJ3RH010B	3	
	osa	Kansantaloustiede	RSJ3RH010C	3	
	osa	Sähköinen liiketoiminta	RSJ3RH010D	3	
	osa	Majoitusliiketoiminnan suunnittelu	RSJ3RH10K	3	
	tai	osa	Ravintolapalvelujen suunnittelu	RSJ3RH10L	3
12.	OJ	TULOKSELLINEN YRITYS	RTY3RH012	12	
	osa	Henkilöstöjohtaminen	RTY3RH012A	3	
	osa	Liiketoiminnan kehitysprojekti	RTY3RH012D	3	
	osa	Rahoitussuunnittelu ja verotus	RTY3RH012C	3	
	osa	Vastuullinen liiketoiminta	RTY3RH012D	3	
				9	
		Vaihtoehtoiset opinnot			
11.	OJ	HOTEL MANAGEMENT	RVA4RH011	9	
	osa	Concept Based Product Development	RVA4RH011A	3	
	osa	Hotel Distribution Channel Management	RVA4RH011B	3	
	osa	Management of Accommodation Operations	RVA4RH011C	3	
TAI	OJ	RAVINTOLATOIMINTOJEN JOHTAMINEN	RVA4RH111	9	
	osa	WSET AC-viinikurssi	RVA4RH111A	3	
	osa	Ravintolayksikön ja -miljöön suunnittelu	RVA4RH111E	3	
	osa	Ravintolan valikoimasuunnittelu	RVA4RH111C	3	

Työharjoittelu			
		Perusharjoittelu	RHA6RH004A 10
		Ammattiharjoittelu	RHA6RH004B 10
		Syventävä harjoittelu	RHA6RH009A 10
Opinnäytetyö			
		Opinnäytetyö	RON7RH001 15
		Opinnäytetyöseminaari	RON7RH001A 3
		Opinnäytetyö	RON7RH001B 12

Opintojen suositeltava suoritusjärjestys

Opintopolut

HOPS