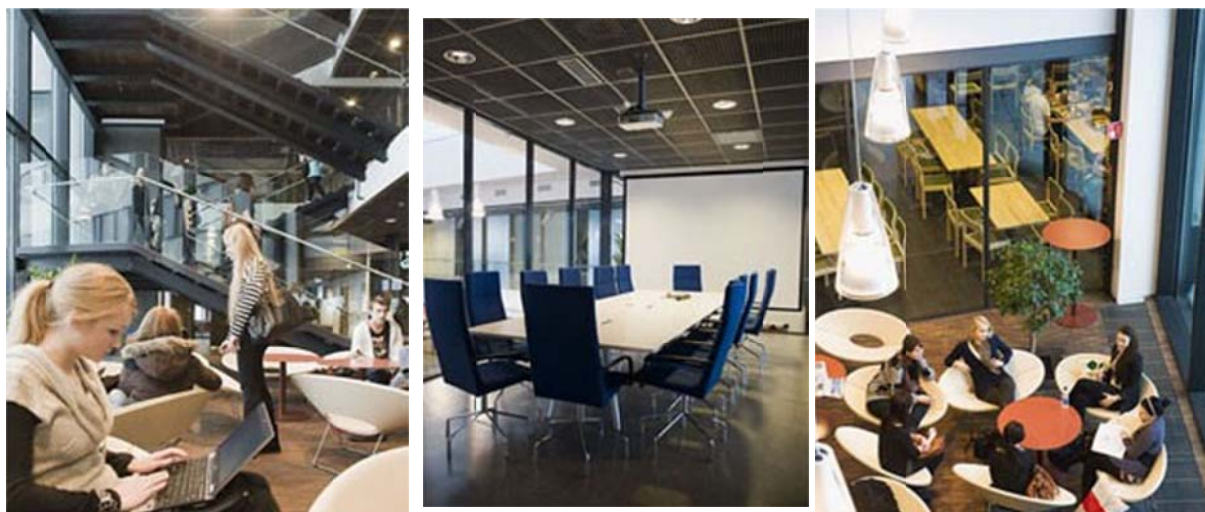


# Utbildningsprogrammet för turism, unga

[Utbildningsprogrammet i ett nötskal](#) | [Utbildningsprogrammets profil](#) | [Utbildningsprogrammets målsättningar](#) | [Den professionella utvecklingen](#) | [Läroplan](#)



## Utbildningsprogrammet i ett nötskal

<b>Examensbenämning:</b>	Restonom (YH)
<b>Examens nivå:</b>	Yrkeshögskoleexamen
<b>Omfattning:</b>	210 studiepoäng
<b>Studiernas officiella längd:</b>	3,5 år
<b>Studiernas typ:</b>	Ansökan till dagsstudier
<b>Utvärdering:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Läs i <a href="#">examenstadgan</a> &gt;&gt;</li><li>▪ Bekanta dig med <a href="#">utvärderingsprocessen</a> &gt;&gt;</li></ul>
<b>Speciella krav:</b>	
<b>Validering (AHOT):</b>	Läs om HAAGA-HELIA's <a href="#">principer för validering av tidigare förvärvade kunskaper</a> >>
<b>Antagningsgrunder:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Läs om: <a href="#">antagningsgrunderna och den gemensamma ansökan för unga 2012</a> &gt;&gt;</li></ul>
<b>Möjligheter till fortsatta studier:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <a href="#">Specialiseringsstudier vid HAAGA-HELIA</a> &gt;&gt;</li><li>▪ Högre yrkeshögskoleexamen: <a href="#">Utbildningsprogrammet för företagare och affärsverksamhetskompetens, Böle</a> &gt;&gt;</li><li>▪ Universtitetsstudier</li></ul>

## Utbildningsprogrammets profil

Restonomerna har en stark yrkeskompetens inom följande studiemoduler:

- kommunikation
- verksamhetsmiljö
- produktion och försäljning av turismtjänster
- samarbete
- företagsverksamhet inom turism.

**Kommunikation:** De studerande utvecklar sin skicklighet i yrkesmässig kommunikation och kan använda lämpliga verktygsprogram. Språkstudierna omfattar modersmålet, det andra inhemska språket, engelska och ett annat främmande språk. Vid sidan av den skriftliga kommunikationen betonas i språkstudierna också muntlig kommunikation vilken är av största vikt i turismbranschen.

**Turismens verksamhetsmiljö:** Kunskap om och analys av verksamhetsmiljön befrämjar utvecklingen av regionen och företagen med varierande metoder. De studerande kan dra nytta av de nya möjligheter som den ekonomiska, juridiska och sociala verksamhetsmiljön medför, också i ett globalt sammanhang.

