



KAMK • University
of Applied Sciences



RESTONOMI (YLEMPI AMK)

Matkailualan kehittäminen ja johtaminen,
Restonomi YAMK

Tule vauhdittamaan etenemistäsi työelämässä! KAMKin koulutus on suunniteltu syventämään esimies- ja johtamistaitojasi sekä täydentämään oman alasi osaamista. Opinnäytetyössäsi pääset kehittämään valitsemaasi osa-aluetta omassa työyhteisössäsi.

Matkailualan kehittäminen ja johtaminen, Restonomi (ylempi AMK)

Hyvä Restonomi!

Talvinen tervehdys Sinulle täältä Kajaanin ammattikorkeakoulusta. Olet valmistunut muutama vuosi sitten restonomiksi ja toiminut työelämän asiantuntijana ainakin kolme vuotta. Oletko ajatellut jatkaa opintojasi?

Kajaanin ammattikorkeakoulussa alkaa jälleen syksyllä 2022 ylempään AMK-tutkintoon johtava (maisteritaso) Matkailualan kehittämisen ja johtamisen koulutus.

Koulutus on työelämän kehittämistutkinto, jonka voit suorittaa noin kahdessa vuodessa työn ohessa. Opinnoissa keskiössä ovat vastuullinen johtajuus, työelämän kehittämisen menetelmät sekä valitsemasi syventävät ammatilliset opinnot. Oppimistehtävät tähtäävät yrityksesi, työpaikkasi tai työsi kehittämiseen. Osa opinnoista toteutetaan kumppanuusyhteistyönä Lapin ammattikorkeakoulun kanssa. Yhteisten toteutusten myötä sinulla on mahdollista verkostoitua laajemmin opiskelijoiden ja heidän yritystensä kanssa.

Keskeisenä osana opintoihin kuuluu 30 opintopisteen laajuinen työelämälähtöinen opinnäytetyö, joka voi olla itsenäinen kehittämistehtävä esim. työpaikallasi tai osa laajempaa tutkimus- ja kehittämishanketta. Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää ja kehittää ajankohtaista omaan työtehtävään tai työympäristöön liittyvää haastetta tai tavoitetta. Näin opinnot auttavat jo opiskeluaikana omassa työtehtävässä kehittymistä ja syventävät erityisosaamista. Tarkeempaa tietoa koulutuksen sisällöstä saat tästä esitteestä.

Voisiko tämä olla sinulle, matkailu- ja ravitsemisalan ammattilainen, sopiva tilaisuus kehittää ja syventää osaamistasi? Luvassa on uuden oppimista ja soveltamista työyhteisöön, haasteita ja mahdollisuuksia, verkostoitumista ja uusia kokemuksia.

Yhteistyöterveisin,
Perttu Huusko
Puh. 040 525 3985, perttu.huusko@kamk.fi



RESTONOMI (YLEMPI AMK)

Matkailualan kehittäminen ja johtaminen

JOHTAMISOSAAMINEN 20 op

- Itsensä johtaminen 5 op
- Henkilöstöjohtaminen 5 op
- Strateginen johtaminen 5 op
- Talouden johtaminen 5 op

TUTKIMUS- JA KEHITTÄMISOSAAMINEN 10 op

- Tutkimuksellinen kehittämistoiminta 5 op
- Tutkimusaineiston analysointi ja tulkinta 5 op

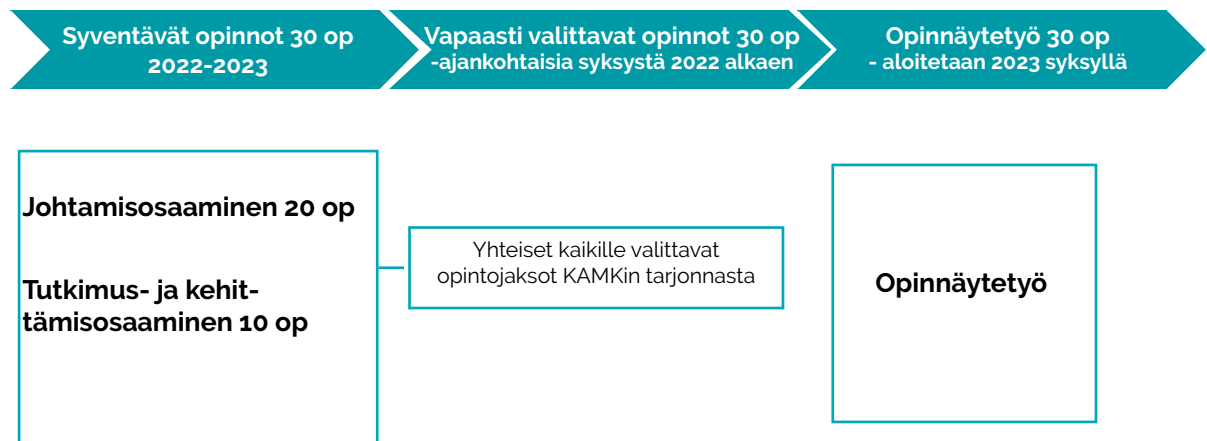
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT

Valittavana mm.

