

**LAB-ammattikorkeakoulu
2023-2024**

**Restonomi (AMK), hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto 23S,
päivätoteutus, Lappeenranta**

Tunnus	Nimi	Op yht
LLPRHOTRA23S	Restonomi (AMK), hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto 23S, päivätoteutus, Lappeenranta	210
LLPRHOTRA23S-1009 YDINOSAAMINEN		140
LLPRHOTRA23S-1001 Yhteiset opinnot		15
AY00BU33	Ammatillinen kasvu 1	1
AY00BU34	Ammatillinen kasvu 2	1
AY00BU35	Ammatillinen kasvu 3	1
A300CE13	Orientation to Sustainability Thinking	2
KE00BT61	English for Work	4
KR00BU42	Svenska i arbetslivet, muntlig	1
KR00BU43	Svenska i arbetslivet, skriftlig	1
KS00BT59	Asiantuntijan viestintätaidot	4
LLPRHOTRA23S-1002 Ammatillinen ydinosaaminen		80
AL00CD71	Tutkimusmenetelmät	5
AL00CD66	Liike-elämän matematiikka	4
AL00CD75	Työvälineosaaminen	5
AL00CD60	Asiantuntijuuden brändäys	3
AL00CD63	Esimiestyö ja johtaminen	5
AL00CB07	Hospitality English	5
AL00CB08	Palvelukokemusta luomassa	10
AL00CB09	Palvelukokemusta tuottamassa	10
AL00CD64	Taloushallinto	5
AL00CN46	Vieraanvaraisuusalan palvelukehitysprojekti	9
AL00CD67	Kannattavuuslaskenta ja talouden suunnittelu	5
AL00CD69	Yrittäjyys ja innovaatioiden kaupallistaminen	4
AL00CD68	Tulevaisuuksien ennakointi ja innovaatiotoiminta	5
AL00CD61	Asiakkuudet ja markkinointi	5
LLPRHOTRA23S-1007 Harjoittelu		30
HA00BU36	Harjoittelu 1	10
HA00BU37	Harjoittelu 2	10
HA00BU38	Harjoittelu 3	10

LLPRHOTRA23S-1008 Opinnäytetyö 15

AO00BU39	Opinnäytetyön suunnittelu	5
AO00BU40	Opinnäytetyön toteutus	5
AO00BU41	Opinnäytetyön raportointi ja viimeistely	5

LLPRHOTRA23S-1003 TÄYDENTÄVÄ OSAAMINEN 70

AL00CB90	Esimiehenä vieraanvaraisuusalalla	5
AL00CB92	Hotellit ja trendit	5
AL00CB93	Majoitusliikkeen palveluprosessit	5
AL00CB94	Hotelli- ja majoitusalan sähköinen liiketoiminta ja digitaaliset prosessit	5
AL00CB95	Tuottojohtaminen vieraanvaraisuusalalla	5
AL00CB96	Hotellijärjestelmät esimiestyössä	2
AL00CB97	Hotelli- ja ravintola-alan palvelumuotoilu	5
AL00CB99	Hotelli- ja ravintola-alan henkilöstösuunnittelu	5
AL00CB98	Hotelli- ja ravintola-alan ohjelmistot	5
AL00CC12	Ruokatuotanto	5
AL00CC13	Ravintolatoiminta	6
AL00CC14	Trendit ja ravintolatoimintojen suunnittelu	5
AL00CN06	Beverages and Bar Work	5
AL00CC17	Olut- ja viinitietous	3
AL00CC18	Ruokaelämykset luonnossa	3
AL00CC19	Marriage of Food and Wine	3
AL00CN20	Strategic Management and Hotel Simulation	5
AL00CC66	Sustainability in Tourism and Leisure	5
AL00CC23	Experience Design	5
AL00CC24	Holistic Approach to Well-Being Tourism	5
AL00CJ27	Growth Entrepreneurship - Startup Kit	5

LLPRHOTRA23S-1004 LABin muissa yksiköissä suoritettavat opinnot (mm. kieli- ja viestintäopinnot) 0

AY00CC41	KvantiLAB	3
AY00CC40	KvaliLAB	3
LA00BR31	Projektityöskentely - DuuniExpo	5
AY00CA99	Projektityöskentely	5
AY00CC65	Johtamiskoulutus varusmiespalveluksessa	5
AY00CG55	Oppijana kehittyminen	3
AY00CC26	LAB@avain	1

LLPRHOTRA23S-1005 Muissa korkeakouluissa suoritettavat opinnot 0**LLPRHOTRA23S-1006 Vaihdoissa suoritettavat opinnot 0**

LLPRHOTRA23S Restonomi (AMK), hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto 23S, päivätoteutus, Lappeenranta: 210 op

LLPRHOTRA23S-1009 YDINOSAAMINEN: 140 op**LLPRHOTRA23S-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

A300CE13 Orientation to Sustainability Thinking: 2 op**Osaamistavoitteet**

Tunnistaa ja määrittää kestäväyyteen liittyvät keskeiset käsitteet ja viitekehykset. Huomioida taloudellisten, sosiaalisten ja ympäristöllisten kestävyysteemojen yhtymäkohdat. Ymmärtää ja kehittää omaa henkilökohtaista roolia kestävyysedistämässä.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Hyväksytty- hylätty

KE00BT61 English for Work: 4 op

Osaamistavoitteet

Proficiency level: B2

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 ruotsin kielellä.

