

# Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

## Koulutusohjelman tavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opintojesi aikana kasvat laaja-alaiseen ajatteluun ja kokonaisvaltaiseen työskentelyyn kykeneväksi oman alasi osaajaksi, jolla on yrittäjähenkinen, 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 painotamme teoriaopintojen ja käytännön liike-elämän kiinteää yhteyttä.

## 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 tiimiprojekteista. 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](http://www.lhsw.com)) mahdollistaa harjoittelut alan huippuhotelleissa ja -ravintoloissa ympäri maailmaa. Opintojen loppuvaiheessa tehtävä toiminnallinen tai tutkimustyyppinen opinnäytetyö yhteistyössä elinkeinon kanssa auttaa Sinua soveltamaan opittuja asioita tulevissa työtehtävissäsi.

## Opetussuunnitelma

### Restonomien opetussuunnitelma

Nähdäksesi opetussuunnitelman opintojaksot klikkaa vasemmalta Opintojaksoluettelo.

 Restonomi OPS kuva

# 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	Opinto- pisteet
		Oppiminen ja henkilökohtainen kehittyminen	ROR3RH100	3
<b>Kieliopinnot</b>				
		Ranskan alkeet 1	<u>FRE4RH201</u>	3
		Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	<u>FRE4RH202</u>	3
		Communication écrite et orale	<u>FRE4RH301</u>	
		Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	<u>FRE4RH302</u>	3
		Saksan alkeet 1	<u>GER4RH201</u>	3
		Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	<u>GER4RH202</u>	3
		Mündliche und schriftliche Kommunikation	<u>GER4RH301</u>	3
		Deutsch im Hotel, Restaurant and Tourismus	<u>GER4RH302</u>	3
<b>Pakolliset opinnot</b>				

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
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
		<b>Ammattiopinnot</b>		
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 YKSIKKÖ	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
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
	osa	Ravintolapalvelujen suunnittelu	RSJ3RH10L	3
12.	OJ	TULOKESELLINEN YRITYS	RTY3RH012	12
	osa	Henkilöstöjohtaminen	RTY3RH012A	3
	osa	Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	RTY3RH012B	3
	osa	Rahoitussuunnittelu ja verotus	RTY3RH012C	3
	osa	Vastuullinen liiketoiminta	RTY3RH012D	3
				9
<b>Vaihtoehtoiset opinnot</b>				
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
11.	OJ	RAVINTOLATOIMINTOJEN JOHTAMINEN	RVA4RH111	9
	osa	WSET AC-viinikurssi	RVA4RH111A	3
	osa	Ravintolatoiminnan suunnittelu	RVA4RH111B	3
	osa	Ravintolan valikoimasuunnittelu	RVA4RH111C	3
<b>Työharjoittelu</b>				
		Perusharjoittelu	RHA6RH004A	10
		Ammattiharjoittelu	RHA6RH004B	10
		Syventävä harjoittelu	RHA6RH009A	10
<b>Opinnäytetyö</b>				
		Opinnäytetyö	RON7RH001	15
		Opinnäytetyöseminaari	RON7RH001A	3
		Opinnäytetyö	RON7RH001B	12

## Opintojen suositeltava suoritusjärjestys

## Opintopolut

## HOPS