**Produktion och försäljning av turismtjänster:** I kompetensen ingår principerna för praktiskt försäljningsarbete, behärskande och utvecklande av kundrelationer samt produktion och utveckling av tjänster. De studerande behärskar sälj- och tjänsteprocessen och kan i sitt arbete använda de möjligheter digitala media ger.

**Samarbete:** De studerande utvecklar både sin förmåga till självstyrning och förmånskompetens genom att utföra varierande uppgifter i projekten. De kan tillämpa lednings- och utvecklingsteorier i det praktiska projektarbetet. De kan fungera i turismbranschens arbetsgemenskap och nätverk och kan utveckla dem.

**Företagsverksamhet inom turismen:** De studerande förstår hur företagen och organisationerna fungerar och kan bygga upp och utveckla en lönsam affärsverksamhet.

Med hjälp av dessa delområden och förfaringsätt utvecklar de studerande allmänna metafärdigheter, som behövs i arbetslivet. De har kompetens för projektarbete, forskning och utveckling, coaching, vardagskreativitet och innovation.

## Utbildningsprogrammets målsättningar

Tyngdpunktsområden för yrkesstudierna vid utbildningsprogrammet för turism är planering, utveckling och försäljning av evenemang och turismtjänster.

Restonomer som utexamineras från utbildningsprogrammet för turism kan fungera professionellt och tillämpa principerna för gemensamt utvecklingsarbete i varierande projekt som hänför sig till turismbranschen och utvecklingen av destinationer. Restonomerna utvärderar också kritiskt projektets mål, förfaringsätt och resultat och utnyttjar projektdokumenteringen vid utvecklingen av projektet och dess metoder. De kan planera, genomföra och utvärdera forsknings- och utvecklingsuppgifter, både självständigt och som en del av en forsknings- och utvecklingsgrupp. Restonomerna kan motivera den valda forskningsstrategin och metoden/metoderna och tillämpa dem på den förhandenvarande forsknings- och utvecklingsuppgiften, samt utvärdera forsknings- och utvecklingsprocessens resultat.

Restonomerna kan konstruktivt utveckla sitt eget arbetssätt och sin tidsplanering också i föränderliga och osäkra situationer. De förstärker sitt yrkeskunnande och sin yrkesidentitet och överskrider fortlöpande gränserna för sitt eget kunnande och tänkesätt i ett föränderligt och också oförutsägbart arbetsliv. De kan agera ansvarsfullt i varierande arbetsgrupper, partnerskap och intressentgrupper samt planera, organisera och utveckla dem med användning av utvärdering och feedback. De kan bilda nätverk och utveckla sin verksamhet i dem.

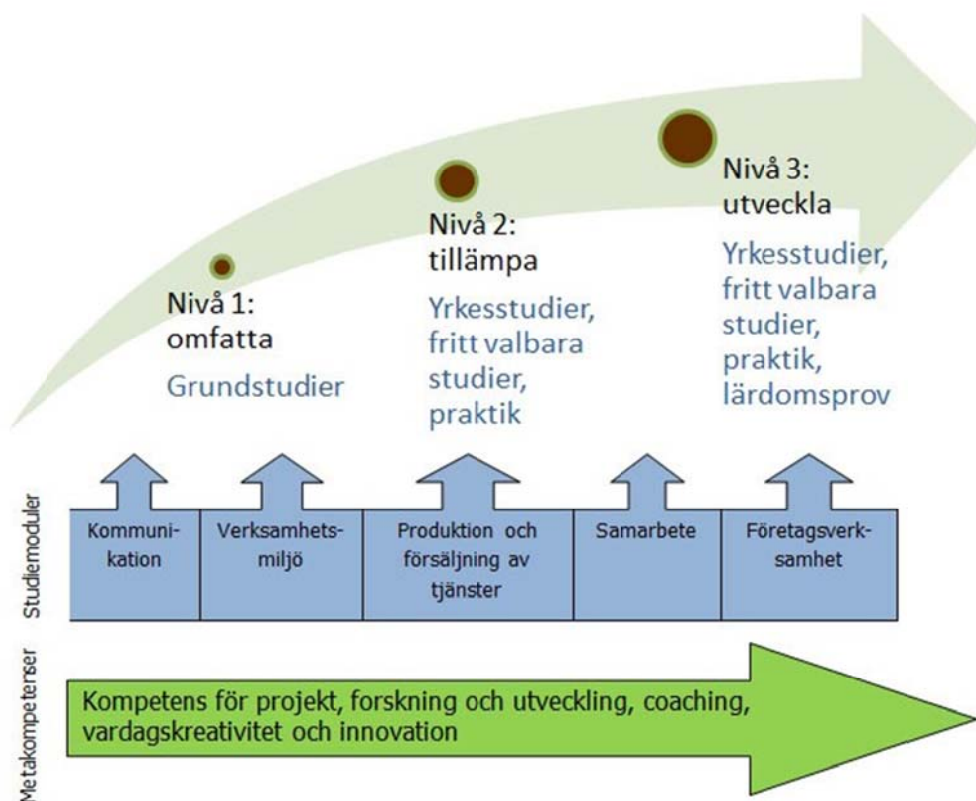
Restonomerna kan smidigt tillämpa varierande kreativa och prediktiva metoder samt utveckla dem vidare så att de lämpar sig för den egna verksamheten. De förmår både i sig själva och i sin omgivning befrämja en kreativ och företagarmässig attityd och kan utveckla alstrade idéer till produkter. Restonomerna kan också skapa metoder och förfaringsätt för det gemensamma utvecklingsarbetet, vilka stöder en innovativ verksamhet samt beakta kritiska faktorer ur innovationens synvinkel vid utvecklingen av metoderna.

