

Restonomiksi opiskeleville

Opintovalintojen suunnittelun ja päivittämisen tueksi



Sisältö

Tämä diasarjan tarkoitus on auttaa sekä tämän lukuvuoden että tulevien opintojesi suunnittelussa. Diasarja on jaettu kolmeen osioon:

1. Ydinosaamisen opinnoista ja
2. täydentävän osaamisen opinnoista

Diasarjassa tuodaan esille opintotarjontaan liittyviä muutoksia sekä suosituksista, kun suoritat alan opintoja myös Laurean ulkopuolella.

Opintojen muutokset koskettavat sinua ainoastaan silloin, jos sinulla on opinto vielä suorittamatta.

Pikalinkit



Tutustu kuluvan lukuvuoden oman alasi täydentävän osaamisen opetussuunnitelmaan klikkaamalla tästä.



Tutustu ensi lukuvuoden oman alasi täydentävän osaamisen opetussuunnitelmaan klikkaamalla tästä.



Tutustu Laurean MOOCeihin klikkaamalla tästä.

Yleistä restonomitutkinnosta

- **Restonomitutkinto (210 opintopistettä) koostuu seuraavista opinnoista:**
 - Syksyllä 2022 tai aiemmin aloittaneet:**
 - Ydinosaamisen opinnot 150 op (pakollisia)
 - Täydentävän osaamisen opinnot 60 op (vapaasti valittavia)
 - Tammikuussa 2023 tai myöhemmin aloittaneet:**
 - Ydinosaamisen opinnot 170 op (pakollisia)
 - Täydentävän osaamisen opinnot 40 op (vapaasti valittavia)
- **Täydentävän osaamisen opetussuunnitelma päivitetään vuosittain ja seuraavan vuoden tarjonta julkaistaan 1.9.**
- **Muutokset opintotarjonnassa ovat mahdollisia.**

Ydin- osaamisen opinnoista

- Ohjeita HOPS-muutostarpeista
- Vaihtuneet ydinosaamisen opinnot



Ohjeita HOPS- muutostarpeista

- HOPS-muutokset ovat tarpeen vain opiskelijalle, joilla on opinto jäänyt suorittamatta oman ryhmän tai viimeistään viimeisen toteutuksen tahdissa.
- **Poikkeuksena opintojakson *Tutkimus- ja kehittämismenetelmät***, jonka opintokoodi vaihtuu syyslukukaudesta 2024 tavoitteiden hieman tarkennuttua. Kaikki opiskelijat, jotka eivät ole vielä suorittaneet opintojaksoa muutokseen mennessä, suorittavat sen uudella koodilla. Teemme HOPSeihin jatkossa massamuokkauksen. Massamuokkauksessa uusi opinto ajetaan HOPSille, mikäli et ole vielä ilmoittautunut aiemmin opintoon. Mikäli olet ilmoittautunut opintoon tai keskeyttänyt opinnon, huomioithan muutoksen itse.

Vaihtuneet ydin osaamisen opinnot (1/3)

Keväällä 2023 otettiin käyttöön uusittu opetussuunnitelma. Ryhmille MLA222SA järjestettävät toteutukset ovat vanhan opsin viimeiset. Seuraavilla opinnoilla voi korvata suorittamatta olevia opintoja.

Poistunut/poistuva opinto	Tilalle tullut/tuleva opinto	Poistuvan opintojakson viimeinen toteutus ja lisätietoja antavan lehtorit
ML00BJ51 Ravitsemispalvelut 5 op	ML00BW59 Ravitsemispalveluiden perusteet 10 op	Ei toteutuksia. Sovi suoritustavasta: Leila Jaakkola
ML00BJ52 Restonomi ravitsemispalvelun tuottajana 5 op	ML00BW67 Ravitsemispalveluprosessit 10 op	Ei toteutuksia. Sovi suoritustavasta: Henry Lybäck
A9269 Intercultural Approach to Design Thinking 10 op	ML00BW69 Intercultural Approach to Futures Thinking in English 10 op	Ei toteutuksia. Marjukka Turunen ja Nina Kovalainen
A9467 Laatu ravitsemispalveluissa 10 op	ML00BW57 Ravitsemispalveluiden perusteet 10 op	Ei toteutuksia. Leila Jaakkola ja Henry Lybäck
ML00BJ53 Matkailu- ja tapahtumapalvelut 5 op op	ML00BW55 Matkailun perusteet 5 op ja ML00BW56 Tapahtumatuotannon perusteet 5 op	Ei toteutuksia. Kaija Meriläinen ja Marjaana Salomaa
A9132 Serviceinriktad svenska 5 op	ML00BY86 Serviceinriktad svenska 5 op	Kevätlukukausi 2024 Annika Kirkkomäki

