

**LAB-ammattikorkeakoulu
2020-2021**

**Restonomi (AMK), hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto,
päivätoteutus, Lappeenranta**

Tunnus	Nimi	1 v	2 v	3 v	4 v	Op yht
HOTRA20SLPR-1001 Yhteiset opinnot						15
AY00BU33	Ammatillinen kasvu 1	1				1
AY00BU34	Ammatillinen kasvu 2		1			1
AY00BU35	Ammatillinen kasvu 3			1		1
AY00BT63	Orientation to Sustainability Thinking		2			2
KE00BT61	English for Work	4				4
KR00BU42	Svenska i arbetslivet, muntlig	1				1
KR00BU43	Svenska i arbetslivet, skriftlig	1				1
KS00BT59	Asiantuntijan viestintätaidot	4				4
HOTRA20SLPR-1002 Ammatillinen ydinosaaminen						80
AL00BV17	Tutkimus ja kehittäminen			5		5
AL00BV18	Tulevaisuuksien ennakointi			5		5
AL00BX88	Liike-elämän matematiikka	3				3
AL00CB06	Työvälineosaaminen	5				5
AL00BV16	Itsensä brändäys	3				3
AL00BV21	Esimiestyö	5				5
AL00CB07	Hospitality English		5			5
AL00CB08	Palvelukokemusta luomassa	10				10
AL00CB09	Palvelukokemusta tuottamassa	10				10
AL00BV19	Asiakkuudet ja markkinointi	5				5
AL00BV25	Menestyvä liiketoiminta	5				5
AL00BV22	Talouden hallinta	5				5
AL00CB10	Vieraanvaraisuusalan innovaatioiden kaupallistaminen		10			10
AL00CB11	Kannattavuus ja hinnoittelu		4			4
HOTRA20SLPR-1003 Täydentävä osaaminen						70
AL00CB87	Tila- ja tunnelmamuotoilu					0
AL00CB90	Esimiehenä vieraanvaraisuusalalla					0
AL00CB92	Hotellit ja trendit					0
AL00CB93	Majoitusliikkeen palveluprosessit					0
AL00CB94	Hotelli- ja majoitusalan sähköinen liiketoiminta ja digitaaliset prosessit					0

AL00CB95	Tuottojohtaminen hotelleissa					0
AL00CB96	Hotellijärjestelmät esimiestyössä					0
AL00CB97	Hotelli- ja ravintola-alan palvelumuotoilu					0
AL00CB99	Hotelli- ja ravintola-alan henkilöstösuunnittelu					0
AL00CC00	Hotelli- ja ravintola-alan yrityssimulaatio					0
AL00CB98	Hotelli- ja ravintola-alan ohjelmistot					0
AL00CC12	Ruokatuotanto					0
AL00CC13	Ravintolatoiminta					0
AL00CC14	Trendit ja ravintolatoimintojen suunnittelu					0
AL00CC15	Tuottojohtaminen ravintoloissa					0
AL00CC16	Drinks and Coctails					0
AL00CC17	Olut- ja viinitietous					0
AL00CC18	Ruokaelämykset luonnossa					0
AL00CC19	Marriage of Food and Wine					0
HOTRA20SLPR-1004 Harjoittelu						30
HA00BU36	Harjoittelu 1	5	5			10
HA00BU37	Harjoittelu 2		5	5		10
HA00BU38	Harjoittelu 3			10		10
HOTRA20SLPR-1005 Opinnäytetyö						15
AO00BU39	Opinnäytetyön suunnittelu			5		5
AO00BU40	Opinnäytetyön toteutus			5		5
AO00BU41	Opinnäytetyön raportointi ja viimeistely				5	5

HOTRA20SLPR-1001 Yhteiset opinnot: 15 op

AY00BU33 Ammatillinen kasvu 1: 1 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

AY00BU34 Ammatillinen kasvu 2: 1 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

AY00BU35 Ammatillinen kasvu 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

AY00BT63 Orientation to Sustainability Thinking: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa ja määrittää kestävyysliittävät keskeiset käsitteet ja viitekehykset
- huomioida taloudellisten, sosiaalisten ja ympäristöllisten kestävyysteemojen yhtymäkohdat
- ymmärtää ja kehittää omaa henkilökohtaista roolia kestävyysedistämässä

KE00BT61 English for Work: 4 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- communicate clearly and effectively in different generic and field-specific workplace situations both orally and in writing
- find, evaluate and use information effectively
- function collaboratively in international working environments.

