

Restonomikoulutuksen suuntautumisopinnot, osaamiskokonaisuudet ja esimerkkipolut



22.11.2022



Haaga-Helia



Restonomin profiili

Haaga-Helian restonomilla on ihmisläheinen palveluasenne

Haaga-Helian restonomi on elämystalouden moniosaaja

Haaga-Helian restonomi on tulevaisuuteen suuntautunut elämystalouden toimija

Haaga-Helian restonomi toimii vastuullisesti.

Haaga-Helian restonomi on ihmisläheisen vieraanvaraisuuden ja modernin

tekniikan yhdistäjä

”Restonomi on vieraanvaraisuuden vastuullinen visionääri ja sydämellistämisen osaaja”.

Avainosaamiset

85 + valmentavat

Valmentavat opinnot (vähentävät as.tuntija osaamisia) á 3 op

Avaimet opiskeluun ja työelämään valitse 4/9

Johdanto opiskeluun 1 op

Yhteiset avainosaamiset Valitse kaikki 50

Tutkinnon avainosaamiset Valitse kaikki 30

Asiantuntijaosaamiset

80

Suuntautuminen 30

Koko H-H tarjonnasta valittavissa 50 op

Täydentävä asiantuntijaosaaminen 20

Kielet ja kansainvälisyys 15

Osaamiskokonaisuus (Suositus) 15

Opetussuunnitelma- rakenne, restonomi

Valitse vapaasti täydentäviä asiantuntijaosaamisia H-H tarjonnasta (huom HOPS hyväksyntä)

Valitse yksi tai useampi osaamiskokonaisuus H-H tarjonnasta. Vaihtoehtoisesti yksittäisiä täydentäviä asiantuntijaosaamisia

Työharjoittelu 30

Opinnäytetyö 15

Avainosaamiset

Valitse kaikki 80 / 80

Avainosaamiset 50

Avaimet opiskeluun ja työelämään Valitse 4 / 9

Johdanto opiskeluun 1 op

Tutkinnon avainosaamiset 25

Asiantuntijaosaamiset

Valitse 85 / 85

Suuntautuminen 30

Projektit 5+5+10 20

Osaamiskokonaisuus (Suositus) 15

Kielet ja Kulttuuri 10

Täydentävä asiantuntijaosaaminen 10

Opetussuunnitelma-
rakenne, restonomi,
Ruokatuotannon johtaminen

*Englanti 5 op + yksi kulttuurikurssi TAI 2.vieras
kieli. HH kielet & kulttuuri tarjonnasta*

*Valitse vapaasti täydentäviä asiantuntijaosaamisia
H-H tarjonnasta (huom HOPS hyväksyntä)*

Työharjoittelu 30

Opinnäytetyö 15

Opintojen ajoitus

- Teet 1.osan harjoittelustasi ennen suuntautumisen valintaa. Pohdi omaa suuntautumisvaihtoehtoasi
- Suuntautumisopinnot alkavat 3. lukukautena (2.vuosi) ja ne on ajoitettu yhden periodin sisälle, jossa ei ole muita opintoja
- Suuntautumisperiodin jälkeen on varattu tila osaamiskokonaisuuksille ja asiantuntijaosaamisille
 - Tarjonnassa suuntautumistasi ”syventäviä” osaamiskokonaisuuksia
- Suuntautumisen 2 osa tulee 3.opintovuoden aikana, näin voit hyödyntää muita asiantuntijaosaamisia sekä työharjoitteluja
 - Tähän yhteyteen ajoittuu myös R&D opintojakso sekä opinnäytetyön aloitus
- Osaamiskokonaisuuksille varattu omat periodit 2. ja 3.vuonna
 - Samaan aikaan Haaga ja Porvoo, joten voit ottaa opintoja ristiin

Miten valitsen oman suuntautumisen?

- Kysymme alustavaa suuntautumistoivetta sekä kiinnostavimpia osaamiskokonaisuuksia ja kieliä webropol-kyselyllä tämän infon jälkeen
 - HUOM! Tässä kohtaa et vielä valitse mitään, tieto on tarjonnan suunnittelun tueksi
- Suuntautumisvalinta tehdään pääsääntöisesti toisen lukukauden loppupuolella.
 - Saat tästä erillisen ohjeen kun tulee ajankohtaiseksi
- Suuntautumisopinnot alkavat yleensä kolmannella lukukaudella.
- Opiskelija lisää valitsemansa suuntautumisen opintojaksot HOPSiinsa ja hyväksyttää HOPSinsa opinto-ohjaajalla, joka kirjaa opiskelijan valinnan rekisteriin.
- Opiskelija tulee suorittaa kaikki valitsemansa suuntautumisen opinnot (30 op)
- Suuntautumisopinnot löytyvät opinto-oppaasta suuntautuminen-otsikon alta sekä HH nettisivulta koulutushausta.