Vaihtuneet ydin osaamisen opinnot (2/3)

Poistunut/poistuva opinto	Tilalle tullut/tuleva opinto	Poistuvan opintojakson viimeinen toteutus ja lisätietoja antavan lehtorit
A9125 Asiakaslähtöiset palvelut 5 op	ML00BW54 Asiakaslähtöisyys palveluissa 5 op	Ei toteutuksia. Heidi Vähänikkilä, Petri Miinalainen ja Marjukka Turunen
A9126 Asiakassuhteiden johtaminen	ML00BW65 Työyhteisötaidot ja johtaminen	Syyslukukausi 2023 Petri Vähäkangas
A9127 Palveluyrityksen kustannuslaskenta ja hinnoittelu	ML00BW60 Liiketoiminta ja yrittäjyys 5 op	Ei toteutuksia. Miia Vakkuri
A9128 Palveluyrityksen liiketoiminta ja markkinointi	ML00BW61 Liiketoiminnan suunnittelu ja talousjohtamisen perusteet 10 op	Ei toteutuksia. Jami Riihihuhta
A9129 Palveluyrityksen toimintaympäristö 5 op	Ei suoraa vastaavuutta	Syyslukukausi 2023 Ota yhteys suoritustavasta: Leila Jaakkola & Mervi Niemelä

Vaihtuneet ydinosaamisen opinnot (3/3)

Poistunut/poistuva opinto	Tilalle tullut/tuleva opinto	Poistuvan opintojakson viimeinen toteutus ja lisätietoja antavan lehtorit
A9141 Business Game 5 op	Ei suoraan vastaavuutta	Syyslukukausi 2023 Sovi suoritustavasta: Petri Vähäkangas
A9145 Palveluinnovaatiot	ML00BW68 Palvelumuotoilua käytännössä 10 op	Kevätlukukausi 2024 Miia Vakkuri ja Henry Lybäck
ML00BJ54 Palveluprosessin kehittäminen 10 op	Ei suoraan vastaavuutta	Syyslukukausi 2023 Sovi suoritustavasta: Sini Temisevä
A9146 Palvelujärjestelmien kehittäminen 10 op	ML00BW67 Ravitsemispalveluprosessit 10 op	Syyslukukausi 2023 Henry Lybäck
R0183 Projektinhallinta ja viestintä	YY00BW72 Projektinhallinta ja viestintä	-
R0184 Tutkimus- ja kehittämismenetelmät	YY00CA29 Tutkimus- ja kehittämismenetelmät	-
YY00BT02 Tutkimus- ja kehittämismenetelmät		Opintojakso koodilla YYT0BT02 viimeistä kertaa kevätlukukaudella 2024

Täydentävän osaamisen opinnoista

- Ohjeita
- Vaihtuneet opinnot
- Uudet ja poisjääneet opinnot
- Suosituksia



Restonomikoulutuksen täydentävän osaamisen opintojen monipuoliset mahdollisuudet

Laureassa restonomikoulutuksen ”kotikampus” on Leppävaarassa. Opiskelijamme pystyvät yhdistellä rohkeasti itselleen sopivan polun, jonka avulla löytyy oma paikka kansainvälisellä, dynaamisella, kehittyvällä ja mielenkiintoisella matkailu- ja ravitsemisalalla. Ydinopintojen lisäksi meillä on hyvä tarjonta täydentävän osaamisen opintoja valittavaksi.

Huomioithan, että kaikkia opetussuunnitelman opintojaksoja ei ole koko ajan tarjolla, mutta perusajatus on, että kaikista moduuleista on aina jotain tarjolla.

