

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 2013 >> Tutustu aikuisten yhteishaun valintaperusteisiin ja hakuun 2013 >>
Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none"> Erikoistumisopinnot HAAGA-HELIAssa >> Ylempi amk-tutkinto: Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma >> Yliopisto-opinnot
Sijoittuminen työelämään	
Kansainvälistyminen	
Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa	

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 asiakas keskeisestä 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 esimieheiksi 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 suoritustapoihin. 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.

Opetussuunnitelma

- [Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus >>](#)
- [Opintojaksoluettelo >>](#)
- [Opintojen suoritusjärjestys >>](#)

HAAGA-HELIA is a proud member of [HOSCO](#), where top hospitality companies, schools and students from all over the world meet and interact.



HOSCO
hospitality connection

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

Erikoisosaaminen	Yleiset työelämävalmiudet
taloudellisen osaaminen	itsensä kehittäminen
johtamisaosaaminen	viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen	kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalalan liiketoimintaosaaminen	kehittämistoiminnan osaaminen
majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuus- ja ympäristöosaaminen	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).

Opetussuunnitelma 2010

Haagan-toimipiste

Liite 1. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman osaamisprofiili

HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN LIIKKEENJOHDON

KOULUTUSOHJELMAN ERIKOISOSAAMINEN

1. Taloudellinen osaaminen

- Hallitsee laskentatoimen vaatimat talousmatematiikan ja tietotekniikan perustaidot
- Ymmärtää, että menestyvän liiketoiminnan perusta on taloudellinen ajattelu
- Osaa kirjanpidon perusteet ja osaa tulkita tunnuslukujen avulla yrityksen tilinpäätöksen tuottamaa

informaatiota

- Ymmärtää miten liiketoiminnan tulos muodostuu
- Osaa laskea ja soveltaa esimiestyössä tarvittavia hotelli-, ravintola- ja matkailualan toiminnallisia ja taloudellisia tunnuslukuja
- Hallitsee kustannus- ja kannattavuuslaskennan sekä hinnoittelun periaatteet ja käytännöt
- Hallitsee esimiestyössä tarvittavat budjetoinnin, rahoitussuunnittelun, investointilaskennan ja verotuksen käytännön taidot
- Osaa kertoa yrityksen taloudellisesta tilanteesta myös ruotsiksi ja englanniksi

2. Johtamisosaaminen

- Tuntee liiketoiminnan kannalta henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit ja niiden osaprosessit
- Ymmärtää hyvän henkilöstöjohtamisen kriteerit ja työnjaon
- Osaa organisoida ja suunnitella toimintaa sekä asettaa tavoitteita strategiat huomioiden
- Ymmärtää suorituksen, yhteistyön, työhyvinvoinnin ja osaamisen johtamisen peruseriaatteet systemisenä kokonaisuutena
- Tuntee esimiestoiminnan osaamisalueet, ymmärtää haastavan roolinsa, osaa ja haluaa toimia

esimiehenä ja mahdollisesti myöhemmässä vaiheessa johtoryhmässä

- Kehittää valmiuksia uransa aikana kasvaa esimiehenä ja johtajana
- Tuntee alan työehtosopimuksen pääperiaatteet ja osaa laatia työvuorolistan
- Osaa tehdä päätöksiä ja perustella niitä
- Tuntee operatiivisen ja strategisen johtamisen sekä strategiaprosessin periaatteet
- Kykenee ennakoimaan
- Osaa arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa
- Osaa hyödyntää yrityksen tietojärjestelmiä johtamisen tukena
- Ymmärtää monimuotoisen työyhteisön johtamishaasteet ja -mahdollisuudet
- Hallitsee esimiehen viestintätaidot ja ymmärtää monipuolisen kielitaidon antaman lisäarvon

johtamisessa

- Ymmärtää laadun ja ympäristöasioiden systemaattisen johtamisen merkityksen
- Ymmärtää henkilöstön hyvinvoinnin, koulutuksen ja osaamisen osana sosiaalisesti vastuullista johtamista
- Tietää miten vastuullista liiketoimintaa mitataan, raportoidaan ja kehitetään

3. Majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen

- Osaa ohjata omaa palveluprosessiaan
- Hallitsee majoitus- ja ravintola-alan palveluprosesseja sekä osaa analysoida palvelutoimintaa
- Osaa tarjota kokemuksia ja elämyksiä
- Osaa kehittää asiakassuhteita, hankkia uusia asiakkaita sekä ymmärtää asiakkuuden merkityksen
- Tunnistaa potentiaaliset asiakkaat ja kohderyhmät, ymmärtää ja ennakoi asiakkaiden odotuksia ja tarpeita
- Hallitsee konkreettisen asiakaspalvelun monikielisesti
- Toimii palveluhenkisesti, ammattimaisella asenteella ja ymmärtää vieraanvaraisuuden sekä palvelukulttuurin merkityksen
- Ymmärtää yksityiskohtien merkityksen onnistuneessa asiakaspalveluprosessissa