SUUNTAUTUMISET HELSINKI (HAAGA)

Ravintolaliiketoiminta

Ravintola-alan liiketoimintaympäristö
Ravintolan tuotevalikoima
Asiakaskokemuksen kehittäminen (projekti)
Ravintola-alan innovatiiviset teknologiat
Ravintolaliiketoiminnan tuottojohtaminen
Dynaamisen ravintolayrityksen johtaminen

Majoitusliiketoiminta

Majoitusalan liiketoimintaympäristö
Tuotesuunnittelu- ja hinnoittelu
Asiakaskokemuksen kehittäminen (projekti)
Vastuullinen majoitusliiketoiminta
Majoitusliiketoiminnan tuottojohtaminen
Dynaamisen majoitusyrityksen johtaminen

Matkailuliiketoiminta

Matkailualan liiketoimintaympäristö
Experience Design Processes and Tools
Developing Sustainable Product and Service Concepts (project)
Strateginen johtaminen matkailuyrityksessä
Matkailuliiketoiminnan tuottojohtaminen
Travel Tech

Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan kehittäminen (monimuoto)

Majoitus- ja ravintola-alan liiketoimintaympäristö
Palvelu, tuote ja laatu
Asiakas- ja henkilöstökokemuksen kehittäminen
Operatiivinen suunnittelu ja johtaminen
Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan tuottojohtaminen
Dynaamisen palveluyrityksen johtaminen

Keittiömestari (Ruokatuotannon johtamisen koulutus)

Raaka-aineesta tuotteeksi
Ruokatuotannon prosessit ja laatu
Ruoka ja ravitsemus
Tuotekehityksen ja aistinvaraisen arvioinnin menetelmät
Vastuullinen ruokatuotanto
Tuloksellinen ammattikeittiö

Experience Management (ENG)

Experience and Transformative Economies in Hospitality and Tourism
Experience Design Processes and Tools
Creative Hospitality and Tourism
Experience Management and Imagineering
Experiential Marketing
Gamification of Experiences and Transformations

SUUNTAUTUMISET PORVOO

Matkailupalvelut

Matkailualan liiketoimintaympäristö
Elämysmuotoilun prosessit ja työkalut
Kestävän tuote- ja palvelukonseptin kehittäminen (projekti)
Matkailualan projekti- ja verkostojohtaminen
Matkailuliiketoiminnan tuottojohtaminen
Travel Tech

Tapahtumapalvelut

Tapahtuma-alan liiketoimintaympäristö
Experience Design Processes and Tools
Vastuullisen tapahtuman suunnittelu ja tuottaminen (projekti)
Tapahtuma kannattavana liiketoimintana
Managing Event Projects and Ecosystems
Sustainable Events as pull factor for destinations

Vastuullisten matkailupalveluiden kehittäminen (monimuoto)

Matkailualan liiketoimintaympäristö
Elämysmuotoilun prosessit ja työkalut
Vastuullinen matkailuyrittäjyys
Vastuullisen matkailuyrityksen johtaminen
Matkailuliiketoiminnan tuottojohtaminen
Vastuullisuusviestintä

Sustainable Tourism Management (ENG)

Sustainable Tourism and Event Business
Experience Design Processes and Tools
Developing Sustainable Services and Events (project)
Future trends and Innovations in Tourism Business
Revenue management Travel and Tourism Business
Project and Network Management in Travel and Tourism

Sustainable Event Management (ENG)

Sustainable Tourism and Event Business
Experience Design Processes and Tools
Developing Sustainable Services and Events (project)
Event Profitability Management
Project and Network Management in Travel and Tourism
Sustainable Events as pull factor for destinations

Suomenkieliset osaamiskokonaisuudet ja vastuu-OSOt, lv23-24

Gastronomia (Hanna Rinne)

Ruokakulttuuri

Syventävä juomatietous

Ruuan ja juoman yhdistäminen

Hungry for Finland! Ruokamatkailuelämysten kehittäminen (Sakari Ketolainen)

Suomalainen ja pohjoismainen ruokakulttuuri matkailun vetovoimatekijänä

Ruoka- ja juomaelämykset matkailussa

Autenttisia ruokamatkailutuotteita asiakaslähtöisesti ja monikanavaisesti

Juoma-alan liiketoiminta (Hanna Rinne)

Syventävä viinikurssi

Väkevät juomat, panimotuotteet ja alkoholittomat juomat

Logistiikan ja toimitusketjun hallinnan perusteet

Restonomiprojekti (Jaana Laaksonen)

