

HOTRA Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, 210 op

Restonomi (AMK)

- Ohjelma
- Opetussuunnitelmat
- Opintotarjonta

Tutkintonimike tai pätevyys ja koulutuksen taso

Restonomi (AMK)

Hakukelpoisuus ja hakeminen

Ammattikorkeakoululaki 932/2014 25 §

Tutustu hakutietoihin www.opintopolku.fi -sivustolla ennen hakua!

Laajuus ja kesto

210 opintopistettä, 3,5 vuotta

Osaamisen tunnistaminen

Opiskelija voi edetä opinnoissaan myös hyödyntämällä aiemmin hankittua tai opintojen aikana työssä karttuvaa osaamista. [Tutustu Haaga-Helian aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisen periaatteisiin](#)

Opiskelumuoto

Haettavissa sekä päivä- että monimuoto-ohjelmaan

Opiskelukieli

Suomi

Vaatimukset ja asetukset

Opetussuunnitelman mukaisten opintojen suorittaminen, pakollinen harjoittelu, opinnäytetyö ja kypsyysnäyte.

Haaga-Helian toimintaa ohjaa [Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista 18.12.2014/1129](#) ja [Haaga-Helian tutkintosääntö](#)

Opintosuoritukset ja arviointi

Opintojaksojen arviointikriteerit löytyvät opintojaksokuvauksista. Lue lisää arvioinnista [Haaga-Helian tutkintosäännöstä](#)

Profiili, tavoitteet ja rakenne

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus profiloituu vaativien ja monipuolisten liikkeenjohdollisten kompetenssien tuottamiseen. Liikkeenjohdollisuus näkyy koulutuksessa erikoistumisalaopintojen lisäksi täydentävissä johtamisen, juridiikan, markkinoinnin, laskentatoimen ja yrittäjyyden opinnoissa. Tiivis yhteistyö elinkeinoelämän kanssa konkretisoituu projektitöinä, työharjoitteluina ja yritysvierailuina sekä opinnäytetyössä.

Erikoistumisalaopinnot profiloivat Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijat alansa huippuosaajiksi. Ne tuottavat opiskelijalle tärkeimmät ammatilliset ja liikkeenjohdolliset osaamiset, luoden restonomin ammatillisen profiilin. Erikoistumisalaopintojen laajuus on 45 opintopistettä koko tutkinnon 210 opintopisteestä ja ne alkavat koulutuksen alussa. Erikoistumista täydentävät muut moduulit, jotka ovat osittain myös toimialarajat ylittäviä.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen kärkenä on työllistyminen. Opetussuunnitelma kytkee työelämän vahvasti osaksi opintoja, tähdäten valmistuvien restonomien työllistymiseen. Kaikki opetussuunnitelman moduulit on suunniteltu työelämälähtöisesti, ja työelämä on konkreettisesti mukana moduuleissa muun muassa yritystoimeksiantojen, työharjoittelujen ja vierailijoiden muodossa.

Tutustu yksityiskohtaisemmin Haagan toimipisteen oppimisympäristöön sekä koulutusyksiköstä valmistuneiden uraesimerkkeihin.

Opintojen kautta 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. Hän kasvaa opintojensa aikana laaja-alaiseen ammatilliseen ajatteluun ja loogiseen työskentelyyn kykeneväksi osaajaksi. Koulutus ja työkokemus antavat restonomille hyvät valmiudet toimia palvelualan, erityisesti majoitusliikkeiden ja ravintolayritysten ja alan sidosryhmien esimies-, asiantuntija-, suunnittelu-, opetus-, myynti- ja kehittämistehtävissä sekä yrittäjänä niin kotimaassa kuin ulkomaillakin.

Opintojen ytimen muodostavat erikoistumisalaopinnot, jotka sisältävät viisi yhdeksän opintopisteen laajuista moduulia. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen erikoistumisalat päivätoteutuksessa ovat Majoitusliiketoiminnan johtaminen ja Ravintolaliiketoiminnan johtaminen.