Lisäksi toteutamme vuosittain erilaisia projektiluontoisia opintokokonaisuuksia liittyen kulloinkin alallamme ajankohtaisiin aiheisiin. Lisäksi pyrimme siihen, että koko ajan olisi joitain opintojaksoja tarjolla myös englanniksi. Englanninkielisillä opintojaksoilla saat harjoitusta kielen käyttämiseen ammatillisella otteella ja usein kokemusta kansainvälisestä tiimityöskentelystä.

Restonomikoulutuksen ”omat” täydentävän osaamisen opintojen moduulit



Restonomikoulutuksessamme opiskelijana saat kattavan kuvan alastamme. Meiltä valmistuvilla tulevaisuuden tekijöillä on osaaminen ja ymmärrys siihen, miten meidän Laurean restonomikoulutuksen erikoistumisalamme

** ruoka- ja juomapalvelut,*

** tapahtumapalvelut ja*

** matkailu*

tukevat toisiaan.

Jokainen opiskelija pääsee opintojensa aikana kokeilemaan eri vaihtoehtoja – näin mahdollistetaan oman polun ja mielenkiinnonkohteiden löytäminen. Painotamme opinnoissa vahvasti myös eri toimintojen välistä yhteistyötä – keskiössä ovat usein kokemukset, jotka jollain tavalla sitoutuvat kiehtovaan ruoan ja juoman maailmaa.

Täydentävien opintojen moduulit ja laajuudet

Restonomiopiskelijalla on mahdollisuus valita 40 opintopistettä täydentävää osaamista. Laurean restonomitutkinto tarjoaa tällä hetkellä keväisin ja syksyisin erinomaisia oman alan osaamisen kehittymistä lisääviä opintoja.

Kolmessa eri moduulissa on laaja-alaisesti restonomitutkinnossa tarvittavia lisäosaamisia. Moduulit ovat ”ruoka ja -juomapalveluiden uudistaja”, ”tapahtumapalvelujen tuottaja” ja ”matkailuliiketoiminta”. Jokaisessa moduulissa on noin 40 opintopisteen edestä opintojaksoja.

Restonomitutkinnossa suositellaan ottamaan monipuolisesti uutta osaamista eri moduuleista.

Täydentävä osaaminen

Laurean restonomitutkinnossa tarjolla olevia täydentäviä opintojaksoja. Opintojaksoista osa tarjolla keväällä ja osa syksyllä. Osa opintojaksoista opetetaan englannin kielellä, mikä kerrotaan selkeästi opintojakson toteuttamissuunnitelmassa ennen ilmoittautumista.

TO00BL82	Elämyksellinen juomamaailma	5
A9221	Ruoka- ja juomakulttuuri	5
TO00BX19	Ruoka- ja juomapalveluiden kehittäminen elämykseksi	10
A9222	Terveystä ruoasta	5
R0382	Elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden turvallisuus	5
TO00BX22	Ruoka- ja juomakonseptien kehittäminen	5
TO00BX21	Vastuullinen ruoka-alan yrittäjyys	5
TO00BN16	Villiyrttien käyttö elämystaloudessa	5

TO00BX18	Tapahtumaprojekti	10
TO00BN92	Tapahtumamuotoilu	5
TO00BX27	Vastuullisuus tapahtumamatkailussa	5
TO00BU89	Trendit ja tapahtumien tulevaisuus	5
A9235	Tapahtumaturvallisuus	5
TO00BX26	Business events (BE) elämyksenä	5
TO00BX28	Tapahtumatuotannon erityisalat	5

TO00BX31	Majoitusliiketoiminnan johtaminen	10
TO00BX32	Matkailumarkkinointi	5
TO00BX33	Special interest -matkailu	5
TO00BX05	Liiketoiminta matkailukohteessa	5
TO00BX34	Matkailun tiekartta tulevaisuuteen	5
TO00BX35	Kansainvälinen matkailuprojekti	5
TO00BX24	Ruoka- ja juomamatkailu	5

Täydentävän osaamisen opintojaksot, Kevät 2024



Ruoka- ja juomapalveluiden uudistaja

Ruoka- ja juomapalveluiden kehittäminen elämykseksi (Laurea & 3amk)

Terveyttä Ruuasta 5 (Campus Online)

