

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

[Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma pähkinänkuoressa](#) | [Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman profiili](#) | [Koulutuksen tavoitteet](#) | [Ammatillinen kasvu](#) | [Lukuvuositeemat](#) | [Opetussuunnitelma](#)

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma pähkinänkuoressa

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: [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§

Tutustu hakutietoihin [www.opintopolku.fi](#) -sivustolla ennen hakua!

Jatko-opinnot: [Erikoistumisopinnot Haaga-Heliassa >>](#)
Ylempi amk-tutkinto: [Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma >>](#)
Yliopisto-opinnot

Sijoittuminen työelämään Työskentely ensisijaisesti hotelli- ja ravitsemisalan yritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija- ja kehittämistehtävissä sekä johtotehtävissä esim. hotelli- ja ravintolapäälliköinä, catering-alan esimiestehtävissä, sekä yrittäjinä.

Kansainvälistyminen Kansainvälistymistä tukevia kielten ja kulttuuriosaamisen opintoja, kansainvälinen ja monikulttuurinen korkeakoulu yhteisö, osa opintojaksoista englanninkielisiä, yhteistyötä ulkomaisten korkeakoulujen kanssa: kaksoistutkintomahdollisuus, vaihto-opiskelu ja harjoittelut mahdollisuus suorittaa ulkomailla, kansainväliset opintomatkat.

Työelämäyhteistyö / yhteistyö muiden toimijoiden kanssa Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään ja niissä yhdistyvät teorianmallinnukset ja käytännön työelämä. Useat opintojaksot toteutetaan kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa ja opiskelijat pääsevät kehittämään elinkeinoa case-pohjaisten opintojaksoiden kautta.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman profiili

Haaga-Helia on alan johtava restonomikouluttaja. Valmistuneen restonomin työkenttä on koko maailma. Hotelli ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma profiloituu vaativien, liikkeenjohdollisten kompetenssien tuottamiseen.

Koulutusohjelman sisältöjä suunnitellaan ja toteutetaan aktiivisessa yhteistyössä toimialan yritysten ja kansainvälisten partnereiden kanssa. Koulutuksessa yhdistyvät vahva ammatillinen identiteetti ja liikkeenjohdollinen ajattelutapa. Hotelli ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman restonomiopintojen neljä kulmakiveä ovat: työelämälähtöisyys, liikkeenjohdollisuus, esteettisyys ja kansainvälisyys. Ne sisältyvät kaikkiin opintokokonaisuuksiin.

Tutustu yksityiskohtaisemmin Haagan toimipisteen [oppimisympäristöön](#) sekä koulutusyksiköstä valmistuneiden [uraesimerkkeihin](#).

Koulutuksen tavoitteet

Opiskelija muodostaa itselleen selkeän käsityksen hotelli- ja ravintola-alan eri sektoreiden liikkeenjohdossa vaadittavasta asiakaskeskeisestä ja tuloksellisesta toiminnasta. Opiskelija osaa soveltaa oppimaansa alan yritysten ja muiden yhteisöjen kehittämiseksi. Opiskelija kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Tutkinto yhdistettynä työkokemukseen antaa restonomille hyvät valmiudet edetä urallaan. Restonomit sijoittuvat hotelli- ja ravintola-alan asiantuntija-, myynti- tai kehittämistehtäviin, esimiehiksi tai yrittäjiksi.

Ammatillinen kasvu

Opiskelijan ammatillinen kasvu etenee kohti kehittyvää asiantuntijuutta. Jokaisella lukuvuodella on painopistealueensa, joka tukee opiskelijan ammatillista kasvua (ks. kuvio kohdassa Opiskelijan ammatillinen kehittyminen). Opiskelijaa kannustetaan oman ammatillisen suuntautumisensa pohdintaan.