Liiketoimintaprojekti **10 op**

Projektin johtaminen

Majoitusliikkeen konseptisuunnittelu (Anna-Liisa Aarti)

Kehittämismenetelmät, trendit ja työkalut

Majoituskonseptin liiketoimintasuunnitelma

Toteutettavuuden analysointi ja toteaminen

Media ja sisällöntuottaminen (Birgitta Nelimarkka)

Sosiaalinen media, sisällöntuottaminen ja vaikuttajat

Luova kirjoittaminen

Valokuvaus, kuvankäsittely ja videot

Virtuaalitapahtumien tuotanto (Monika Birkle)

Lisätty todellisuus ja tekoäly virtuaalitapahtumissa

Vuorovaikutteisen virtuaalitapahtuman suunnittelu

Virtuaalitapahtuman tekninen tuotanto

Englanninkieliset osaamiskokonaisuudet (Minor packages), LV23-24

Disruptive Technologies for Hospitality Business (Violeta Salonen)

Artificial Intelligence and Service Robotics in Hospitality Business
FoodTech and the Future of Food Production and Consumption
Technology Enhanced Experiences in Hospitality Business

FUTURIST – The Future of Experiences (Violeta Salonen)

Futures Thinking, Trends and Transformations
Psychology of Marketing
Digital Experience Design

Nature and Wellness Experiences (Niina Moilanen)

Nature-Based Tourism and Natural Resource Management in Finland
Wellness from Nature and Greencare in Finland
Developing Nature-Based Experiences (project)

Sustainable Tourism Experiences (Niina Moilanen)

Sustainable Development of Tourism Destination
Sustainability Management of Tourism Experiences
Sustainable Communication and Changing Consumer Behavior

Travel and Transportation (Sonja Etelävuori)

Travel and Transportation Business
Distribution Environment of Travel and Transportation Business
Trends and Innovations in Travel and Transportation - Business Case

Accommodation Business (Anna-Liisa Aarti)

Sustainable Accommodation Business
Revenue Management in Accommodation Business
Managing Dynamic Accommodation Business

Restaurant Business (Hanna Rinne)

Innovative Technologies in Restaurant Business
Revenue Management in Restaurant Business
Managing Dynamic Restaurant Business

Customer Experience Designer (30 ECTS), Mariitta Rauhala

Täydentävät asiantuntijaosaamiset

- Olemme luoneet valintojesi avuksi muutamia esimerkki oppimispolkuja
 - Ne löytyvät nettisivulta ”opiskelijana restonomitutkinnossa” sivulta
- Täydentäviin asiantuntijaosaamisiin voit valita joko yksittäisiä opintojaksoja tai osaamiskokonaisuuden
 - Osaamiskokonaisuuksia voi olla myös useampi
- Osaamiskokonaisuudet löydät opinto-oppaasta ”erilliset opintokokonaisuudet” tarjonnan alta
 - Huom! Erityisesti restonomeille suunnattu tarjonta löytyy ”Elämystalous” ja ”Experience Economy” otsikoiden alta
 - Voit myös valita toisen suuntautumisen 1 osan osaamiskokonaisuudeksi
- Muita täydentäviä asiantuntijaosaamisia voit valita esimerkiksi
 - Kielet ja kulttuuri tarjonnasta (tälle varattu 15 op)
 - Muista tutkintosi suuntautumisista
 - Toisen tutkinnon tarjonnasta
 - Vaihdossa tehtävistä opinnoista sekä muista korkeakouluopinnoista (esim. 3AMK)

Suuntautumisten esittelyt

+ teemaan liittyvät osaamiskokonaisuudet



Majoitusliiketoiminta (Haaga)

Miksi valita majoitusliiketoiminta?

- Voisiko majoitusliiketoiminta tarjota sinulle polun ja mahdollisuuden huomisen alan ammattilaiseksi? Majoitusliiketoiminnan restonomi on parhaimmillaan vuorovaikutuksessa toisiin ja osaa toimia kansainvälisessä toimintaympäristössä, jossa työtehtävien kirjo on laaja. Alan kehitys on dynaaminen ja inspiroi sekä haastaa jatkuvaan kehittämiseen.
- Majoitusliiketoiminnan käytännönläheiset opintojaksot valmentavat sinua kasvamaan esihenkilöksi, joka ymmärtää sekä asiakaslähtöisyyden, että liikkeenjohdon merkityksen liiketoiminnassa.
- Haagan kampuksella toimimme läheisessä yhteistyössä alamme parhaiden toimijoiden kanssa, ja kansainvälisyys on meille arkipäivää. Opiskelijamme käyttävät laajasti hyväkseen mahdollisuutta opiskelijavaihtoon ulkomailla, ja monet Haagasta valmistuneet restonomit ovat luoneet kansainvälistä uraa.
- Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Haagan restonomikampuksella on pitkät ja ansiokkaat perinteet majoitus- ja ravintola-alan esihenkilöiden koulutuksessa.

