

# Saimaan ammattikorkeakoulu - RESTONOMI 210 op, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus 2016

*Hotelli- ja ravintola-alan palveluympäristöosaaminen, kansainvälisyysosaaminen, palveluliiketoimintaosaaminen, talousosaaminen ja esimiestaidot.*

## 4. vuosi

### PALVELULIIKETOIMINTAOSAAMISEN SOVELTAMINEN

Opinnäytetyö 15 op  
Vapaasti valittavat opinnot valmiina 15 op  
Harjoittelu suoritettuna: Perusharjoittelu1 3 op, Perusharjoittelu2 12 op ja Ammattiharjoittelu 15 op

## 3. vuosi

### PALVELULIIKETOIMINTAOSAAMISEN SYVENTÄMINEN

Hotelli- ja ravintola-alan markkinointi ja myyntityö 7 op  
Esimiestyö ja yrittäjyys 10 op  
Ammatilliset kieli- ja viestintäopinnot 9 op  
Kannattava yritystoiminta 3 op  
Sähköinen liiketoiminta 3 op

Ravintolaliike-  
toimintojen  
kehittäminen 6 op

Hotelli- ja  
majoitusliike-  
toimintojen  
kehittäminen 7 op

## 2. vuosi

### KANSAINVÄLISEN JA KANNATTAVAN PALVELULIIKETOIMINNAN KEHITTÄMINEN

Hotelli- ja ravintola-alan markkinointi ja myyntityö 8 op  
Esimiestyö ja yrittäjyys 7 op  
Ammatilliset kieli- ja viestintäopinnot 9 op  
Menetelmäosaaminen ja työvälineet 3 op  
Kannattava yritystoiminta 4 op  
Matkailun liiketoiminta ja tapahtumat 3 op  
Sähköinen liiketoiminta 6 op

Ravintolaliike-  
toimintojen  
kehittäminen 10 op

Hotelli- ja  
majoitusliike-  
toimintojen  
kehittäminen 9 op

## 1. vuosi

### HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUN PALVELUYMPÄRISTÖOSAAMINEN

Majoitus-, ravitsemis- ja matkailupalvelut 10 op  
Ravintolatoiminta 10 op  
Hotelli- ja majoitustoiminta 9 op  
Matkailun liiketoiminta ja tapahtumat 6 op  
Markkinointi ja myyntityö 3 op

Ammatilliset kieli- ja viestintäopinnot 12 op  
Menetelmäosaaminen ja työvälineet 9 op  
Kannattava yritystoiminta 3 op

# RESTONOMI (AMK), Hotelli- ja ravintola-alan vuositeemat

## 4. vuosi

### Palveluliiketoimintaosaamisen soveltaminen

- Osaa soveltaa alan uusinta teoriaa ja kykenee luovaan ongelmaratkaisuun opinnäytetyössä.
- Osaa soveltaa palveluliiketoiminnan syvällisen osaamisen hankinnassa ja omaksumisessa tarvittavia tutkimusmenetelmiä.

## 3. vuosi

### Palveluliiketoimintaosaamisen syventäminen

- Omaa riittävät taidot laadullisten ja määrällisten tutkimusmenetelmien soveltamisesta.
- Tuntee yrityksen strategisen johtamisen merkityksen ja osaa kehittää toimintoja asiakaslähtöisesti ja taloudellisesti kannattavasti.
- Osaa kehittää palveluyrityksen liiketoimintaprosesseja ja soveltaa tehokasta ja kannattavaa myyntiä ja markkinointia.

## 2. vuosi

### Kansainvälisen ja kannattavan palveluliiketoiminnan kehittäminen

- Tuntee alan kansainvälisyyden vaikutukset ja mahdollisuudet sekä monikulttuurisen yhteistyön merkityksen alan kehityksessä.
- Oppii käytännön esimiestäitoja ja kannattavan yritystoiminnan perusteita.
- Tunnistaa asiakkaiden tarpeita ja toiveita sekä osaa kehittää kokonaisvaltaisia kokemuksia.
- Kykenee käyttämään oppimaansa mm. työharjoittelussa ja erilaisissa työelämäprojekteissa.

## 1. vuosi

### Hotelli-, ravintola- ja matkailualan palveluympäristöosaaminen

- Omaksuu hotelli-, ravintola- ja matkailualan yritysten toimintaympäristön ja osaa kuvata niiden ydinprosessit.
- Ymmärtää eri toimintojen vaikutukset toisiinsa ja palveluosaamisen merkityksen alan yritystoiminnassa.
- Ymmärtää yksilön vaikutuksen työyhteisön toimintaan sekä osaa toimia tuloksellisesti.
- Ymmärtää viestinnän merkityksen ja luo aktiivisesti sekä sisäisten että ulkoisten sidosryhmien välisiä vuorovaikutussuhteita myös kansainvälisesti.