Lukuvuositeemat

1. vuosi

Opintojen alussa painopiste on opiskelijan perusammattitaidon kehittämisessä. Ensimmäisen vuoden aikana opiskelija omaksuu hotelli- ja ravintola-alalla alalla tarvittavan ammatillisen perusosaamisen, jota tukevat perus- ja ammattiharjoittelu. Lukuvuositeemoina ovat palveluosaaminen, yrityksen toimintaympäristö ja asiakkuuden hallinta.

2. vuosi

Toisen opiskeluvuoden opintojen painopisteenä on ammattialan tarkastelu, ymmärtäminen ja tutkiminen. Opiskelija oppii myös käytännön esimiestäitoja. Lukuvuositeemoina ovat taloudellinen osaaminen, yrittäjyys ja esimiestäidot. Opiskelija kytkee ja soveltaa opintojen aikana oppimaansa syventävään työharjoitteluun, jossa painopiste on esimies- ja asiantuntijaosaamisen kehittämisessä.

3. vuosi

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. Opinnoissaan opiskelija osoittaa kykyä käsitteelliseen oppimiseen ja ilmiöiden syvälliseen ymmärtämiseen, alalla toimivaa yritystä tai muuta organisaatiota hyödyttävällä tavalla.

Opetussuunnitelma

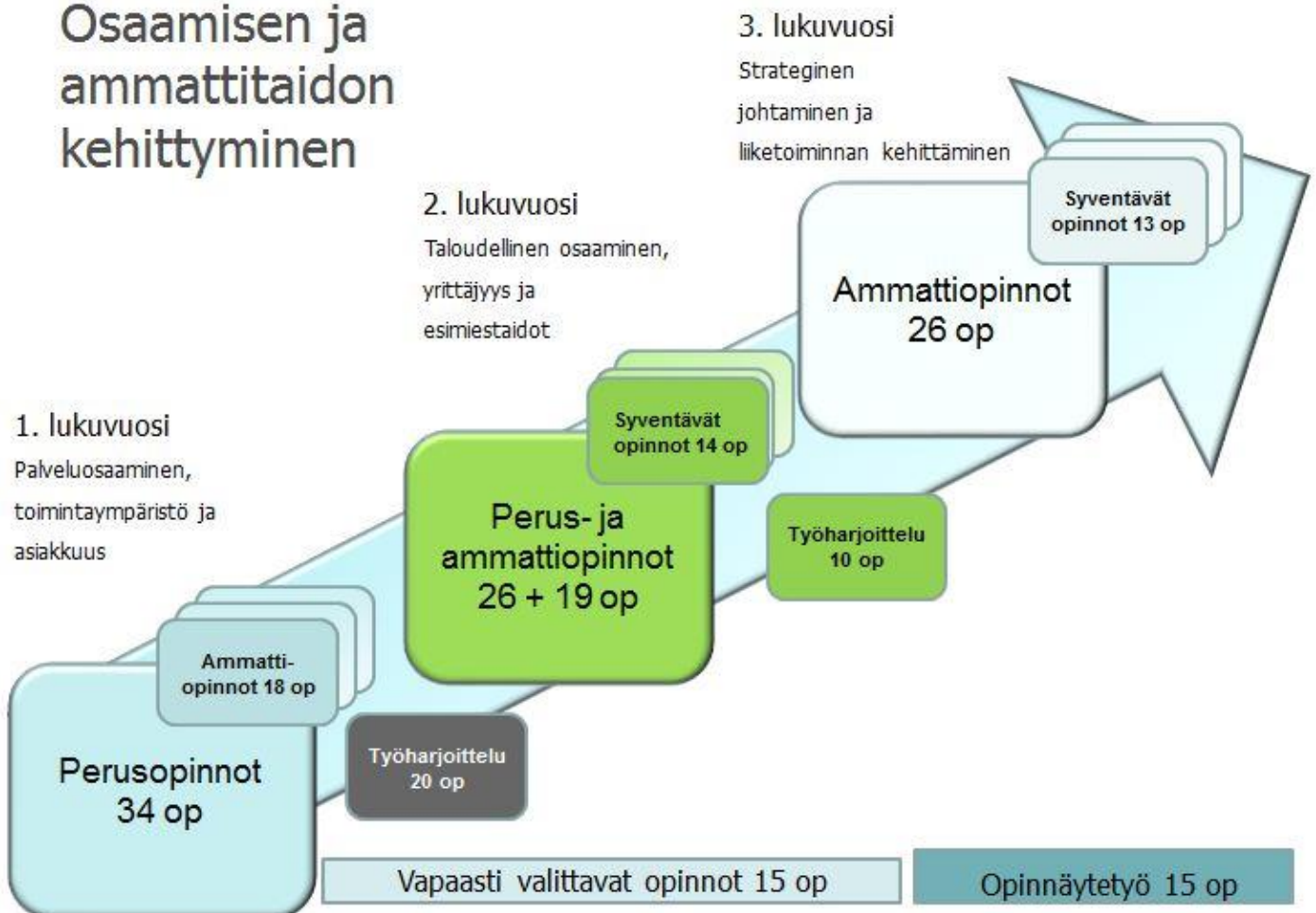
- [Opiskelijan ammatillinen kehittyminen >>](#)
- [Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus >>](#)
- [Opintojaksoluettelo >>](#)
- [Opintojaksoluettelo \(OPS 2005-2009\) >>](#)
- [Opintojen suoritusjärjestys >>](#)
- [Yhteystiedot >>](#)



