

Palveluliiketoiminnan johtamisen ja kehittämisen koulutus, restonomi (ylempi amk), Helsinki

| [Koulutuksen rakenne ja opintojaksoluettelo](#) | [YAMK-opintotarjonta](#) | [Yhteystiedot](#) |

Palveluliiketoiminnan johtamisen ja kehittämisen koulutus pähkinänkuoressa

Tutkintonimike:	Restonomi (ylempi AMK), Master of Hospitality Management
Tutkintotaso:	ylempi AMK-tutkinto
Ohjelman laajuus:	90 opintopistettä
Ohjelman kesto:	1,5 - 3 vuotta
Opiskelumuoto:	Työn ohessa suoritettava monimuoto-opiskelu.
Opiskelukieli:	<p>Tutkinnon opetuskielet ovat suomi ja englanti. Tutkinnon suorittaminen edellyttää hyvää suomen kielen taitoa sekä vähintään kohtalaista englanninkielen luetun ymmärtämistä. Opinnäytetyön voi laatia suomen kielen lisäksi myös englannin kielellä, jos se on tarkoituksenmukaista kohdeorganisaation näkökulmasta.</p> <p>Pakollisten opintojen opetuskieli on suomi, mutta opintojaksoissa hyödynnetään usein myös englanninkielistä aineistoa. Vaihtoehtoisina opintojaksoina on tarjolla suomenkielisiä ja englanninkielisiä opintojaksoja. Useimmiten englanninkielisillä opintojaksoilla tehtävät voi tehdä suomen kielellä.</p>
Lähitapaamiset:	<p>Itsenäisen opiskelun ja lähitapaamisten määrä riippuu opiskelija opiskelusuunnitelmasta ja siihen valituista opintojaksoista.</p> <p>Opintojaksojen lähitapaamisia järjestetään arki-iltaisin, intensiivisesti arki- ja/tai lauantai-päivinä sekä virtuaalisesti.</p>
Arviointi:	<ul style="list-style-type: none">• Lue tutkintosäännöstä >>
Tutkintovaatimukset:	<ul style="list-style-type: none">• Pakolliset opinnot 20 op• Suuntautumisopinnot 20 op• Vapaavalintaiset opinnot 20 op• Opinnäytetyö 30 op <p>Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 1129/2014.</p>

Aiemmin hankitun osaamisen tunnustaminen:	Tutustu Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen periaatteisiin >>
Hakukelpoisuus ja hakeminen:	Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 § Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua!
Jatko-opinnot:	<ul style="list-style-type: none"> • Yliopistojen ja tiedekorkeakoulujen tohtoriopinnot. • Ammatilliset opettaja-opinnot
Suuntautumisvaihtoehdot:	Opiskelija voi valita suuntautumisen seuraavista vaihtoehdoista: <ul style="list-style-type: none"> • Elämystalous ja palveluiden kehittäminen (Haaga/Pasila) • Strateginen ajattelu ja johtaminen (Pasila) • Johtajuus ja henkilöstövoimarat (Pasila) • Asiakassuhteet ja myynti (Pasila) • Digitaalinen markkinointi ja viestintä (Pasila) • Digitaalisen liiketoiminnan mahdollisuudet (Pasila) • Yrittäjyys ja liiketoiminnan suunnittelu (Pasila)
Sijoittuminen työelämään:	Tutkinto on suunniteltu suoritettavaksi työn ohessa, mikä edesauttaa todellisten työelämän kehitystehtävien yhdistämisen opintoihin. Työn ja opintojen yhdistäminen vahvistaa juuri niitä taitoja ja osaamisia, joita opiskelija tarvitsee edetäkseen uralla. Koulutus antaa opiskelijoille valmiudet toimia vaativissa johtamis- ja asiantuntijatehtävissä. Tutkinto antaa kelpoisuuden tehtäviin, joihin vaaditaan ylempi korkeakoulututkinto. Mahdollisia tehtävänimikkeitä ovat esimerkiksi: kehitysjohtaja, ketjujohtaja ja ravintolatoimenjohtaja.
Kansainvälistyminen:	Opintojen sisällöissä ja oppimistehtävissä huomioidaan globalisoituvan toimintaympäristön edellyttävät osaamiset ja työelämässä tapahtuvat muutokset. Merkittävä osa opinnoista suoritetaan monialaisissa ja osa myös monikulttuurissa opiskelijaryhmissä. Opiskelijoiden taustaorganisaatiot ovat usein kansainvälisiä yrityksiä ja yhteisöjä. Opiskelijat voivat halutessaan osallistua Haaga-Helian kansainvälisiin opiskelijavaihto-ohjelmiin.
Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa:	Opinnoissa ja tehtävissä peilataan yrityselämää yrityksissä ja organisaatioissa. Opintojaksoilla vierailee elinkeinoelämän ja yritysten asiantuntijoita ja/tai ratkotaan työ- ja liike-elämän haasteita. Lisäksi opinnäytetyö on organisaatiossa toteutettava kehittämisprojekti. Eri

	organisaatioissa työskentelevien opiskelijoiden verkostoituminen keskenään mahdollistaa kokemusten vaihdon, jota osapuolet voivat jatkaa myös tutkinnon suoritettuaan.
Yhteystiedot:	YAMK-koulutusten yhteystiedot