Majoitusliikkeen konseptisuunnittelu -osaamiskokonaisuus

- Sinustako tulevaisuuden menestyskonseptien luoja?
- Tässä kokonaisuudessa opit tekemään liiketoimintasuunnitelman peilaten alan trendeihin.
- Analysoimme majoitusliiketoiminnan tunnuslukuja, kehittämismenetelmiä ja sinulla on monipuolinen työkalupakki käytössäsi.



Ravintolaliiketoiminta (Haaga)

Miksi valita ravintolaliiketoiminta?

Ravintola-ala tarjoaa sinulle värikkään, mielenkiintoisen ja kansainvälisen työn, jossa kehitys on jatkuvaa ja ripeää. Alalla on tiiviit verkostot ja yhteisöllinen ilmapiiri. Eri työtehtävien kirjo on laaja, ja eteneminen esimiesasemaan on yleensä nopeaa.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Haagan restonomikampuksella on pitkät ja ansiokkaat perinteet ravintola-alan esimiesten koulutuksessa. Haaga on toiminut alan huippuoppilaitoksena yli 50 vuotta.

Ravintolasuuntautuminen tarjoaa sinulle monipuoliset opintojaksot valmistuaksesi ravintola-alan huippuammattilaiseksi. Opettajakuntamme omaa laajat teoreettiset ja käytännölliset valmiudet takaamaan ammatillisen kasvusi. Toimimme läheisessä yhteistyössä alamme toimijoiden kanssa, ja kansainvälisyys on meille arkipäivää. Opiskelijamme käyttävät laajasti hyväkseen mahdollisuutta opiskelijavaihtoon ulkomailla, ja lukuisat Haagasta valmistuneet restonomit työskentelevät kansainvälisten hotelli- ja ravintolaketjujen palveluksessa.

Ravintolasuuntautumisen suorittanut restonomi Haaga-Heliasta omaa parhaan koulutuksen mitä toimialallemme on Suomessa tarjota!

Gastronomia -osaamiskokonaisuus

- Syö, juo ja elä! Siinä gastronomian merkitys asiakkaalle ja samalla myös ravintolalle. Tule siis syventämään gastronomista osaamistasi kansainvälisistä ruoka-, juoma- ja palvelukulttuureista. Opintojaksoilla opit monipuolisesti analysoimaan, suunnittelemaan ja toteuttamaan sovittuun teemaan liittyvää gastronomista kokonaisuutta. Näin saat syventävän ymmärryksen ruoan ja juoman yhdistämisestä, ruokakulttuurien kehittymisestä ja palvelukulttuurien saloista.
- Olet lämpimästi tervetullut toteuttamaan elämäsi illallista!

Juoma-alan liiketoiminta - osaamiskokonaisuus

- Kiinnostaako sinua innostava ura juomien parissa?
- Valitsemalla tämän kokonaisuuden saat antoisan ymmärryksen tuottavista ratkaisuista myynnissä, markkinoinnissa ja logistiikassa juomiin liittyvässä kaupankäynnissä. Kaiken perustana toimii syventävät systemaattiseen maisteluun perustuvat kurssit, joissa opit analysoimaan tuotteita ja kuvaamaan niiden ominaisuuksiin vaikuttavia tekijöitä. Pääset perehtymään muun muassa viinien, oluiden ja trendikkäiden alkoholittomien juomien saloihin.
- Näille tiedoille ja taidoille on kova kysyntä esimerkiksi viinien maahantuonnissa ja ravintoloiden vastuullisissa asiantuntijatehtävissä

Dynamic Hotel and Restaurant Business –minor package (under construction)

- Passion for people – Opportunities and possibilities of hotel and restaurant industry
- Managing Customer experience in hotels and restaurants
- Managing Sustainable operations in hotels and restaurants



Matkailuliiketoiminta (Haaga)

Miksi valita matkailuliiketoiminta?

Tervetuloa oppimaan ja kehittämään matkailuliiketoimintaa moninaisten asiakkuuksien muuttuviin tarpeisiin!

Matkailuala tarjoaa sinulle monipuolisen, innostavan ja kansainvälisen työn, jossa alati kehittyvä toimintaympäristö haastaa dynaamisuuteen, verkostoitumiseen ja jatkuvaan kehittymiseen.