KR00BU42 Svenska i arbetslivet, muntlig: 1 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- ilmaista ja perustella mielipiteensä
- käyttää oman alansa keskeistä perussanastoa
- kertoa keskeiset asiat koulutuksestaan, työkokemuksestaan ja -tehtävistään
- esitellä oman alansa toimintaympäristöä
- viestiä erilaisissa työelämän vuorovaikutustilanteissa

KR00BU43 Svenska i arbetslivet, skriftlig: 1 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- käyttää oman alansa keskeistä perussanastoa
- kertoa keskeiset asiat koulutuksestaan, työkokemuksestaan ja -tehtävistään
- tuottaa erilaisia opiskeluun ja työelämään liittyviä lyhyitä tekstejä sekä ymmärtää oman alansa

tekstejä

- hankkia tietoa omaan alaan liittyen ruotsin kielellä
- käyttää nettisanakirjoja

KS00BT59 Asiantuntijan viestintätaidot: 4 op

Osaamistavoitteet

Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa

- eritellä ja arvioida viestintäosaamistaan sekä antaa, vastaanottaa ja hyödyntää palautetta viestintätaitojensa kehittämisessä
- toimia tavoitteellisesti, tarkoituksenmukaisesti ja taitavasti työelämän ja oman ammattialansa viestintä- ja vuorovaikutustilanteissa (teksti-, esiintymis- ja ryhmäviestintätaidot)
- ottaa viestinnässään huomioon vastaanottajan/vuorovaikutuskumppanin, tilanteen ja alansa vaatimukset
- viestiä jäsentyneesti, ymmärrettävästi ja vakuuttavasti
- kehittää suomen kielen ja viestinnän taitojaan osana omaa asiantuntijuuttaan ja ammattitaitoaan (halu ja motivaatio viestintätaitojen jatkuvaan oppimiseen ja kehittämiseen).

HOTRA20SLPR-1002 Ammatillinen ydinosaaminen: 80 op

AL00BV17 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

AL00BV18 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

AL00BX88 Liike-elämän matematiikka: 3 op

Osaamistavoitteet

Saavuttaa työelämässä tarvittavat matemaattisten ongelmien ratkaisutaidot ja laskutekniikat. Ymmärtää liike-elämän matematiikan sovelluskohteet ja niiden matemaattiset erityispiirteet. Oppia yleisimmät ja siten tärkeimmät aiheet "hallitaan aina" -tasolle ja muita aiheita suuntautumisalan vaatimalle tasolle.

AL00CB06 Työvälineosaaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

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

AL00BV16 Itsensä brändäys: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa, luoda ja toimia verkostoissa
- neuvotella ja toimia kokoustilanteissa
- tehdä oman osaamisensa näkyväksi

AL00BV21 Esimiestyö: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

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

AL00CB07 Hospitality English: 5 op

AL00CB08 Palvelukokemusta luomassa: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hahmottaa matkailu-, majoitus- ja ravitsemisalalan kokonaisuutena
- kuvata alan eri toimintojen ja sisältöjen merkityksen asiakkaan kokemuksessa
- osaa mallintaa asiakkaan kokemuksen
- arvioida ja kehittää omaa palveluosaamistaan alalle ominaisissa tilanteissa
- toimia tuloksellisesti osana asiakaslähtöistä palvelukokonaisuutta sen eri vaiheissa
- selittää alalle ominaisia työtehtäviä ja toimintoja koskevat lait ja asetukset ja turvallisuuden merkityksen alalla

AL00CB09 Palvelukokemusta tuottamassa: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata toimintokohtaisesti liiketoiminta- ja palvelukonseptin sekä sen keskeiset ominaispiirteet