- Liikuntajohtaminen 5 op
- Henkilöstöjohtamisen juridiikka 5 op
- E-business 5 op
- Hyvinvointiteknologia 5 op
- Data-analytiikka ja tekoäly 5 op
- Strateginen markkinointi 5 op
- Studying and Working in International Environment 5 op
- Asiakaskokemuksen johtaminen 5 op
- Rekrytointiosaaminen ja työnantajamielikuva 5 op

KEHITTÄMISTEHTÄVÄ/OPINNÄYTETYÖ 30 op

Opintojen rakenne ja ajoitus



Opintojen aikataulu ja toteutus

Koulutus on monimuotokoulutus ja opinnot on suunniteltu suoritettavaksi noin kahdessa vuodessa työn ohessa. Opinnat aloitetaan orientaatiopäivillä elokuun lopussa.

Opintojaksoihin sisältyy lähiopetusta, verkko-opintoja, itsenäisiä tehtäviä ja ryhmätehtäviä. Kontaktipäivä verkko-opetuksena on keskimäärin 2 pv/kk. Opinnoissa korostuvat itsenäinen työskentely ja etätehtävien tekeminen.

Opiskelijoilla on hyvä mahdollisuus kohdentaa oppimis-

tehtävänsä omaan työpaikkaansa tai valitsemaansa organisaation liiketoiminnan ja työympäristön kehittämiseen.

Koulutuksessa tarkastellaan matkailu-alaa laaja-alaisena ja verkostoituneena toimintaympäristönä. Matkailu- ja ravitsemisalan ylemmässä koulutuksessa opit reagoimaan työelämän toimintaympäristön nopeisiin muutoksiin.

Matkailu- ja ravitsemisalan ylempi ammattikorkeakoulututkinto avaa sinulle mahdollisuuksia kehittää omaa työtäsi tai etsiä entistä haastavampia työtehtäviä.

RESTONOMI (YLEMPI AMK)

Matkailualan kehittämisen ja johtamisen koulutus

KOULUTUSFAKTAT

Tutkinto:

Restonomi (ylempi AMK),
Master of Hospitality Management

Koulutusala:

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Suuntautuminen:

Matkailualan kehittäminen ja johtaminen

Koulutuksen laajuus ja kesto:

90 op, monimuoto-opiskeluna työn ohessa 2 vuotta
lähiopetusta noin 2 pv/kk

Opiskelu:

Suoritetaan verkko-opintoina työn ohessa ja sisältää itse-
näistä työskentelyä sekä etätehtäviä.

Kohderyhmä:

Ylempi ammattikorkeakoulututkinto on tarkoitettu soveltu-
van ammattikorkeakoulun, esimerkiksi restonomi, tradenomi,
liikunnanohjaaja (AMK) tai muun soveltuvan korkeakoulu-
tutkinnon tai vastaavan ulkomaisen tutkinnon suorittaneille.
Koulutuksen pääsyvaatimuksiin kuuluu myös vähintään
kahden vuoden työkokemus koulutusta vastaavalta alalta.
Työkokemus voi olla hankittu korkeakoulututkinnon jälkeen
tai myös aiemmin suoritettuna opistoasteen tai ammatillisen
korkea-asteen tutkinnon (tutkinto voi olla miltä alalta tahansa)
ja soveltuvan korkeakoulututkinnon välillä asianomaiselta
alalta. Myös tässä tapauksessa vaaditaan vähintään kolmen
vuoden työkokemus. Vaadittavan työkokemuksen tulee olla
kertynyt 31.7. mennessä.

Tavoitteet:

Koulutus antaa valmiuksia analysoida ja arvioida oman alan
palveluprosessien ja palvelukulttuurin muutostarvetta sekä
opettaa soveltamaan niitä alan ja alueen proaktiiviseen ke-
hittämiseen. Koulutus antaa valmiudet kehittää alan yrityk-
sen toimintaa ja omaa toimintaasi. Opinnot antavat sinulle
paremmat valmiudet suoriutua monipuolisista matkailu- ja
ravitsemisalan työtehtävistä, joissa erityisesti kansainvälisyys,
sähköistyminen ja toiminnan jatkuva kehittäminen korostuvat.



Lisätietoja

Kajaanin AMK, Hakijapalvelut
puh. 040 6548 475
hakijapalvelut@kamk.fi

Hakeminen

www.opintopolku.fi

Valinta-aikataulu ja ohjeet

www.kamk.fi