Matkailuliiketoiminnan monipuoliset opintojaksot ja toimiminen erilaisissa kansainvälisissä ja kansallisissa projekteissa valmentavat sinut matkailun ammattilaiseksi, jolla on valmiudet työskennellä monipuolisissa matkailun tehtävissä sekä Suomessa että ulkomailla.

Haagan kampuksella toimimme tiiviissä yhteistyössä alamme tärkeimpien toimijoiden kanssa ja useimmat matkailun restonomiopiskelijat lähtevät opiskelijavaihtoon ulkomaille. Monet Haagasta valmistuneet restonomit ovat luoneet kansainvälistä matkailu-uraa ja ovat tärkeä linkki työharjoitteluun ulkomailla.

Travel and Transportation –minor package

- No matter how you choose to travel, traveling is always about transporting from one place to another.
- But what will the future transportation experience be like?
- When it comes to distribution, the essential point is that your customers need to find you – so you must be present wherever they are, whether it is virtually or physically.
- In the Travel and Transportation studies you will learn about all the elements of travel and transportation in a close working life connection.
- So, if you are dreaming about a future workplace at the airport, for an airline or a cruise-company, or virtual travel services or even space, this minor is for you!



Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan kehittäminen (MM, Haaga)

Majoitus- ja ravintolaliiketoiminnan kehittäminen

Haluatko kehittää osaamistasi ja saada urakehityksellesi uutta potkua? Majoitus- ja ravintola-alan monipuolinen ja dynaaminen liiketoimintaympäristö tarjoaa erinomaisen työkentän tulevaisuuden osaajalle.

Pääset kehittämään vaativia ja monipuolisia liikkeenjohdollisia sekä operatiivisia tehtäviä. Toimimme läheisessä yhteistyössä alamme toimijoiden kanssa, ja kansainvälisyys on meille arkipäivää.

Työelämälähtöisyys, yritysten toimeksiannot, työharjoittelu ja yritysvierailijat ovat tärkeä osa kokonaisuutta.

Itsenäinen opiskelu on pääosassa, mutta ryhmän ja opettajan tuki ovat saatavilla. Opettajakuntamme omaa laajat teoreettiset ja käytännölliset valmiudet takaamaan ammatillisen kasvusi. Alalla on tiiviit verkostot ja yhteisöllinen ilmapiiri.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Haagan restonomikampuksella on pitkät ja ansiokkaat perinteet majoitus- ja ravintola-alan esihenkilöiden koulutuksessa.

Restonomiprojekti -osaamiskokonaisuus

- Kaipaako oikeita konkreettisia kehittämissuhteita?
- Tule vahvistamaan omaa ammatillista osaamistasi mielenkiintoisten työelämäprojektien parissa!
- Saat työvälineitä ja käytännön oppeja projektiorganisaatiossa toimimiseen ja kehität osaamistasi tiimijohtamisen ja liiketalouden hallinnassa.
- Pääset haastamaan taitojasi laaja-alaisesti ja kokemaan onnistumisia - tervetuloa projektiosaajien klaaniin!



Keittiömestari (Ruokatuotannon johtaminen, Haaga)

Keittiömestari

- Keittiömestari-suuntautuminen antaa monipuolisesti eväitä ruoka-alalla työskentelyyn. Voit kartuttaa osaamistasi mielenkiintoisilla opintojaksoilla - olit sitten urasi alussa, alanvaihtaja tai kokenut konkari.
- Suuntautumisopintojen myötä saat hyvän kokonaiskuvan palveluliiketoiminnasta ja ruoka-alasta sekä valmiudet toimia alan johtamistehtävissä.
- Opintojaksoilla pääset näkemään raaka-aineen matkan pellolta asiakkaan lautaselle kaikkine välivaiheineen, lähtien liikkeelle ruokatuotannon suunnittelusta tuotekehityksen kautta valmiiksi kannattavaksi konseptiksi.
- Eri osaamiskokonaisuuksien myötä voit syventää osaamistasi esimerkiksi ruokayrittäjyyden tai ruokamatkailun kehittämisen parissa.
- Tulevaisuuden työpaikkasi voi olla omassa yrityksessä, ammattikeittiössä, elintarviketeollisuudessa, tukkukaupassa tai vaikkapa tuotekehityksen parissa. Tule osaksi ruoan vastuullista tulevaisuutta!