- muodostaa kokonaiskuvan matkailu-, majoitus- ja ravitsemisalalan toimintaympäristöstä
 - toimia matkailu-, majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksen henkilöstölle ominaisissa operatiivisissa työ- ja palvelutehtävissä myynnillisenä ja vastuullisena asiakaspalvelijana alan turvallisuus- ja laatustandardeja noudattaen
 - kuvata matkailu-, majoitus- ja ravitsemisliiketoiminnan ydintoiminnot
 - hahmottaa alan ajankohtaisia kysymyksiä ja kehityssuuntia sekä alan kansantaloudellisen merkityksen
-
- mallintaa matkailu- ja ravitsemisalalan liiketoimintaa / palveluja asiakkaan näkökulmasta
 - arvioida omaa oppimistaan, vahvuuksiaan ja kehittämiskohteitaan

AL00BV19 Asiakkuudet ja markkinointi: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- markkinoinnin ja asiakaslähtöisen liiketoiminnan keskeiset käsitteet
- markkinointi- ja myyntiprosessin vaiheet
- tunnistaa asiakastarpeita ja ymmärtää niiden merkityksen yrityksen menestykselle

AL00BV25 Menestyvä liiketoiminta: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- arvioida markkina- ja kilpailutilannetta
- tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia
- suunnitella ja havainnollistaa erottuvaa liiketoimintaa
- osaa huomioida asiakas- ja käyttäjälähtöisyyden liiketoiminnan suunnittelussa

AL00BV22 Talouden hallinta: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

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

AL00CB10 Vieraanvaraisuusalan innovaatioiden kaupallistaminen: 10 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kehittää käyttäjälähtöisiä, arvoa luovia matkailu- ja ravitsemispalveluja
- suunnitella ja toteuttaa palvelun käytännössä
- arvioida ja kehittää asiakkaan kokemusta
- huomioida matkailu- ja ravitsemisalalan toimintaympäristön haasteet ja mahdollisuudet palvelukehittämisessä
- tuotteistaa palvelun
- kuvata innovaatioiden kaupallistamisen prosessina

AL00CB11 Kannattavuus ja hinnoittelu: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- laatia budjetteja liiketoiminnan tarpeisiin
- hinnoitella tuotteen ja palvelun eri näkökulmista
- eritellä hinnoittelustrategioita
- arvioida liiketoiminnan kannattavuutta ja laatia vaihtoehtolaskelmia
- huomioida arvonlisäverokannat mara-alalla

HOTRA20SLPR-1003 Täydentävä osaaminen: 70 op

AL00CB87 Tila- ja tunnelmamuotoilu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- opiskelija oppii havainnoimaan kuinka hotelliympäristössä hyvästä tunnelmasta hyötyvät kaikki. Jakson aikana opiskelijat perehtyvät luomaan, kehittämään ja johtamaan kokemuksia ja tunnelmaa sekä tekemään yrityksensä kiinnostavaksi uudella tavalla - tavalla joka auttaa yritystä erottumaan massasta.

AL00CB90 Esimiehenä vieraanvaraisuusalalla: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kehittää palvelu- ja myyntikulttuuria osallistavana esimiehenä
- hallitsee tehokkaasti liiketoiminnan keskeisiä resursseja

Sisältö

- TES ja henkilöstöresursointi
- Revenue Management perusteet
- Esimiehen eri roolit organisaatiossa
- Logistiikka
- Palvelu- ja myyntikulttuurin kehittäminen
- Asiakastyytyväisyys
- Laatustandardit
- Talouden tunnusluvut ja päätösten tekeminen niiden perusteella

AL00CB92 Hotellit ja trendit: 5 op

Osaamistavoitteet

Hotelliala on vahvassa kasvussa ja kasvun ennustetaan jatkuvan vielä vuosia. Hotellit ja trendit kurssilla opiskelijat perehtyvät tämän hetken tulevaisuussuunnitelmiin ja suunnittelevat niiden pohjautuen erityyppisiä uusia hotellipalvelukonsepteja sekä kehittämissuunnitelmia snacking kulttuurin ja yhteisöllisemmäksi muuttuvan hotellimatkailun tarpeisiin. Kurssin aikana keskitytään kehittämään ja

analysoimaan erityyppisiä seamless-hotellipaketteja ja –innovaatioita tulevaisuuden hotellitarjontaan.

