

Lahden Ammattikorkeakoulu
2019-2020

Restonomi (AMK), matkailuliiketoiminta, päivätoteutus

Tunnus	Nimi	1 v	2 v	3 v	4 v	Op yht
LIMATK19S-1000 YDINOSAAMINEN						135
LIMATK19S-1001 Yhteinen ydinosaaminen						25
LA00BE73	English for Work	3				3
LA00BE74	Ruotsin kieli, suullinen	1				1
LA00BE75	Ruotsin kieli, kirjallinen	2				2
LA00BE76	Asiantuntijaviestintä	4				4
LA00BE77	Ammatillisen osaamisen kehittyminen 1	5				5
LA00BQ87	Ammatillisen osaamisen kehittyminen 2		2			2
LA00BQ88	Ammatillisen osaamisen kehittyminen 3			1		1
LA00BE78	Tutkimus ja kehittäminen		5			5
LA00BE79	Tulevaisuuksien ennakointi			5		5
LIMATK19S-1002 Ammatillinen ydinosaaminen						110
LIMATK19S-1003 Vieraanvaraisuusosaaminen						15
LI00BD06	Digitaalinen työvälineosaaminen	5				5
LI00BJ89	Markkinointi ja myynti vapaa-ajan liiketoiminnassa	5				5
LI00BJ85	Service Concepts in Tourism and Hospitality Management	5				5
LIMATK19S-1004 Matkailun liiketoimintaosaaminen						15
LI00BF74	Esimiestyö	5				5
LI00BF73	Talouden hallinta	5				5
LI00BJ86	Matkailuyrittäjyys ja sopimus juridiikka	5				5
LIMATK19S-1005 Vapaa-ajan liiketoiminnan kehittämisprojekti						15
LI00BJ87	Development of Digital Tourism Services		5			5
LI00BJ88	Responsible Tourism and Hospitality Business		5			5
LI00BC97	Asiakaskokemuksen ja kannattavuuden johtaminen		5			5
LIMATK19S-1006 Matkailu- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen						0
LI00BC89	Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen	10				10
LI00BD07	Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen	10				10
LI00BD08	Matkailualan ammattitaidon kehittäminen	10				10
LIMATK19S-1007 Harjoittelu						30
LA00BO03	Harjoittelu			10		10
LA00BO04	Harjoittelu 2			10		10
LA00BO05	Harjoittelu 3			10		10

LIMATK19S-1008 Opinnäytetyö**15**

LA00BN99	Opinnäytetyön suunnittelu				5	5
LA00BO00	Opinnäytetyön toteutus				5	5
LA00BO01	Opinnäytetyön julkaiseminen				5	5

LIMATK19S-1009 TÄYDENTÄVÄ OSAAMINEN**75****LIMATK19S-1000 YDINOSAAMINEN: 135 op****LIMATK19S-1001 Yhteinen ydinosaaminen: 25 op****LA00BE73 English for Work: 3 op****Osaamistavoitteet**

The student is able to

- recognise the different sources and tools to help them improve their English skills
- gain confidence and manage in written and oral communication situations required in professional studies and in the work life
- describe their education and qualifications
- understand the terminology and concepts of their own field

LA00BE74 Ruotsin kieli, suullinen: 1 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- ilmaista ja perustella mielipiteensä
- käyttää oman alansa keskeistä perussanastoa
- kertoa keskeiset asiat koulutuksestaan, työkokemuksestaan ja -tehtävistään esim. työnhakutilanteessa
- esitellä oman alansa yrityksen

LA00BE75 Ruotsin kieli, kirjallinen: 2 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- käyttää oman alansa keskeistä perussanastoa
- kertoa keskeiset asiat koulutuksestaan, työkokemuksestaan ja -tehtävistään esim. työnhakutilanteessa
- kirjoittaa työpaikkahakemuksen
- hankkia tietoa omaan alaan liittyen ruotsin kielellä esim. internetistä
- käyttää nettisanakirjoja

LA00BE76 Asiantuntijaviestintä: 4 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- suunnitella ja tuottaa oikeakielisiä asiatekstejä
- tuottaa omaa alansa käsittelevän artikkelin tai esseen, joka täyttää tieteellisen tekstin kriteerit
- tuottaa ammattimaisia suullisia ryhmäviestintätilanteita
- hakea tietoa monipuolisesti ja arvioida sitä kriittisesti