Hungry for Finland! Ruokamatkailuelämysten kehittäminen -osaamiskokonaisuus

- Hungry for Finland! Taste of Place! Pure & Natural! Cool & Creative!
- Ruokamatkailu on matkailun ydintä ja ruoalla on helppo tehdä pysyviä muistijälkiä.
- Opintojaksoilla pääset suunnittelemaan ja luomaan suomalaisia ruoka- ja juomaelämyksiä matkailijoille. Opit myös tuotteistamaan ruokamatkailua moninaiselle asiakaskunnalle palvelumuotoilun keinoin.
- Ruokamatkailun perusta on suomalaisessa luonnossa ja villiruoassa.
- Osaamiskokonaisuus voi huipentua kansainväliseen opintomatkaan. Toteutuksia tehdään yhdessä Hungry For Finland LAB:n ja sen verkostojen kanssa.



Matkailupalvelut (Porvoo)

Miksi valita matkailupalvelut?

Tervetuloa oppimaan ja kehittämään vetovoimaisia ja kannattavia matkailupalveluita moninaisten asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin!

Opit ymmärtämään matkailupalveluiden asiakaslähtöisiä myynti- & markkinointitapoja sekä tehokkaita jakeluverkostoja.

Suuntautumisen työelämälähtöinen projektityöskentely sekä projektien opintomatkat antavat erinomaiset mahdollisuudet verkostoitua alan eri toimijoiden kanssa.

Suuntautumisen sekä suositellun osaamiskokonaisuuden opintojen avulla saat erinomaiset valmiudet työllistyä moniin erilaisiin matkailualan yrityksiin mm. myynnin, markkinoinnin, teknologian ja asiakaspalvelun työtehtäviin.

Sustainable Tourism Experiences -minor package

- Do you want to be part of the change and offer sustainable tourism experiences?
- With these courses you can increase your knowledge on sustainable development of tourism destinations and sustainability management of tourism experiences.
- Sustainable communications helps you to create value and increase competitiveness to your business by demonstrating the sustainability to all stakeholders.



Tapahumapalvelut (Porvoo)

Miksi valita tapahtumapalvelut?

Tervetuloa opiskelemaan tapahtuma-alaa!

Tällä suuntautumisella opit, kuinka tuloksellisia ja elämyksellisiä tapahtumia järjestetään vastuullisesti. Suuntautumisessa tarkastellaan tapahtuma-alaa liiketoimintana aitojen projektien ja toimeksiantajien parissa.

Tapahtumapalveluiden opintojaksoilla tapahtuma-alan erilaiset toimenkuvat kuten tapahtumakoordinaattori ja -tuottaja (tekninen, festivaali, kongressi), projektipäällikkö, asiakkuusjohtaja ja luova johtaja tulevat tutuiksi.

Suuntautuminen avaa ovet monipuoliseen tapahtumakenttään ja voit valmistuessasi työskennellä esimerkiksi tapahtumatuotantoyhtiöissä, kokouspalveluja tarjoavissa hotelleissa ja kongressikeskuksissa, festivaaleilla, urheilutapahtumissa tai yrittäjänä.

Opintojaksoilla pääset vahvasti kiinni tapahtumajärjestämisen käytäntöön tiimityöskentelynä.

- Tapahtuma-alan liiketoimintaympäristö
- Experience Design Processes and Tools
- Vastuullisen tapahtuman suunnittelu ja tuottaminen (projekti)
- Tapahtuma kannattavana liiketoimintana
- Managing Event Projects and Ecosystems
- Sustainable Events as pull factor for destinations

Virtuaalitapahtumien tuotanto -osaamiskokonaisuus

- Virtuaalitapahtumat elävät live-tapahtumien rinnalla ja hyvin toteutuneena virtuaalitapahtuma mahdollistaa aidot kohtaamiset ja merkityksellisen vuorovaikutuksen etänä, kun elämys, osallistuminen ja kohtaamiset ovat tasa-arvoisia osallistujan fyysisestä sijainnista riippumatta. Virtuaalitapahtumat ovat myös keino vähentää tapahtuma-alan hiilijalanjälkeä merkittävästi.
- Virtuaalitapahtumien tuotanto osaamiskokonaisuuden tavoitteena on kouluttaa tapahtuma-alan tulevia ammattilaisia vastaamaan alan tarpeeseen. Tarvitaan digitaalisia ja perinteisiä tapahtumatuotannon välineitä ketterästi yhdisteleviä ammattilaisia.
- Tässä osaamiskokonaisuudessa syvennetään lisätyn todellisuuden tuomiin mahdollisuuksiin ja pelimaailmasta tunnettuihin digitaalisiin ratkaisuihin ja sovelletaan niitä virtuaali- ja hybriditapahtumiin. Opiskelija oppii käytännönläheisesti monikamerastriimauksen perusteet, virtuaalistudiossa työskentelyn, ääni-, ja valosuunnittelun periaatteet sekä kuvasommittelun ja virtuaalitapahtuma-alustan rakentamisen. Virtuaalitapahtuman vuorovaikutuksen välineet tulevat tutuksi, kuten myös yhteiskehittelyyn tarkoitettut digitaaliset ratkaisut.
- Tämä osaamiskokonaisuus antaa opiskelijalle tulevaisuuteen tähtääviä valmiuksia toimia tapahtumatuotannon ammattilaisena.