AL00CB93 Majoitusliikkeen palveluprosessit: 5 op

Osaamistavoitteet

Tämän kurssin aika perehdytään hotelliyrityksen asiakaslähtöisen palvelukokemuksen sekä asiakaskeskeisen palvelukulttuurin kehittämiseen. Kurssin aikana opiskelija oppii hallitsemaan majoitusalan palveluprosesseja sekä osaa analysoida ja kehittää palvelutoimintaa myös myynnillisestä näkökulmasta katsoen. Opiskelija perehtyy myös erityyppisiin myynti- ja esittelytilaintesiin Hotel Fair casen avulla.

AL00CB94 Hotelli- ja majoitusalan sähköinen liiketoiminta ja digitaaliset prosessit: 5 op

Osaamistavoitteet

Opintojakso perehdyttää opiskelijan tietoverkkojen hyödyntämiseen liiketoiminnassa, sähköisen liiketoiminnan käsitteisiin, järjestelmiin ja toimintaperiaatteisiin. Keskeinen sisältö muodostuu peruskäsitteistä ja strategioista sekä niiden sulautumisesta yrityksen pää-, kasvu ja kilpailustrategioihin.

AL00CB95 Tuottojohtaminen hotelleissa: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tuntee revenue managementin historian, sekä pääperiaatteet. Tietää revenue managementin käytössä olevat työkalut ja niiden vaikutukset sekä osaa soveltaa revenue managementtia eri sektoreille.

AL00CB96 Hotellijärjestelmät esimiestyössä: 2 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija pystyy hotellijärjestelmän avulla ymmärtämään majoitusalan back-office työskentelyssä tarvittavia tietoja ja taitoja. Opiskelija saa käsityksen hotellijärjestelmien mahdollisuuksista ja hyödyistä majoitus- ja tilavarauksissa.

AL00CB97 Hotelli- ja ravintola-alan palvelumuotoilu: 5 op

Osaamistavoitteet

Tällä palvelumuotoilukurssilla käsitellään prosessien johtamista ja niiden ymmärtämistä. Hotelliympäristöön sijoitettu blueprinting on tämän asiakaskeskeiseen palvelumuotoiluun keskittyvän kurssin keskeisin tekniikka, jonka avulla mahdollistetaan myös uusien palveluinnovaatioiden luominen.

AL00CB99 Hotelli- ja ravintola-alan henkilöstösuunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Tutustuttaa opiskelija henkilöstösuunnitteluun ja palkkahallintaan. Opiskelija perehtyy matkailu- ja

ravitsemisalan yleisimpiin työehtosopimuksiin ja oppii laatimaan työvuorolistat työehtosopimuksen säännökset huomioiden. Opiskelija tutustuu palkkalaskennan osa-alueisiin ja oppii laskemaan palkkakustannukset.

Työehtosopimukset ja henkilöstösuunnittelu

Opiskelija tuntee alan työehtosopimukset ja työsuhteessa toimimista koskevat säännöt

Työvuorolistasuunnittelu

Opiskelija ymmärtää ja osaa toteuttaa manuaalisesti sekä tietoteknisesti työvuorosuunnittelun ja -laadinnan. Hän osaa ottaa huomioon niin voimassaolevat työehtosopimukset, työaikalain sekä muut yhteisesti sovitut pelisäännöt. Opiskelija osaa ottaa listan laadinnassa huomioon yrityksen tuottavuus- ja taloudellisuustekijät sekä osaa ennakoida työvoimatarpeen ennusteiden mukaisesti

AL00CC00 Hotelli- ja ravintola-alan yrityssimulaatio: 5 op

Osaamistavoitteet

Markkinointi- ja tuotantomallin sekä talouden suunnittelumallin omaksuminen.

AL00CB98 Hotelli- ja ravintola-alan ohjelmistot: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy hotelli- ja ravintola-alalla yleisimmin käytettyihin varaus-, varastointi- ja hinnoitteluohjelmiin sekä verkkoapplikaatioihin. Opiskelija ymmärtää alan ohjelmien hallinnan tuomat hyödyt ja osaa soveltaa tietojaan jokapäiväisessä operointityössään.

