



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.

RESTONOMI (YLEMPI AMK)

Matkailualan kehittäminen ja johtaminen

JOHTAMISOSAAMINEN 15 op

- Johtaminen ja esimiestyö 5 op
- Osaamisen johtaminen 5 op
- Strateginen johtaminen 5 op

KEHITTÄMISOSAAMINEN 15 op

Valitaan seuraavista:

- Tutkimuksellinen kehittämistoiminta 5 op
- Ennakointi ja strategiatyö 5 op
- Innovaatiotoiminta 5 op
- Tutkimusaineiston analysointi ja tulkinta 5 op
- Palvelumuotoilu 5 op
- Data-analytiikka ja tekoäly 5 op

VALINNAISET AMMATTIOPINNOT 20 op

Valittavana mm.

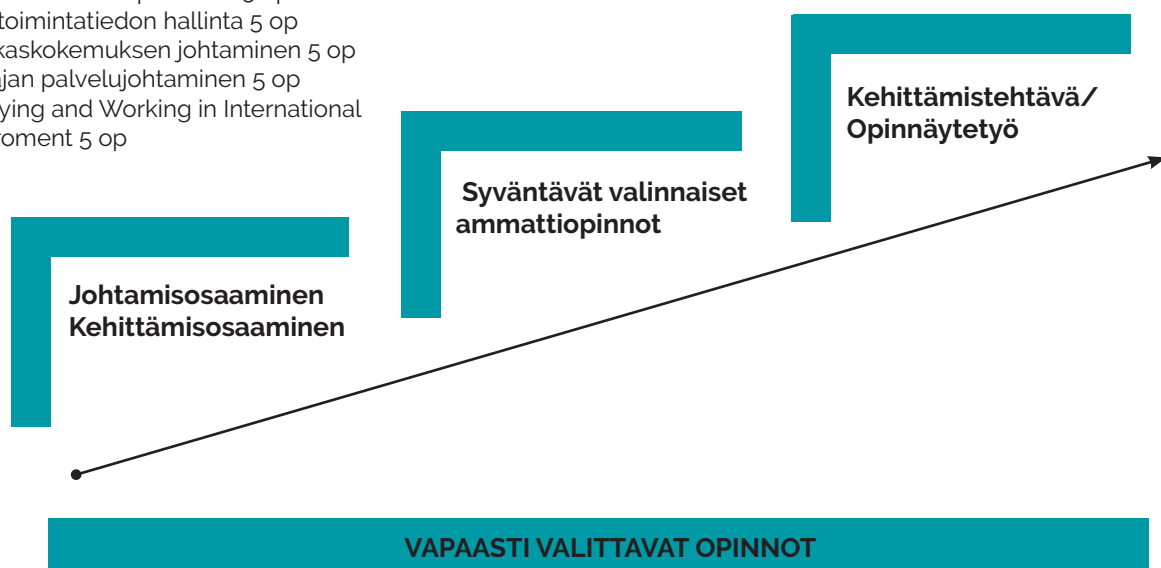
- Aktiviteettimatkalupalvelujen kehittäminen 5 op
- Place Marketing 5 op
- Aluevaikuttava tapahtuma 5 op
- Liiketoimintatiedon hallinta 5 op
- Asiakaskokemuksen johtaminen 5 op
- Digiajan palvelujohtaminen 5 op
- Studying and Working in International Enviroment 5 op

VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT 10 op

Valittavana mm.

- Muutosviestintä ja muutosjohtaminen 5 op
- Henkilöstöjohtamisen juridiikka 5 op
- Hallitus- ja johtoryhmätyöskentelyn kehittäminen 5 op
- Cultural and Diversity Management 5 op
- Diversity Management 5 op
- Lean Start-Up and Innovations 5 op
- Kehittävä työote 5 op
- eMentorointi 5 op

KEHITTÄMISTEHTÄVÄ/OPINNÄYTETYÖ 30 op



Opintojen aikataulu ja toteutus

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

Opintojaksoihin sisältyy lähiopetusta, verkko-opintoja, itsenäisiä tehtäviä ja ryhmätehtäviä. Lähiopetusta 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 työn ohessa ja sisältää itsenäistä työskentelyä, etätehtäviä, pienryhmä- ja tiimityöskentelyä, verkko-opintoja sekä intensiivitoteutuksia

Kohderyhmä:

Ylempi ammattikorkeakoulututkinto on tarkoitettu soveltuvan ammattikorkeakoulun, esimerkiksi restonomi, tradenomi, liikunnanohjaaja (AMK) tai muun soveltuvan korkeakoulututkinnon tai vastaavan ulkomaisen tutkinnon suorittaneille. Koulutuksen pääsyvaatimuksiin kuuluu myös vähintään kolmen 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 kehittämiseen. Koulutus antaa valmiudet kehittää alan yrityksen 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. 044 7101 648, 044 7101 229
hakijapalvelut@kamk.fi

Hakeminen

www.opintopolku.fi

Valinta-aikataulu ja ohjeet

www.kamk.fi

Hakuaika

20.3-3.4.2019