Vastuullisten matkailupalveluiden kehittäminen (MM, Porvoo)

Vastuullisten matkailupalveluiden kehittäminen

Tervetuloa oppimaan lisää vastuullisten matkailupalveluiden kehittämisestä. Tämä suuntautuminen antaa sinulle joustavan mahdollisuuden opiskella ja tehdä töitä samanaikaisesti. Opintoja pääset tekemään toisinaan yhdessä muiden kanssa kampuksella ja useimmiten etänä verkon kautta. Opit tarkastelemaan matkailun liiketoimintaa vastuullisuuden näkökulmasta. Opintojaksoilla sinulle tulevat tutuiksi matkailun liiketoiminnan peruskäsitteet, vastuullisten matkailuelämysten luominen, matkailualan verkostojen merkitys ja kannattavan liiketoiminnan johtaminen.

Kokonaisuuden sisältö:

- Matkailualan liiketoimintaympäristö
- Elämysmuotoilun prosessit ja työkalut
- Matkailupalveluiden tuottojohtaminen
- Matkailupalveluiden tuotekehitysprojekti
- Matkailualan verkosto- ja projektijohtaminen
- Vastuullinen matkailuyrittäjäyys

Muut osaamiskokonaisuudet

Media ja sisällöntuottaminen -osaamiskokonaisuus

- Restonomin työnkuvaan kuuluu yhä useammin yrityksen sosiaalisen median päivittäminen.
- Tässä käytännönläheisessä osaamiskokonaisuudessa perehdytään sosiaalisen median trendeihin erityisesti sisältömarkkinoinnin näkökulmasta.
- Pääset harjoittelemaan taitoja, joita tarvitset kohderyhmää koukuttavan sisällön luomiseen: valokuvaamista, kuvankäsittelyä ja vaikuttavaa kirjoittamista.
- Tavoitteena on oppia suunnittelemaan ja tuottamaan ammattimaista sisältöä yrityksen sosiaalisen median kanaviin.

Disruptive Technologies for Hospitality Business - minor package

- Technology is changing the world of hospitality. Join the geek squad and be part of the change!
- This minor will introduce you to the world of AI and robotics in hospitality as well as look into the FoodTech and the Future of Food Production.
- Finally, you will have a chance to work on real life project using Extended Reality.

FUTURIST – The Future of Experiences

– minor package

- This minor is for you who are interested in creating experiences, finding the superpowers of marketing psychology, becoming a change agent and making your company thrive in the future of business.
- The package includes courses that will develop your future skills and enhance your competences in creativity, communication, analytical thinking and problem-solving.
- With this minor, you can become a wizard of marketing, creative experience designer and innovative futurist!

Nature and Wellness Experiences – minor package

- Welcome to study nature-based tourism, which is one of the fastest growing branches of tourism as people seek wellness and unique experiences in nature to escape their busy everyday life. You will deepen your knowledge of concepts and theories which help you to analyse and develop nature-based tourism business. You will put the knowledge into practice using versatile methods in real-life cases in Finland.

Customer Experience Designer (30cr!) – minor package

- This minor provides you with the toolbox and the space to practice how to create Super Experiences whilst having fun.
- Come and learn to create Super Experiences that engage internal and external customers.
- Customer Experience (CX) Design is an important mindset and role with unique set of competences - empathy, sense-making, curiosity, volition, wow-ness.
- Whether you are studying *tradenomi* (international business, business information technology, digital business innovations, aviation business), *restonomi* (hospitality and tourism experience, sustainable tourism and event management) or *liikunnanohjaaja* (sports coaching and management), you will have to create experiences for customers or employees.
- Our **Design Thinking** approach will enable you to create **Super Experiences** in a diverse team (students from different campuses) for **real companies** with **real challenges**. Apply if you dare!