I studierna tillägnar sig restonomerna en kundorienterad och resultatriktad attityd och blir kompetenta att fungera i expertuppgifter och som företagare inom turismbranschen. Restonomerna har en bred kompetens inom tjänste- och företagsverksamheten. De uppfattar turismbranschen som en internationell affärsverksamhet och kan betjäna turismbranschens kunder på de båda inhemska och två främmande språk. De förstår helheten i företagets och organisationernas verksamhet, de kan göra självständiga beslut och fungera på ett konstruktivt sätt som medlemmar i arbetsgrupper.

De behärskar kundservice och känner till den egna branschens bokningssystem och övriga program. De har kunskap om de centrala processerna i den egna branschen, de kan utvärdera dem och delta i utvecklingen av dem.

## Den professionella utvecklingen

Den professionella utvecklingen beskrivs i följande bilden:



Figur 1: Den professionella utvecklingen

## Läroplan

- [Kompetensportfölj >>](#)
- [Kurser >>](#)
- [Studiemoduler >>](#)
- [Utbildningsprogrammets struktur, innehåll och omfattning >>](#)

# Kompetensportfölj

De restonomer som utexamineras från Borgåenheten och går ut i arbetslivet innehar en kompetensportfölj, som består av meta- och yrkesfärdigheter. Den byggs upp av utbildningsprogrammet och de studerandes egna mål och fylls i omfattande forsknings- och utvecklingsprojekt.

Kravnivån på de studerandes roll i projekten stiger i den takt som studierna avancerar och kompetensen ökar. Studierna framskrider och kunnandet utvärderas på kompetensnivåerna omfatta, tillämpa och utveckla. Efter det första årets studier deltar de studerande i mera krävande forskning- och utvecklingsprojekt. Språkkunskaper är en väsentlig del av kompetensportföljen och språkstudierna integreras alltid då det är möjligt i projektarbetet. Sälj- och servicefärdigheter, förnyelse av företagsverksamheten, en företagarmässig attityd och behärskande av relevanta metoder betonas i forsknings- och utvecklingsprojekten. Då de studerande fungerar i förmansuppgifter (t.ex. team ledare, projektchef) får de kompetens i coaching och ledarskap.

De studerande kan i sin personliga studieplan tillgodogöra sig de möjligheter Campus erbjuder att delta i de olika utbildningsprogrammets projekt och studiemoduler på finska, svenska och engelska, vilket breddar deras möjligheter till specialisering.