Villiyrttien käyttö elämystaloudessa (intensiivi toukokuu) (Laurea & 3 amk)



tapahtumapalvelujen tuottaja

Tapahtumaprojekti in english

Tapahtumamuotoilu (Laurea & 3 amk)

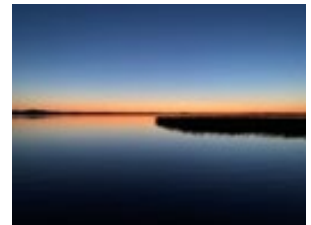
Tapahtumatuotannon erityisalat (Laurea & 3 amk)

Matkailuliiketoiminta

Matkailumarkkinointi in english (Laurea & 3 amk)

TO00BX35 International tourism project 5

Liiketoiminta matkailukohteessa in english (Laurea & 3 amk)



Vaihtuneet täydentävän osaamisen opinnot

Poistunut opinto	Tilalle tullutopinto
TO00BN90 Tapahtumatuotannon perusteet	ML00BW56 Tapahtumatuotannon perusteet (uudessa opsissa pakollinen)
TO00BN91 Tapahtumatuotanto käytännössä	TO00BX18 Tapahtumaprojekti
TO00BN87 Vastuullinen tapahtuma	TO00BX27 Vastuullisuus tapahtumamatkailussa
A9220 Ruokapalvelujen kehittäminen elämykseksi	TO00BX19 Ruoka- ja juomapalveluiden kehittäminen elämykseksi
TO00BS64 Ruoka- ja juomamatkailu TO00BN86 Ruokamatkailu	TO00BX24 Ruoka- ja juomamatkailu

Miten huomioida opetussuunnitelman muuttuminen HOPSissa?

Jos olet aloittanut syksyllä 2022 tai tätä aiemmin ja vasta aloittamassa täydentävän osaamisen opintoja, *poista ensin* (!) vanhat opintokokonaisuudet HOPSiltasi ja lisää sitten uudistetut moduulit HOPSillesi hakemalla ne koodilla TOP223SY kohtaan "täydentävä osaaminen". Muista ajoittaa opintotoiveesi. (Katso seuraava dia)

Jos olet jo aloittanut täydentävän osaamisen opinnot, lisää uudet opinnot sopivaan moduuliin sen perästä opinnon koodilla hakien. Poista HOPSiltasi opinnot, joita ei enää tarjota.

Opinnon lisääminen Pakissa

Kun olet tehnyt valinnat, lisää opinnot HOPSiisi ja ajoita opinto.

Hae yksittäiset opinnot HOPSillesi koodilla opetussuunnitelmassa näkyvällä opinnon koodilla.

Lisätäksesi kokonaisen moduulin HOPSillesi hae opinto HOPSillesi moduulin nimellä ja valitse HOPSiin kokonaisuus, jonka alla on opetussuunnitelmassa mainittu koodi. Katso kuva alla.

MATKAILULIIKETOIMINTA

0 op Opintokonaisuus TOP222SY-1015

 Lisää koriin

MATKAILULIIKETOIMINTA

0 op Opintokonaisuus TOP223SY-1015

 Lisää koriin

Uusia opintoja 1/2

Uusi moduuli "Matkailuliiketoiminta". Hae kokonaisuudessaan HOPSille koodilla TOP223SY-1015:

- TO00BX31 Majoitusliiketoiminnan johtaminen
- TO00BX32 Matkailumarkkinointi
- TO00BX33 Special interest -matkailu
- TO00BX05 Liiketoiminta matkailukohteessa
- TO00BX34 Matkailun tiekartta tulevaisuuteen
- TO00BX35 Kansainvälinen matkailuprojekti

Uusia opintoja 2/2

- TOooBX26 Business events (BE) elämyksenä
- TOooBX28 Tapahtumatuotannon erityisalat
- TOooBX22 Ruoka- ja juomakonseptien kehittäminen
- TOooBX21 Vastuullinen ruoka-alan yrittäjyys
- MLooBW55 Matkailun perusteet (pakollinen opinto keväällä 2023 ja sen jälkeen aloittaneille, muille sopii täydentävään osaamiseen)

Opintotarjonnasta poistunut tai poistumassa (1/2)

Viimeiset toteutukset:

