

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 ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä.

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

[Lisätietoa nuorten koulutusohjelmasta >>](#)

last modified 11.08.2010

Koulutusohjelman tavoitteet

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen hotelli- ja ravintola-alan eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä 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 esimiehiksi tai yrittäjiksi taikka asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtäviin.

last modified 26.07.2010

Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus

Tutkinnon tuottama osaaminen

Tutkinnon tuottama osaaminen jakautuu koulutusohjelmakohtaiseen erikois-osaamiseen ja yleisiin työelämävalmiuksiin. Koulutusohjelmakohtainen eri-koisosaaminen sisältää

- taloudellisen osaamisen
- johtamisosaamisen
- majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaamisen
- majoitus- ja ravitsemisalan liiketoimintaosaamisen
- majoitus- ja ravitsemisalan turvallisuus- ja ympäristöosaamisen.

Yleiset työelämävalmiudet sisältävät

- itsensä kehittämisen

- viestintä- ja vuorovaikutusosaamisen
- kansainvälisyys- ja kulttuuriosaamisen
- kehittämistoiminnan osaamisen
- yhteiskuntavastuun ja eettisen osaamisen.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta valmistuneen restonomin osaamisprofiili on [liitteenä 1](#).

Opintojen rakenne ja laajuus

Opinnot rakentuvat seuraavasti:

Opinnot	Opintopisteet
Perusopinnot (PO)	60
Ammattiopinnot (AO)	90
Työharjoittelu	30
Opinnäytetyö	15
Vapaasti valittavat opinnot	15
Yhteensä	210

Restonomiopinnot kestävät 3,5 vuotta. Opintojen laajuus on 210 opintopistettä. Opinnot johtavat tutkintoon, jonka nimike on restonomi (amk).

last modified 26.07.2010

Opintojaksot

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Opinnot	Koodi	Laajuus
1. vuosikurssi		69,00
OK Palveluosaaminen, toimintaympäristö ja asiakkuus		
PO OJ Markkinoinnin ja myynnin perusteet	PTA1RH001	3,00
PO OJ Matkailun perusteet	PTA1RH002	3,00
PO OJ Henkilökohtaiset viestintätaidot	PTA1RH003	3,00
PO OJ Talousmatematiikan perusteet ja taulukkolaskenta	PTA1RH004	4,00
PO OJ Sähköinen liiketoiminta	PTA1RH005	3,00
PO OJ Hotelli-, restaurang- och turismsvenska	PTA1RH006	3,00
PO OJ English for Hotel, Restaurant and Tourism Industry	PTA1RH007	3,00
PO OJ Yksilö työyhteisössä	PTA1RH008	3,00
PO OJ Kauppa-oikeus	PTA1RH009	3,00
PO OJ Introduction to Hospitality and Tourism Business	PTA1RH010	3,00
AO OJ Ravintolajuomat	PTA2RH011	3,00
AO OJ Talouden raportointi ja seuranta	PTA2RH012	3,00
AO OJ Hotelli ja ravintola palvelutuotteena	PTA2RH013	12,00

Majoituspalvelu	PTA2RH013A	3,00
Ravintolapalvelun perusteet	PTA2RH013B	3,00
Ruokatuotannon perusteet	PTA2RH013C	3,00
Elintarviketieto		3,00
	PTA2RH013D	
2. vuosikurssi		56,00
OK Taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestaidot		
PO OJ Svenska i arbetslivet	TYE1RH001	3,00
PO OJ Budjetointi ja tulosseuranta	TYE1RH002	3,00
PO OJ Markkinointiviestintä (Markkinointi 2op, Viestintä 2op)	TYE1RH003	4,00
PO OJ Työhyvinvointi sekä tutkimus- ja kehittämismenetelmät	TYE1RH004	6,00
PO OJ Päivittäisjohtaminen	TYE1RH005	4,00
PO OJ International Communication Skills	TYE1RH006	3,00
AO OJ Yrittäjyys ja liiketoiminnan aloittaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TYE2RH007	4,00
AO OJ A Ravintolan palveluprosessit	TYE2RH008	15,00
English for Business Situations	TYE2RH008A	3,00
Toiminnan organisointi	TYE2RH008B	3,00
Laatu hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TYE2RH008C	3,00
Ravintolan myyntiprosessit ja tilaustarjoilu	TYE2RH008D	3,00
Ruokatuotannon prosessit	TYE2RH008E	3,00
AO OJ B Majoitusliikkeen palveluprosessit	TYE2RH009	15,00
English for Business Situations	TYE2RH009A	3,00
Toiminnan organisointi	TYE2RH009B	3,00
Laatu hotelli- ja ravintola-alalla	TYE2RH009C	3,00
Ravintolan myyntiprosessit ja tilaustarjoilu	TYE2RH009D	3,00
Majoitusliikkeen asiakaspalveluprosessit ja myyntityö	TYE2RH009E	3,00
ASO OJ A Ravintolan asiakaslähtöinen kehittäminen	TYE3RH010	14,00
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE3RH010A	3,00
Ravintolan kontrollitoiminnot ja kannattavuuden suunnittelu	TYE3RH010B	5,00
Ravitsemustieto	TYE3RH010C	3,00
Työoikeus	TYE3RH010D	3,00
ASO OJ B Majoitusliikkeen asiakaslähtöinen kehittäminen	TYE3RH011	14,00
Asiakkuusmarkkinointi palveluyrityksessä	TYE3RH011A	3,00
Majoitusliikkeen esimiestyö ja kannattavuuden suunnittelu	TYE3RH011B	5,00
Majoitusliiketoiminta	TYE3RH011C	3,00
Työoikeus	TYE3RH011D	3,00
3. Vuosikurssi		49,00
OJ Syventävä työharjoittelu	RHA6RH009A	10,00
OK Strateginen johtaminen ja liiketoiminnan kehittäminen		
AO OJ Strateginen johtaminen	SJL2RH001	3,00
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	SJL2RH002	3,00