LA00BE77 Ammatillisen osaamisen kehittyminen 1: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- suunnitella omaa oppimistaan ja toimia omia opintojaan koskevissa yhteistyötilanteissa
- tunnistaa itsensä oppijana ja pystyy kehittämään omia oppimisen valmiuksiaan
- toimia ryhmän jäsenenä
- toimia ammattikorkeakoulun oppimisympäristöissä
- hahmottaa omaa alaa ja sen tulevaisuuden osaamistarpeita
- antaa palautetta opetuksesta ja palveluista ja osallistua näin koulutuksen kehittämiseen

LA00BQ87 Ammatillisen osaamisen kehittyminen 2: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa omaa osaamistaan suhteessa tavoitteena olevan uran osaamistarpeisiin
- osaa rakentaa uratoivetta tukevan HOPS-suunnitelman
- osaa monipuolisesti hyödyntää opintotarjontaa ja erilaisia opiskelumahdollisuuksia
- antaa palautetta opetuksesta ja palveluista ja osallistua näin koulutuksen kehittämiseen

LA00BQ88 Ammatillisen osaamisen kehittyminen 3: 1 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa itsensä oppijana ja pystyy kehittämään omia oppimisen valmiuksiaan
- osaa arvioida oman alan innovatiivisia tai vaihtoehtoisia tulevaisuuden osaamistarpeita
- tunnistaa omaa osaamistaan ja sen kehittämistarpeita sekä osaa suunnitella omaa uraa niitä huomioiden
- hallitsee alansa ammattikäsitteet ja tuo osaamisensa näkyväksi työnhakutilanteissa
- antaa palautetta opetuksesta ja palveluista ja osallistua näin koulutuksen kehittämiseen

LA00BE78 Tutkimus ja kehittäminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hankkia, hyödyntää ja arvioida tutkimus- ja kehittämistoimintaan liittyvää informaatiota lähdekriittisesti
- noudattaa eettisiä periaatteita tutkimustoiminnassa
- käyttää oman alansa tyypillisimpiä tutkimus- ja kehittämismenetelmiä
- kirjoittaa tieteellisen raportin sekä hallitsee sen kieli- ja tyyliasun sekä lähdemerkinnät

LA00BE79 Tulevaisuuksien ennakointi: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- ennakoida oman alansa toimintaympäristön muutoksia
- hyödyntää tulevaisuudentutkimuksen kansallisten ja kansainvälisten yhteisöjen tuottamaa materiaalia omalla alallaan
- käyttää tulevaisuudentutkimuksen käsitteistöä ja menetelmiä oman alansa tutkimus- ja kehittämistyössä

LIMATK19S-1002 Ammatillinen ydinosaaminen: 110 op

LIMATK19S-1003 Vieraanvaraisuusosaaminen: 15 op

LI00BD06 Digitaalinen työvälineosaaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- käyttää taulukkolaskennan, tekstinkäsittelyn ja esitysmateriaalin ohjelmia
- kuvata taulukkolaskentaohjelman keskeiset ominaisuudet ja toiminnot
- selittää yleisimpien graafisten työkalujen/ohjelmistojen toimintaperiaatteet
- tuottaa matkailu- ja ravintola-alalle ominaisia kirjallisia ja visuaalisia aineistoja tiedostomuodot ja käyttömahdollisuudet huomioiden

LI00BJ89 Markkinointi ja myynti vapaa-ajan liiketoiminnassa: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata käyttäjä- ja asiakaslähtöisyyden arvon vapaa-ajan liiketoiminnassa
- tunnistaa ajankohtaisia kuluttajakäyttäytymisen trendejä matkailu- ja ravintola-alalla
- kohdentaa myynti- ja markkinointitoimintoja asiakastyypin ja -profiilin mukaan
- huomioida monikanavaisen markkinoinnin ja myynnin kanavat, mahdollisuudet ja haasteet matkailu- ja ravintola-alalla

LI00BJ85 Service Concepts in Tourism and Hospitality Management: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- appraise services, service encounters and service concepts in the leisure industry
- describe the role and value of personalized customer service
- identify the added value of a service from the user's perspective
- use different development models in designing a service concept