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

Opiskelijan ammatillinen kehittyminen, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

Osaamisen ja ammattitaidon kehittyminen



Koulutusohjelman rakenne, sisältö ja laajuus, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

Tutkinnon tuottama osaaminen

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

Erikoisosaaminen	Yleiset työelämävalmiudet
taloudellisen osaaminen	itsensä kehittäminen
johtamisosaaminen	viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
majoitus-, ravintolapalvelu- ja asiakasosaaminen	kansainvälisyys- ja kulttuuriosaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan liiketoimintaosaaminen	kehittämistoiminnan osaaminen
majoitus- ja ravitsemisalan 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).

Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

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 kehittäminen		
AO OJ Strateginen johtaminen	SJL2RH001	3
AO OJ Markkinoinnin johtaminen	SJL2RH002	3
AO OJ Kansantaloustiede	SJL2RL008	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 – miljöön suunnittelu	SJL3RH010C	3
Haaga Wine Advanced	SJL3RH010D	4
ASO OJ B Majoitusyrityksen johtaminen	SJL3RH011	13
Concept Based Product Development	SMB3RB013A	3
Managing Sales and Distribution Channels	SMB3RB013B	3
Management of Accommodation Operations	SMB3RB013C	3
Hotel Feasibility Study	SMB3RB013D	4
ASO OJ C, D, E Muu suuntautuminen		13
Matkailukohteen suunnittelu ja johtaminen		
Liiketalouden erikoistumisopinnot		
Yrittäjyys hotelli-, ravintola- ja matkailualalla		
Kaksoistutkinto (suoritetaan ulkomailla)		
Helsingin yliopiston erikoistumisopinnot		

Vastuullinen liiketoiminta

Hospitality Innovation and Imagineering (suoritetaan osittain ulkomailla)

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	SPA4RH201	3
Espanjan alkeet 2: Palvelutilanteet	SPA4RH202	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía	SPA4RH401	3
Español de Turismo, Hostelería y Gastronomía 2	SPA4RH402	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

Opintojaksoluettelo, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset (opetussuunnitelma 2005 - 2009)

Pääset lukemaan kutakin HOTRA-ohjelman teemakuvausta (1-12) alla olevista linkeistä:

[1 Palveluosaaminen](#)

[2 Toimintaympäristö](#)

[3 Asiakkuus](#)

[4 Työharjoittelu](#)

[5 Palveluprosessit](#)

[6 Asiakaslähtöinen kehittäminen](#)

[7 Kannattava yksikkö](#)

[8 Työyhteisön johtaminen](#)