AL00CC12 Ruokatuotanto: 5 op

Osaamistavoitteet

Pystyä suunnittelemaan ja toteuttamaan erilaisia yrityksen liikeidean mukaisia kannattavia ruokatuotteita sekä omaksuu ruokatuotannon suunnittelun ja toteutuksen vaiheet ja välineet.

AL00CC13 Ravintolatoiminta: 6 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tunnistaa hyvän asiakaspalvelun ja osaa arvioida omaa asiakaspalveluosaamistaan sekä kykenee kehittämään itseään asiakaspalvelijana. Hän hallitsee yleisimmät tarjoilutavat ja -tekniikat sekä ymmärtää niiden käytön erilaisissa ravitsemisliikkeissä. Opiskelija ymmärtää anniskelua koskevaan lainsäädännön merkityksen, tuntee alkoholijuomien perusasiat sekä osaa tarjoilla alkoholijuomia.

AL00CC14 Trendit ja ravintolatoimintojen suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy ruoka-, juoma- ja palvelutuotteeseen ravintolassa osana menestyksellistä liiketoimintaa, ymmärtää toiminnan suunnittelun periaatteet. Opiskelija syventää osaamistaan

ravintolatoiminnassa perehtymällä alan kehitykseen sekä trendeihin ravintolatoiminnassa.

AL00CC15 Tuottojohtaminen ravintoloissa: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tuntee revenue managementin historian, sekä pääperiaatteet. Tietää revenue managementin käytössä olevat työkalut ja niiden vaikutukset sekä osaa soveltaa revenue managementtia eri sektoreille.

AL00CC16 Drinks and Coctails: 3 op

Osaamistavoitteet

To learn to know the functions, machinery, tools and equipment of a modern bar. To learn how to mix different cocktails, both classics and latest trends. Learn to develop new drinks and cocktails for certain customer segment.

AL00CC17 Olut- ja viinitietous: 3 op

Osaamistavoitteet

Syvennetään viini- ja oluttietoutta siitä mitä opittiin opintojaksolla. Anniskelulainsäädäntö ja juomatietous. Perehdytään liikeidean kannalta toimivan ja sopivan viini- ja olutvalikoiman rakentamiseen, hankintaan ja varastointiin. Perehdytään juomien hinnoittelukäytäntöihin ja juomalistan laadintaan. Opetellaan tunnistamaan oluen ja viinin ominaisuuksia aistinvaraisesti sekä sen perusteella kuvailemaan niitä asiakkaille. Opitaan tulkitsemaan viini- ja olutpullojen tuoteselosteita ja etikettejä.

AL00CC18 Ruokaelämykset luonnossa: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija tietää elämysruokayrityksen perustamisen asetukset ja säädökset sekä kannattavan elämysrytystoiminnan onnistumisen kriteerit/käsitteet. Osaa suunnitella kannattavia elämysruokatuotteita asiakaslähtöisesti.

AL00CC19 Marriage of Food and Wine: 3 op

Osaamistavoitteet

Aim for the course is to find the harmony between food and wine. Taste as a sense. Important Wine regions, typical grapes and their characters, wine making process.

HOTRA20SLPR-1004 Harjoittelu: 30 op

HA00BU36 Harjoittelu 1: 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

HA00BU37 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

HA00BU38 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

HOTRA20SLPR-1005 Opinnäytetyö: 15 op

AO00BU39 Opinnäytetyön suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata opinnäytetyönsä tavoitteet ja keskeisen sisällön
- suunnitella ja kuvata oman opinnäytetyöprosessinsa vaiheet
- ottaa huomioon mahdolliset tutkimuslupa- ja tekijänoikeusasiat.

AO00BU40 Opinnäytetyön toteutus: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- toteuttaa opinnäytetyön hyväksytyyn opinnäytetyösuunnitelman pohjalta.

AO00BU41 Opinnäytetyön raportointi ja viimeistely: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- esittää opinnäytetyönsä tulokset tai tuotoksen
- raportoida opinnäytetyönsä kirjallisesti LAB-ammattikorkeakoulun opinnäytetyöohjeen mukaisesti
- osaa kirjoittaa kypsyysnäytteen.