A9182 Tourism Marketing (viimeinen toteutus keväällä 2024)

A9337 Discovering tourism (viimeinen toteutus syksyllä 2023)

TOooBN59 Työyhteisön johtaminen (viimeinen toteutus syksyllä 2023)

Ei enää tarjolla:

A9348 Kokous- ja kongressipalvelujen kehittäminen elämykseksi

A9223 Aistinvarainen ruokapalveluiden kehittäminen

Opintotarjonnasta poistunut tai poistumassa (2/2)

Ei enää tarjolla:

A9346 Hotel management

A9219 Current Issues and Future Trends in Hospitality Field

TO00BT80 Palvelutuotannon esihenkilötyö

01473 Business Online Visibility

TO00BN88 Tourism Destinations Management

TO00BO34 Tourism Grand Tour

Katso mitä opintoja *Muu täydentävä osaaminen* -moduulissa on tällä hetkellä tiedossa tälle lukuvuodelle klikkaamalla tästä.



Huomasithan nämä opinnot

- Muu täydentävä osaaminen –opintotarjontaan voi tulla lyhyelläkin aikavälillä tarjolle erilaisia opintoja.
- [Muu opintotarjonta](#)
- Tarjolla lukuvuonna 2023–2024 mm. seuraavaa:
 - TOooBN16 Villiyrtytien käyttö elämystaloudessa
 - TOooBZo2 Lähi(ö)ruuan kaupallistaminen käsityönä

Nostoja työelämän tarpeisiin nousevista opinnoista

- Opinnoista voi olla tarjolla myös projektimuotoisia toteutuksia, joilla on aina työelämäkumppani. Projektimuotoisen opintototeutuksen laajuus voi olla eri kuin opintojaksona toteutettavan opinnon.
- **Esimerkkinä TOooBX19 Ruoka- ja juomapalveluiden kehittäminen elämukseksi.** Opinnossa kehitetään yritysysteistyössä Meat & Fire BBQ- ulkoilmatapahtuma ammattilaisille ja kuluttajille.
- Projektiopinnoita on usein tarjolla, joista saa opettajilta lisää tietoa. Ne voivat olla yhden päivän tai monen kuukauden ajan meneviä täydentävän osaamisen opintoihin lisättävää yhteiskehittämistä yritysten kanssa.

Muiden koulutusten opintotarjonta

- Voit valita opintoja myös Laurean muista täydentävän osaamisen opetussuunnitelmista edeltävyysvaatimukset huomioiden: [Opetussuunnitelmat on katsottavissa täällä.](#)
- Voit siis löytää kiinnostavia opintoja esimerkiksi liiketalouden opetussuunnitelmista tai yhteisten opintojen opetussuunnitelmasta.
- Voit valita täydentäväksi osaamiseksi myös toisen koulutuksen ydinosaamisen opintoja, kuhan ne kehittävät osaamistasi ja mahdut ryhmään.

3AMK -tarjonta

3 AMK:n osaamiskolot täydentävät Laurean opintotarjontaa, joten näiden sisällyttämisestä omaan HOPSiin ei tarvitse erikseen sopia, jos ne tuottavat tutkintoosi uutta osaamista. On kuitenkin hyvä käydä läpi täydentävän osaamisen valintojasi hops-keskusteluissa tutoropettajan kanssa.

3AMK tarjonnasta löydät lisätietoa:

- [3 amk-opintojaksojen tarjonta](#)

CampusOnline -tarjonta

CampusOnlinen verkko-opinnot täydentävät Laurean opintotarjontaa, joten näiden sisällyttämisestä omaan HOPSiin ei tarvitse erikseen sopia, jos ne tuottavat tutkintoosi uutta osaamista. On kuitenkin hyvä käydä läpi hops-keskusteluissa tutoropettajan kanssa täydentävän osaamisen valintojasi sen varmistamiseksi, että päällekkäisyyksiä ei tule ja opinto muutenkin vastaitse asettamiasi sekä tutkinolle asetettuja tavoitteita.

- [Campus online tarjontaa restonomeille](#)

Huom! Metropolian tarjoama *Ammatillinen ruotsi* ei ole hyväksiluettavissa oman alan pakolliseksi ruotsin opinnoksi, eikä sitä siksi suositella.