Majoitusliiketoiminnan johtaminen -erikoistumisalan moduulit (45 op):

Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)

Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen (9 op)

Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen majoitusliikkeessä (9 op)

Accommodation Business Management (9 op)

Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op).

Ravintolaliiketoiminnan johtaminen -erikoistumisalan moduulit (45 op):

Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)

Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen (9 op)

Esimiestyö ja toiminnan kehittäminen ravintolassa (9 op)

Food & Beverage Management (9 op)

Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op).

Kaikille Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijoille yhteisen Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö -moduulin jälkeen opiskelija tekee erikoistumisalavalinnan. Viimeinen erikoistumisalamoduuli Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen on jälleen kaikille Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen opiskelijoille yhteinen.

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen monimuotototeutuksen erikoistumisala on suoraan Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan johtaminen (45 op), joten opiskelija ei tee opintojensa aikana mitään erillistä erikoistumisalavalintaa.

Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan johtaminen -erikoistumisalan moduulit

Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö (9 op)
Hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintalähtöinen kehittäminen (9 op)
Esimiestyö ja kannattava liiketoiminta hotelli- ja ravintola-alalla (9 op)
Hotelli- ja ravintolayksikkö muuttuvassa toimintaympäristössä (9 op)
Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen (9 op)

Päivätoteutuksessa opiskelija tutustuu ensimmäisen opiskeluvuoden aikana monipuolisesti hotelli- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristöön, saavuttaa alalla tarvittavan ammatillisen perusammattitaidon ja oppii asiakaslähtöisen palveluliiketoiminnan perusteet. Näitä tavoitteita tukee myös harjoittelu ammattialalla. Toisen vuoden opinnot painottuvat esimiestyöhön ja toiminnan kehittämiseen. Kolmantena opiskeluvuonna opiskelija perehtyy alansa liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen. Myös toisen ja kolmannen vuoden opinnot kytkeytyvät työharjoitteluun joko ammatti- tai erikoistumisalalla.

Monimuotototeutuksessa opintojen aluksi tutustutaan kokonaisvaltaisesti hotelli- ja ravintola- ja matkailualan liiketoimintaympäristöön sekä palveluyrityksen operatiiviseen toimintaan. Opiskelija oppii ensimmäisen vuoden aikana myös asiakaslähtöisen palveluliiketoiminnan ja sen kehittämisen perusteet. Toisen vuoden opinnot painottuvat esimiestyöhön ja kannattavaan liiketoimintaan. Kolmantena opiskeluvuotena opiskelija perehtyy muuan muassa tuotekehitykseen sekä alan liiketoiminnan suunnitteluun ja johtamiseen. Useimpiin erikoistumismoduuleihin liittyy toiminnallisena osuutena työelämälähtöinen projekti

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. Kv-vaihdon suositeltu ajankohta on 2. vuoden syyslukukausi.

Harjoittelu ja työelämäyhteistyö

Opinnot kytkeytyvät vahvasti työelämään ja niissä yhdistyvät teoriamallinnukset ja käytännön työelämä. Useat opintojaksot toteutetaan kiinteässä yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa ja opiskelijat pääsevät kehittämään elinkeinoa case-pohjaisten opintojaksojen kautta.

Uramahdollisuudet

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

Jatko-opinnot

Ylempi amk-tutkinto: [Palveluliiketoiminnan johtamisen koulutusohjelma](#)
Yliopisto-opinnot

Yhteystiedot

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy
Haagan kampus
Pajuniityntie 11
00320 Helsinki

Lisätietoja Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta:

koulutusohjelmajohtaja Risto Karmavuo, puh. 040 053 8740

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

Opintopalvelut

Haaga-Helian vaihde: (09) 229 611

Restonomi (AMK)

- Ohjelma
- **Opetussuunnitelmat**
- Opintotarjonta

Valitse opetussuunnitelma opintojen aloituslukuvuoden ja mahdollisen opintopolun mukaan.

- **2020 - 2021**
- 2019 - 2020
- 2018 - 2019
- **[HOTRA15, Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, HOTRA15S20](#)**