AO OJ Managerial Economics	SJL2RH003	3,00
AO OJ Henkilöstöjohtaminen	SJL2RH004	3,00
AO OJ Liiketoiminnan ja viestinnän suunnittelu	SJL2RH005	5,00
AO OJ Investointilaskenta ja verotus	SJL2RH006	3,00
AO OJ Vastuullinen liiketoiminta	SJL2RH007	3,00
ASO OJ A Ravintolapalveluiden suunnittelu ja johtaminen	SJL3RH008	3,00
ASO OJ B Majoitusliiketoiminnan suunnittelu ja johtaminen	SJL3RH009	3,00
ASO OJ A Ravintolapalveluiden johtaminen	SJL3RH010	13,00
Aistit ravintolapalveluissa	SJL3RH010A	3,00
Ravintolan valikoimasuunnittelu ja hankintakanavat	SJL3RH010B	3,00
Ravintolayksikön ja – miljööön suunnittelu	SJL3RH010C	3,00
Haaga Wine Advanced	SJL3RH010D	4,00
ASO OJ B Hotel Management	SJL3RH011	13,00
Liikeideapohjainen tuotekehitys	SJL3RH011A	3,00
Majoitusliikkeen myynnin johtaminen ja jakelukanavat	SJL3RH011B	3,00
Majoitusyrityksen sisäisten toimintojen johtaminen	SJL3RH011C	3,00
Majoitusyrityksen toteutettavuustutkimus	SJL3RH011D	4,00
ASO OJ C, D, E Muu suuntautuminen		
Kaksoistutkinto		
Kansainvälisyysopinnot		
Liiketalouden erikoistumisopinnot		13,00
Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen		
Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot		
Yrittäjyys hotelli-, ravintola- ja matkailualalla		
OJ Työharjoittelu	RHA6RH004	20,00
Perusharjoittelu	RHA6RH004A	10,00
Ammattiharjoittelu	RHA6RH004B	10,00
PO Toinen vieras kieli		6,00
Ranskan alkeet 1	FRE4RH201	3,00
Ranskan alkeet 2: Palvelutilanteet	FRE4RH202	3,00
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 1	FRE4RH401	3,00
Le français de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme 2	FRE4RH402	3,00
Saksan alkeet 1	GER4RH201	3,00
Saksan alkeet 2: Palvelutilanteet	GER4RH202	3,00
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 1	GER4RH401	3,00
Deutsch im Hotel, Restaurant und Tourismus 2	GER4RH402	3,00
Espanjan alkeet 1	ESP4RH201	3,00
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	ESP4RH202	3,00
Venäjän alkeet 1	RUS4RH201	3,00
Venäjän alkeet 2: Palvelutilanteet	RUS4RH202	3,00
Vapaasti valittavat opinnot		15,00
Opinnäytetyö	RON7RH001B	12,00
Opinnäytetyöseminaari	RON7RH001A	3,00
Yhteensä		210,00

Lyhenteiden selvitykset:

OK = Opintokokonaisuus

ASO = Ammatilliset suuntautumisopinnot

OJ = Opintojakso

PO = Perusopinnot

AO = Ammattiopinnot

Ammatillinen kasvu

Opiskelijan ammatillinen kasvu etenee kohti kehittyvää asiantuntijuutta. Jokaisella lukuvuodella on painopistealueensa, jotka tukevat opiskelijan ammatillista kasvua (kuvio 2). Opiskelijaa kannustetaan oman ammatillisen suuntautumisensa pohdintaan.

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, yrittäjäyys 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.