[9 Syventävä työharjoittelu](#)

[10 Strateginen johtaminen](#)

[11 Suuntautumisvaihtoehto](#)

[12 Tulokellinen yritys](#)

Opintojen suoritusjärjestys, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

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			

Yhteystiedot, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Helsinki, nuoret ja aikuiset

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy

Haagan toimipiste

Pajuniityntie 11

00320 Helsinki



Lisätietoja Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta:

koulutusohjelmajohtaja Markku Halmeenmäki, puh. 040 488 7177

aikuiskoulutus, yliopettaja Marjaana Mäkelä, puh. 040 488 7168

Sähköposti: etunimi.sukunimi (at) haaga-helia.fi

HAAGA-HELIA:n vaihde: (09) 229 611

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman päivätoteutus (nuoret)

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja sen tavoitteellinen suoritus aika on 3,5 vuotta. Suoritettava tutkinto on matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä.

Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, ja se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista. Työelämälähtöiset hankkeet kuuluvat osaksi opintoja.

Lukujärjestyksen mukainen opetus toteutetaan arkipäivisin päiväsaikaan. Opiskelijalla on mahdollisuus poimia vapaavalintaisia opintojaksoja HAAGA-HELIAN kaikkien koulutusyksiköiden ja toimipisteiden tarjonnasta, josta osa toteutetaan ilta-aikaan.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman monimuotototeutus (aikuiset)

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman laajuus on 210 opintopistettä ja sen tavoitteellinen suoritus aika on 3,5 vuotta.

Suoritettava tutkinto on matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto ja se antaa oikeuden käyttää restonomi (AMK) -tutkintonimikettä. Ammattikorkeakouluopetus on ammatillisesti suuntautunutta ja käytännönläheistä, mutta se antaa hyvät tiedot myös alan teoreettisista perusteista.

Aikuiskoulutuksena suoritettava koulutus on mahdollista käydä työn ohella, sillä lähiopiskelua on vain 3 - 5 päivänä kuukaudesta.

Yksilö- ja ryhmätyöskentelyä tehdään lähiopetuspäivien yhteydessä myös iltaisin ja viikonloppuisin. Osa opinnoista tarjotaan myös verkko-opintoina. Elinkeinoelämälähtöiset hankkeet ovat osa opintoja.

Uraesimerkkejä hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

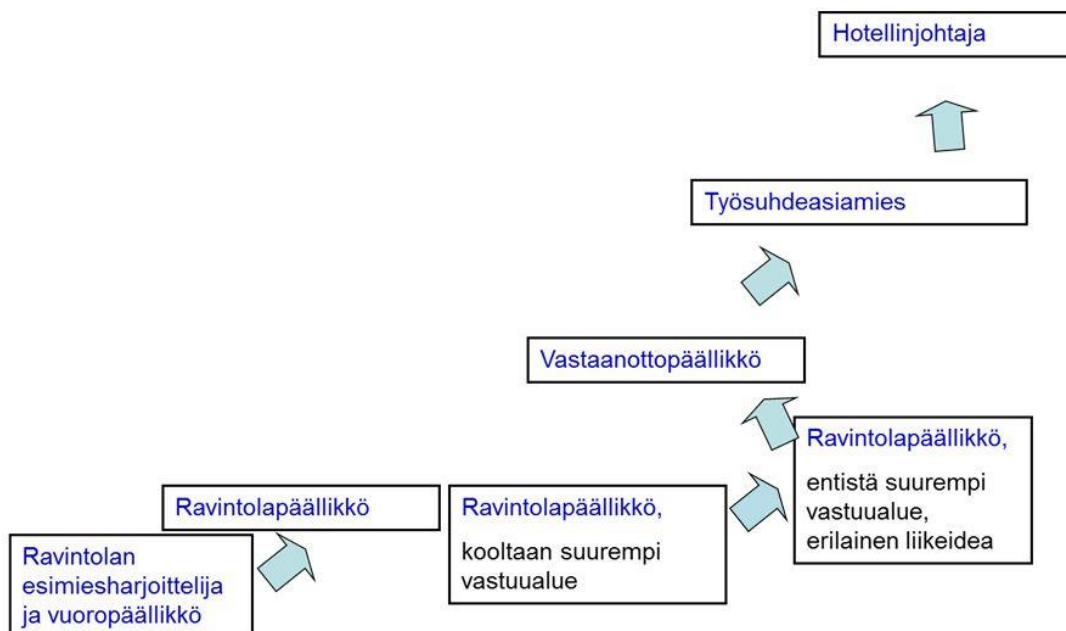
Hotelli-, ravintola ja matkailualan koulutusyksiköstä valmistuneiden uratarinoita