- Osaa hyödyntää tietoteknisiä ratkaisuja asiakassuhteen hoidossa

4. Majoitus- ja ravitsemisalalan liiketoimintaosaaminen

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan monimuotoisuuden ja erilaiset ansaintalogiikat
- Tuntee alan toimintaympäristön, alaan liittyvät verkostot ja toimialan rajapinnat
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan historiaa ja kehitystä sekä alan eri osa-alueet
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalaa koskevan lainsäädännön ja osaa soveltaa sitä käytännössä
- Tuntee majoitusliikkeen ja ravintolayritysten toimintamalleja ja osastojen väliset yhteydet
- Osaa käyttää majoitus- ja ravitsemisalalan tietojärjestelmiä
- Ymmärtää Internetin ja sähköisen liiketoiminnan merkityksen alalle
- Osaa seurata majoitus- ja ravitsemisalalan kehitystä ja on kiinnostunut kehittämään alaa

4.1 Myynti- markkinointiosaaminen

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan yritysten markkinoinnin ja myynnin tehtävät ja toiminnot sekä osaa soveltaa osaamistaan käytäntöön
- Ymmärtää kuluttajakäyttäytymistä, sen muutoksia ja seurauksia
- Osaa myydä, argumentoida, neuvotella ja päättää kaupan toisella kotimaisella, englanniksi ja toisella vieraalla kielellä
- Ymmärtää uusien sähköisten viestintätapojen merkityksen esim. sosiaalinen media
- Osaa hyödyntää sähköisiä markkinoinnin ja kaupankäynnin välineitä

4.2. Tuoteosaaminen

- Hallitsee majoitus- ja ravintolapalveluiden tarjonnan tuotteistamisen ja tuotekehityksen
- Osaa kehittää elämyksellisiä tuotteita ja palveluita
- Hallitsee majoitusliikkeen ja ravintolayrityksen jakelukanavat ja konseptoinnin
- Hallitsee ruokatuotannon perusteet
- Hallitsee ruokalista- ja ateriasuunnittelun perusteet sekä ruokalajit ja raaka-aineet ja niiden ominaisuudet

- Ymmärtää asiakkaiden ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- Ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen ravitsemuksellisen, aistittavan ja lakisäätöisen laadun
- Tuntee juomatuotteet, hallitsee niihin liittyvät prosessit ja osaa suunnitella tuotevalikoiman

4.3 Laatuosaaminen

- Ymmärtää kokonaisvaltaisen laadun ja kestävä kehityksen merkityksen
- Ymmärtää laatujohtamisen ja laatujohtamisen periaatteet
- Hallitsee omavalvonnan ja ruuan turvallisuuden

4.4 Organisaatio- ja yritysosaaminen

- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan yrityskehitystä Suomessa ja kansainvälisesti
- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan toimintaympäristön muutoksien vaikutuksen toimintaan
- Hallitsee yrityksen perustamisen periaatteet ja liiketoiminnan aloittamisen
- Ymmärtää yritystoiminnan taloudelliset ja toiminnalliset edellytykset
- Osaa arvioida liiketoiminnan riskejä
- Ymmärtää alihankinnan ja ulkoistamisen periaatteita
- Osaa hahmottaa toimintaa lyhyen ja pitkän tähtäimen toimintasuunnitelman mukaisesti
- Tuntee työelämän toimintatavat
- Ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen ja toimii yrittäjämäisesti
- Ymmärtää maineen merkityksen menestystekijänä

4.5. Esteettisyysosaaminen

- Ymmärtää, että kaikessa toiminnassa ja tuotteissa on esteettiset ulottuvuudet sekä ymmärtää myös tyylin, maun ja luovuuden merkityksen liiketoiminnassa
- Osaa hyödyntää esteettistä näkökulmaa esimerkiksi konsepti-, palvelu-, tuote-, sisustus-, kattaus- sekä ruoka- ja viinilistasuunnittelussa.

- Osaa soveltaa opittuja taitoja esteettisestä näkökulmasta luovasti ja innovatiivisesti liiketoiminnan

analysoinnissa ja kehittämisessä

5. Majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuus- ja ympäristöosaaminen

- Ymmärtää majoitus- ja ravitsemisalalan alueelliset ja globaalit vaikutukset
- Ymmärtää ympäristökysymysten ja turvallisuuden merkityksen majoitus- ja ravitsemisalalla
- Ymmärtää ympäristöä huomioivan toimintatavan merkityksen myös asiakkaan näkökulmasta
- Hallitsee asiakkaiden turvallisuustekijät
- Tuntee majoitus- ja ravitsemisalalan turvallisuuteen liittyvän lainsäädännön ja toimintavaatimukset