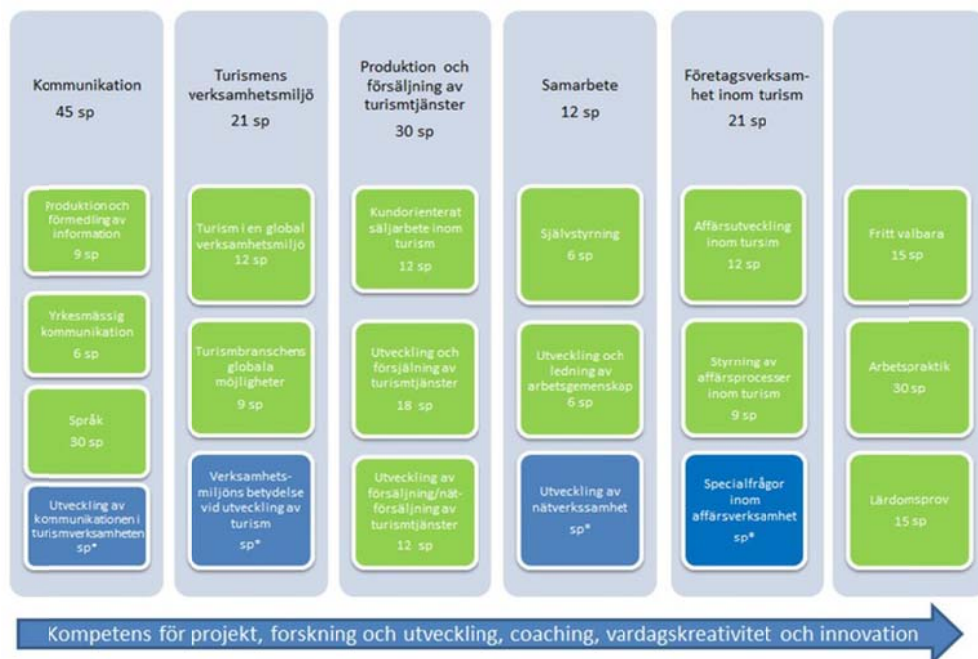
## Kurser

Utbildningsprogrammet för turism		
Grundstudier	Kod	Studiepoäng
Obligatoriska grundstudier		
Produktion och förmedling av information	<a href="#">COS1RT001</a>	9
Engelska 1	<a href="#">ENG1RT011</a>	6
Kundorienterat försäljningsarbete inom turism	<a href="#">PSS1RT001</a>	12
Självstyrning	<a href="#">SCS1RT001</a>	6
Turism i en global verksamhetsmiljö	<a href="#">OPE1RT001</a>	12
Affärsutveckling inom turism	<a href="#">BES1RT001</a>	12
Yrkesstudier		
Obligatoriska yrkesstudier		
Yrkesmässig kommunikation	<a href="#">COS2RT002</a>	6
Engelska 2	<a href="#">ENG2RT202</a>	3

	Engelska 3	ENG2RT203	3
	Utveckling och försäljning av turismtjänster	<a href="#">PSS2RT002</a>	18
	Utveckling och ledning av arbetsgemenskap	<a href="#">SCS2RT002</a>	6
	Turismbranschens globala möjligheter	<a href="#">OPE2RT002</a>	9
	Alternativa yrkesstudier	-	
	Språk	<a href="#">Kurser &gt;&gt;</a>	
	Vafria studier		
	Vafria studier	<a href="#">Kurser &gt;&gt;</a>	
	Språk	<a href="#">Kurser &gt;&gt;</a>	
	Praktik		
	Arbetspraktik 1	<a href="#">PLA6RT101</a>	15
	Arbetspraktik 2	<a href="#">PLA6RT102</a>	15
	Arbetspraktik	<a href="#">PLA6RT103</a>	30
	International Work Placement 1	<a href="#">PLA6RG111</a>	15
	International Work Placement 2	<a href="#">PLA6RG112</a>	15
	International Work Placement	<a href="#">PLA6RG113</a>	30
	Lärdomsprov		
	Lärdomsprov	OPI7LB004	15

# Studiemoduler

Restonomutbildningens studiemoduler presenteras i figuren nedan. De gröna rutorna representerar obligatoriska studier och de blå alternativa eller fritt valbara. Av studierna bör 15 studiepoäng avläggas på ett främmande språk. Studiemodulernas kurshelheter är övergripande, men dock minst 3 sp till omfattningen och delbara med tre.



Figur: Struktur, moduler och studieperioder för restonomstudier.  
(De blå rutorna representerar fritt valbara studier) \* individuellt val av studiepoäng

# Utbildningsprogrammets struktur, innehåll och omfattning

Utbildningsprogrammet för turism		Studiepoäng
<b>Grundstudier</b>		<b>60</b>
	Obligatoriska grundstudier	
	Produktion och förmedling av information	9
	Turism i en global verksamhetsmiljö	12
	Kundorienterat försäljningsarbete inom turism	12
	Självstyrning	6
	Affärsutveckling inom turism	12
	Språk	9
<b>Yrkesstudier</b>		<b>90</b>
	Obligatoriska yrkesstudier	
	Språk	21
	Yrkesmässig kommunikation	6
	Turismbranschens globala möjligheter	9
	Utveckling och försäljning av turismtjänster	18
	Utveckling och ledning av arbetsgemenskap	6
	Styrning av affärsprocesser inom turism	9
<b>Vafria studier</b>		<b>15</b>
<b>Praktik</b>		<b>30</b>
<b>Lärdomsprov</b>		<b>15</b>
total		210