Seuraavat polut ovat todellisia, Haaga-Heliassa restonomi (AMK) -tutkinnon suorittaneiden uratarinoita.

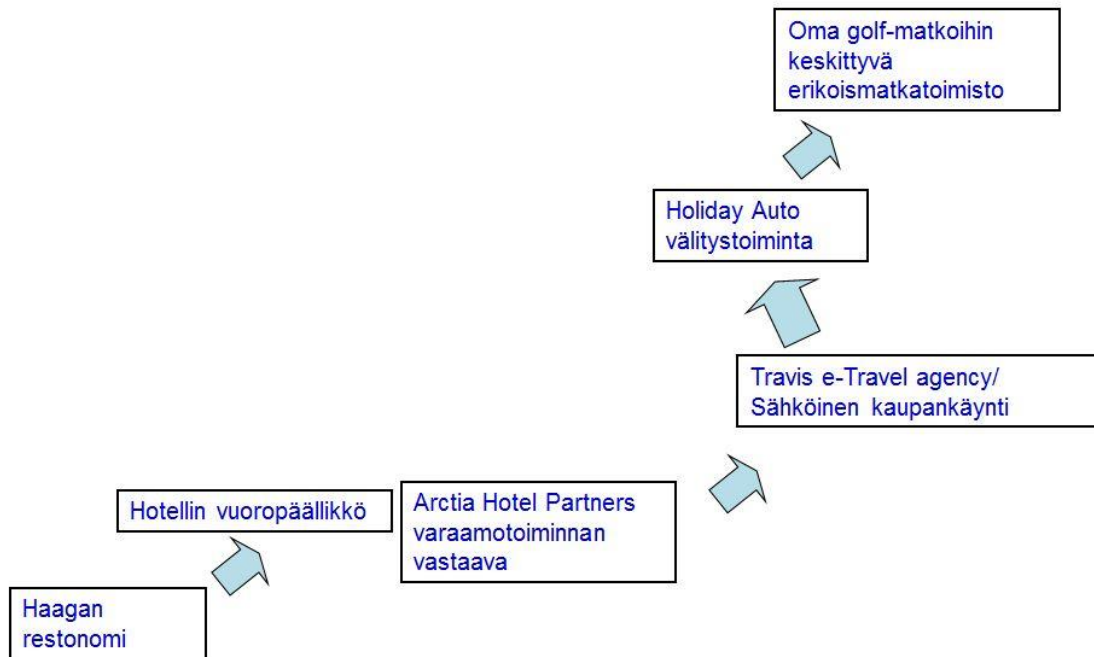
Jokaisen restonomin tarina on erilainen, ainutlaatuinen ja arvokas. Ota nämä esimerkit niin kuin ne ovat, muutama poiminta tuhansien joukossa. Rakenna rohkeasti oma tarinasi!

Huomioithan, että osaan tämän sivun tarinoita sisältyy myös jatko-opintoja työuran lomassa.

Esimerkki 1.



Esimerkki 2.



Esimerkki 3.

Koulutukset työuran lomassa:

- perustutkinto: restonomi
- täydennyskoulutus: Haaga eMBA
- työnantajan omat sisäiset täydennyskoulutukset