YLEISET TYÖELÄMÄVALMIUDET

1. Itsensä kehittäminen

- Tuntee itseään, osaa arvioida omaa osaamistaan ja määritellä osaamisensa kehittämistarpeita
- Tunnistaa omat oppimistapansa, kykenee itsenäiseen oppimiseen ja oppimistapojensa kehittämiseen
- Kykenee yhdessä oppimiseen ja opitun jakamiseen työyhteisössä, myös englanniksi
- Osaa suunnitella ja organisoida omaa toimintaansa ja ajankäyttöään sekä huolehtia omasta jaksamisestaan
- Osaa sopeutua muutoksiin, hyödyntää erilaisia toiminta- ja oppimismahdollisuuksia sekä on valmis elinikäiseen oppimiseen
- Ymmärtää ammattiyhpeyden ja -identiteetin merkityksen
- On kiinnostunut ja halukas toimimaan oman alansa työtehtävissä
- Osaa työnhakuprosessin ja ymmärtää kielitaidon merkityksen työnhaussa ja etenemisessä
- Osaa ottaa vastuuta, toimia pitkäjänteisesti, rohkeasti ja uteliaan asenteen säilyttäen

2. Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

- Hallitsee yhden kotimaisen kielen erinomaisesti erityisesti suullisesti

- Hallitsee toisen kotimaisen kielen vähintään tyydyttävästi erityisesti suullisesti
- Hallitsee englannin kielen hyvin sekä suullisesti että kirjallisesti
- Osaa kuunnella, esittää asioita vakuuttavasti kirjallisesti, suullisesti ja visuaalisesti
- Osaa viestiä erilaisissa asiakaspalvelutilanteissa toisella kotimaisella ja englanniksi ja kolmannella kielellä
- Osaa toimia kokous- ja neuvottelutilanteissa, myös englanniksi
- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä
- Ymmärtää ryhmä- ja tiimityöskentelyn periaatteet ja osaa työskennellä yhdessä toisten kanssa
- Osaa hyödyntää tieto- ja viestintätekniiikan mahdollisuuksia omassa toiminnassaan

3. Kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen

- Tuntee suomalaista kulttuuria
- Toimii suvaitsevasti ja tasa-arvoisesti
- Tiedostaa ja hyväksyy erilaisten kulttuurien merkityksen
- Ymmärtää kulttuurieroja, työelämän monikulttuurisuuden ja -kielisyyden ja omaksuu valmiuksia toimia tällaisessa ympäristössä
- Omaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan työtehtävissä ja niissä kehitymisessä tarvittavan yhden tai kahden vieraan kielen kirjallisen ja suullisen taidon
- Ymmärtää kielioppimisen ja kulttuurioppimisen jatkuvaksi prosessiksi
- Ymmärtää kansainvälisyyskehityksen vaikutuksia ja mahdollisuuksia hotelli-, ravintola- ja matkailualalla

4. Kehittämistoiminnan osaaminen

- Omaksuu aloitteellisen ja kehittävän työtavan sekä kykenee ongelmanratkaisuun ja päätöksentekoon työssään
- Tuntee projektitoiminnan osa-alueet ja osaa toimia projektitehtävissä
- Tuntee tutkimus- ja kehittämistoiminnan perusteita ja menetelmiä sekä osaa toteuttaa pienimuotoisia

tutkimus- ja kehittämishankkeita soveltaen alan olemassa olevaa tietoa

- Osaa hankkia, käsitellä ja soveltaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan sekä toimialan rajapintojen tietoa yhdellä kotimaisella kielellä ja englanniksi
- Ymmärtää lisäarvon, joka syntyy kun tietoa tai tulevaisuustietoa voi hakea useilta kielialueilta
- Osaa ennakoida muutoksia, sopeutua uusiin tilanteisiin sekä havaita ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia
- Osaa hahmottaa ja yhdistellä asiakokonaisuuksia sekä arvioida tietoa kriittisesti
- Osaa luoda ja innovoida

5. Yhteiskuntavastuu ja eettinen osaaminen

- Tuntee hotelli- ravintola- ja matkailualan ammattieettisiä periaatteita sekä osaa huomioida ne omassa toiminnassaan
- Ymmärtää yhteiskuntavastuun taloudelliset, ympäristölliset, sosiaaliset ja kulttuurilliset periaatteet
- Osaa soveltaa kestävän kehityksen periaatteita omassa toiminnassaan ja hotelli- ja ravintola- ja matkailualalla
- Ottaa vastuun omasta toiminnastaan ja toimii sovittujen toimintatapojen mukaisesti
- Osaa ottaa muut huomioon toiminnassaan

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 Kauppaoikeus	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-, ravintola- ja matkailualalla	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 kehittämisen		
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
Vapaasti valittavat opinnot		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, yrittäjyys ja esimiestaidot	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			