LIMATK19S-1004 Matkailun liiketoimintaosaaminen: 15 op

LI00BF74 Esimiestyö: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- henkilöstöjohtamisen ja työlainsäädännön keskeiset mahdollisuudet
- löytää ratkaisuja tiimin tulokselliseen toimintaan
- toteuttaa työyhteisön viestintää

LI00BF73 Talouden hallinta: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hoitaa pienen yrityksen kirjanpidon ja laatia tilinpäätöksen
- arvonalisäverotuksen toimintaperiaatteet
- tunnistaa hyödykkeen kustannusten muodostumisen ja osaa soveltaa sitä yrityksen kannattavuuden tarkastelussa

LI00BJ86 Matkailuyrittäjäyys ja sopimus juridiikka: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia majoitus-, ravintola- ja matkailualalla markkina- ja kilpailutilanteen perusteella
- kuvata, miten verkostoilla voidaan luoda arvoa
- suunnitella ja havainnollistaa erottuvaa ja asiakaslähtöistä liiketoimintaa
- hyödyntää ja tulkita relevantteja oikeudellisen tiedon lähteitä
- suunnitella yrityksen liiketoimintaa oikeudellisen riskinhallinnan keinoin
- laatia alalle tyypillisiä liiketoiminnan sopimuksia ja kaupankäynnin asiakirjoja erilaisissa toimintaympäristöissä

LIMATK19S-1005 Vapaa-ajan liiketoiminnan kehittämisprojekti: 15 op

LI00BJ87 Development of Digital Tourism Services: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- develop value-added digital services in the leisure industry and tourism and hospitality management
- evaluate and develop an omnichannel customer experience
- evaluate the possibilities and challenges of digitalization in the leisure industry

LI00BJ88 Responsible Tourism and Hospitality Business: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- apply corporate social responsibility approach to leisure industry related service development
- evaluate and develop the responsibility of tourism and hospitality operations
- critically reflect on communication practices of sustainability and responsibility

LI00BC97 Asiakaskokemuksen ja kannattavuuden johtaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- osaa käyttää eri kanavia ja keinoja ja huomioida eri kohderyhmät myynnissä ja markkinoinnissa
- osaa johtaa asiakaskokemusta
- osaa hinnoitella vapaa-ajan palveluita
- osaa toimia tarkoituksenmukaisesti palvelukehittämistyössä

LIMATK19S-1006 Matkailu- ja ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen: 20 op

Moduulin sisältämät opintojaksot

Valitse moduulista kaksi opintojaksoa.

LI00BC89 Majoitusalan ammattitaidon kehittäminen: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata majoitusyrityksen liiketoimintakonseptin sekä keskeiset ominaispiirteet ja toimintatavat
- muodostaa kokonaiskuvan majoitusalan toimintaympäristöstä
- osaa toimia majoitusliikkeen henkilöstölle ominaisissa operatiivisissa työ- ja palvelutehtävissä myynnillisenä ja vastuullisena asiakaspalvelijana alan turvallisuus- ja laatustandardeja noudattaen
- mallintaa majoitusliiketoimintaa asiakkaan näkökulmasta
- arvioida omaa oppimistaan, vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan

LI00BD07 Ravintola-alan ammattitaidon kehittäminen: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata ravintolan liiketoimintakonseptin sekä keskeiset ominaispiirteet ja toimintatavat
- muodostaa kokonaiskuvan ravintola-alan toimintaympäristöstä
- osaa toimia ravintolan henkilöstölle ominaisissa operatiivisissa työ- ja palvelutehtävissä myynnillisenä ja vastuullisena asiakaspalvelijana alan turvallisuus- ja laatustandardeja noudattaen
- mallintaa ravintolaliiketoimintaa asiakkaan näkökulmasta
- arvioida omaa oppimistaan, vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan

LI00BD08 Matkailualan ammattitaidon kehittäminen: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata matkailuyrityksen liiketoimintakonseptin sekä keskeiset ominaispiirteet ja toimintatavat
- muodostaa kokonaiskuvan matkailualan toimintaympäristöstä
- osaa toimia matkailuyrityksen henkilöstölle ominaisissa operatiivisissa työ- ja palvelutehtävissä myynnillisenä ja vastuullisena asiakaspalvelijana alan turvallisuus- ja laatustandardeja noudattaen
- mallintaa matkailuliiketoimintaa asiakkaan näkökulmasta
- arvioida omaa oppimistaan, vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan

LIMATK19S-1007 Harjoittelu: 30 op

LA00BO03 Harjoittelu: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvailla työhön liittyviä ilmiöitä ja käyttää siihen liittyviä keskeisiä käsitteitä
- toimia tuloksellisesti työyhteisön käytäntöjen ja ammattialan eettisten periaatteiden mukaisesti
- käyttää opittuja tekniikoita, työtapoja, malleja ja prosesseja
- toimia asiakaslähtöisesti työyhteisön vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyöverkostoissa
- arvioida ja kehittää omaa osaamistaan suhteessa työpaikalla tehtävään työhön

LA00BO04 Harjoittelu 2: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvailla työhön liittyviä ilmiöitä ja käyttää siihen liittyviä keskeisiä käsitteitä
- toimia tuloksellisesti työyhteisön käytäntöjen ja ammattialan eettisten periaatteiden mukaisesti
- käyttää opittuja tekniikoita, työtapoja, malleja ja prosesseja
- toimia asiakaslähtöisesti työyhteisön vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyöverkostoissa
- arvioida ja kehittää omaa osaamistaan suhteessa työpaikalla tehtävään työhön

LA00BO05 Harjoittelu 3: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvailla työhön liittyviä ilmiöitä ja käyttää siihen liittyviä keskeisiä käsitteitä
- toimia tuloksellisesti työyhteisön käytäntöjen ja ammattialan eettisten periaatteiden mukaisesti
- käyttää opittuja tekniikoita, työtapoja, malleja ja prosesseja
- toimia asiakaslähtöisesti työyhteisön vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyöverkostoissa
- arvioida ja kehittää omaa osaamistaan suhteessa työpaikalla tehtävään työhön

LIMATK19S-1008 Opinnäytetyö: 15 op

LA00BN99 Opinnäytetyön suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- soveltaa teorian tietoja työelämän ongelmiin ja ilmiöihin
- ratkaista ongelmia, organisoida ja hahmottaa kokonaisuuksia
- toimia vuorovaikutteisesti, pitkäjänteisesti ja järjestelmällisesti
- työskennellä ammattialansa ammattikäytäntöjen mukaan
- hankkia tietoa lähdekriittisesti
- raportoida työnsä suullisesti, kirjallisesti ja kuvallisesti

LA00BO00 Opinnäytetyön toteutus: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- soveltaa teoretietoja työelämän ongelmiin ja ilmiöihin
- ratkaista ongelmia, organisoida ja hahmottaa kokonaisuuksia
- toimia vuorovaikutteisesti, pitkäjänteisesti ja järjestelmällisesti
- työskennellä ammattialansa ammattikäytäntöjen mukaan
- hankkia tietoa lähdekriittisesti
- raportoida työnsä suullisesti, kirjallisesti ja kuvallisesti

LA00BO01 Opinnäytetyön julkaiseminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- soveltaa teoretietoja työelämän ongelmiin ja ilmiöihin
- ratkaista ongelmia, organisoida ja hahmottaa kokonaisuuksia
- toimia vuorovaikutteisesti, pitkäjänteisesti ja järjestelmällisesti
- työskennellä ammattialansa ammattikäytäntöjen mukaan
- hankkia tietoa lähdekriittisesti
- raportoida työnsä suullisesti, kirjallisesti ja kuvallisesti

LIMATK19S-1009 TÄYDENTÄVÄ OSAAMINEN: 75 op

Moduulin sisältämät opintojaksot

Täydentävän osaamisen tarjonta löytyy erillisestä Täydentävä osaaminen AMK 17S - opetussuunnitelmasta.

Lisäksi täydentäväksi osaamiseksi voi valita moduuleja muiden koulutusten ammatillisesta ydinosaamisesta. Lue lisää: <http://www.lamk.fi/opiskelijalle/opiskellen-kohti-tyoelamaa/taydentava-osaaminen-vaihtoehdoja/Sivut/default.aspx>