Esimerkki oppimispolut

Restonomien esimerkkioppimispolku 80 op

Asiantuntijaosaamiset

Suuntautuminen

Suuntautuminen (30 op)
Xxx 2 x 15 op

Kielet ja kulttuuri (15 op)

3 x 5 op

XX

XX

XX

Koko H-H tarjonnasta valittavissa 50 op

Täydentävä asiantuntijaosaaminen

20

Kielet ja kansainvälisyys

Täydentävä asiantuntijaosaaminen (20 op)
4 x 5 op

15

Osaamiskokonaisuus (Suositus)

XX

XX

XX

XX

15

XX osaamiskokonaisuus (15 op)

Xxxx 15 op

Asiakaspalvelupäällikkö (Haaga ja Porvoo)

Suuntautuminen 30 op	Mikä tahansa restonomisuuntautuminen
Osaamiskokonaisuus 15 op	Restonomiprojekti
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0 - 20 op	CRM liiketoiminnassa ICB006AS2A
	Viestinnällisesti ja juridisesti taitava esihenkilötyö COM005AS2A
	Asiakas- ja henkilöstökokemuksen kehittäminen HOS008AS2A
Kielet ja kulttuuri 15 op	

People & Culture Manager (Haaga ja Porvoo)

Suuntautuminen 30 op	Mikä tahansa restonomisuuntautuminen
Osaamiskokonaisuus 15 op	HR osaamiskokonaisuus (TRALIPC)
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0 - 20 op	Työyhteisöosaaminen HRL001TR1A
	Työoikeus LAW005AS2A
	Asiakas- ja henkilöstökokemuksen kehittäminen HOS008AS2A
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Event Designer (Porvoo)

Suuntautuminen 30 op	Tapahtumapalveluiden kehittäminen / Sustainable Event Management
Osaamiskokonaisuus 15 op	Virtuaalitapahtumien tuottaja
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0- 20 op	Sustainable communication and changing consumer behaviour
	TOU013AS2AE
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Food Designer (Haaga)

Suuntautuminen 30 op	Keittiömestari / Ravintolaliiketoiminta
Osaamiskokonaisuus 15 op	Hungry for Finland
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0 - 20 op	Valokuvaus ja kuvankäsittely JOU008AS2A
	Experience design process, methods and tools TOU003AS2AE
	Food Tech and future food production and consumption HOS018AS2AE
	Ruokakulttuuri HOS002RR1A (muut kuin keittiömestari)
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Majoitusliiketoiminnan kehittäjä (Haaga)

Suuntautuminen 30 op	Majoitusliiketoiminta
Osaamiskokonaisuus 15 op	Majoitusliikkeen konseptisuunnittelu
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0- 20 op	Liiketoiminnan analytiikan perusteet ANA001TR1A
	Excel-jatkokurssi ANA002AS2A
	CRM liiketoiminnassa ICB006AS2A
	Technology enhanced experiences in hospitality business HOS019AS2AE
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Beverage Business Specialist (Haaga)

Suuntautuminen 30 op	Ravintolaliiketoiminta / Keittiömestari
Osaamiskokonaisuus 15 op	Juoma-alan liiketoiminta
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0- 20 op	Ostotoiminnan kehittäminen COR003AS2A
	Toiminnanohjausjärjestelmät I COR004AS2A
	International Trade and Business Law COR011AS2AE
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Innovator for Hospitality Services (Haaga)

Suuntautuminen 30 op	Experience Management / Muut kuin EXPER suuntautuminen
Osaamiskokonaisuus 15 op	Disruptive technologies for hospitality
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0- 20 op	
	Choose 1 part from Experience Management Choose 1 part from other Major (EXPER students)
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Content Designer in Tourism Marketing (Porvoo ja Haaga)

Suuntautuminen 30 op	Matkailuliiketoiminta tai matkailupalvelut
Osaamiskokonaisuus 15 op (x2)	Media ja sisällöntuottaminen Visuaalinen markkinointi (TRALIPC)
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0- 20 op	Sustainable communication and changing consumer behavior TOU013AS2AE
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Tourism Sustainability Specialist (Porvoo)

Suuntautuminen 30 op	Sustainable Tourism Management
Osaamiskokonaisuus 15 op (x2)	Nature and Wellness Experience Sustainable Tourism Experiences
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0 - 20 op	Sustainable communication and changing consumer behavior TOU013AS2AE
Kielet ja kulttuuri 15 op	

Travel and Transportation Business Specialist (Haaga)

Suuntautuminen 30 op	Matkailuliiketoiminta
Osaamiskokonaisuus 15 op	Travel and Transportation Business Specialist
Täydentävä asiantuntijaosaaminen 0 - 20 op	Liiketoiminnan analytiikan perusteet ANA001TR1A Aviation opintojaksoja 4 kpl
Kielet ja kulttuuri 15 op	

A top-down view of a white desk. In the upper left, a silver laptop is open. To its right is a beige zippered pouch with a tassel. Below the laptop is a black smartphone. In the center is a clear plastic cup with a green drink and a black straw. Below the cup is an orange notebook with a black pen resting on it. The word "Kiitos!" is written in blue text on the right side of the desk.

Kiitos!