Opiskelija suorittaa julkishallinnon ruotsin kielen suullisen kielitutkinnon.

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.

Opiskelija suorittaa julkishallinnon ruotsin kielen kirjallisen kielitutkinnon.

KS00BT59 Asiantuntijan viestintätaidot: 4 op

Osaamistavoitteet

Tavoitetaso: C2

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 jäsenyनेesti, ymmärrettävästi ja vakuuttavasti
- kehittää suomen kielen ja viestinnän taitojaan osana omaa asiantuntijuuttaan ja ammattitaitoaan (halu ja motivaatio viestintätaitojen jatkuvaan oppimiseen ja kehittämiseen).

LLPRHOTRA23S-1002 Ammatillinen ydinosaaminen: 80 op

AL00CD71 Tutkimusmenetelmät: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- soveltaa laadullisen ja määrällisen tutkimuksen menetelmiä.
- tehdä perusteltuja valintoja ja käyttää soveltuvia menetelmiä (aineiston hankinta, aineiston analysointi).
- raportoida tutkimusprosessin sekä tulokset ja johtopäätökset.

AL00CD66 Liike-elämän matematiikka: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- käyttää liiketaloudessa tarvittavia keskeisiä talousmatematiikan laskentamenetelmiä.
- ajatella kriittisesti ja hallitsee ongelmanratkaisun taidot.
- löytää ja soveltaa ajantasaista tietoa.
- luottaa itseensä saavutetun laskurutiinin myötä.

AL00CD75 Työvälineosaaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hyödyntää opinnoissaan keskeisimpiä toimistosovelluksia
- hyödyntää pilvipalveluita osana ryhmätyöskentelyä
- toimia verkko-opiskeluympäristössä

AL00CD60 Asiantuntijuuden brändäys: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hahmottaa asiantuntijuuden brändäyksen ja henkilöbrändäyksen ilmiönä.
- käyttää asiantuntijuuden brändäyksessä käytettäviä työvälineitä ja keinoja.
- rakentaa ja sanoittaa omaa henkilöbrändiään.
- soveltaa sosiaalista mediaa henkilöbrändin rakentamisessa.

AL00CD63 Esimiestyö ja johtaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- keskeisimmät johtamismallit ja menetelmät.

- nykyaikaisen johtamisen piirteet sekä työyhteisön organisoitumisen merkityksen.
- esihenkilötyön moninaisen tehtäväkentän ja oman roolinsa siinä.
- työoikeuden perusasiat.

AL00CB07 Hospitality English: 5 op

Osaamistavoitteet

Students are able to

- communicate in a professional manner both orally and in writing in careers in the travel, tourism and hospitality industries
- use and apply industry-specific English vocabulary in a variety of customer service situations
- understand how cultural differences affect global communication and customer service

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

AL00CD64 Taloushallinto: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kuvata taloushallinnon keskeisimmät tehtävät ja prosessit osana yritystoimintaa.
- tehdä yrityksen kirjanpitoa ja laatia tuloslaskelman ja taseen.
- arvonnäkökulman toimintaperiaatteet.

- lukea yrityksen tilinpäätöstä.

AL00CN46 Vieraanvaraisuusalan palvelukehitysprojekti: 9 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- kehittää käyttäjälähtöisiä, arvoa luovia matkailu- ja ravitsemispalveluja
- suunnitella, konseptoida, tuotteistaa ja toteuttaa palvelun käytännössä
- arvioida ja kehittää asiakkaan kokemusta
- huomioida matkailu- ja ravitsemisalan toimintaympäristön haasteet ja mahdollisuudet palvelukehittämisessä
- työskennellä kehitystiimissä

AL00CD67 Kannattavuuslaskenta ja talouden suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- katetuottolaskennan ja hinnoitella tuotteen/palvelun kustannusperusteisesti.
- laatia budjetit ja määritellä budjetointiprosessin.
- suunnitella yrityksen taloutta kannattavuus ja rahoituksen riittävyys huomioiden.

AL00CD69 Yrittäjyys ja innovaatioiden kaupallistaminen: 4 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- pohtia yrittäjyyttä henkilökohtaisen kehittymisensä kautta.
- löytää ja hyödyntää erilaisia liiketoimintamahdollisuuksia asiakaslähtöisesti.
- arvioida liikeidean kannattavuutta.
- kehittää liiketoimintamallia.

AL00CD68 Tulevaisuuksien ennakointi ja innovaatiotoiminta: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija

- osaa linkittää tulevaisuuksien ennakkoinnin ja innovaatiotoiminnan osaksi organisaation strategista johtamista muuttuvassa toimintaympäristössä.
- osaa etsiä, jäsentää ja hyödyntää ennakoitintietoa.
- osaa innovoida/luoda uusia ratkaisuja ketterän kehittämisen menetelmillä.

AL00CD61 Asiakkuudet ja markkinointi: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa asiakaslähtöisen liiketoiminnan.
- käyttää markkinoinnin ja asiakaslähtöisen liiketoiminnan keskeisiä käsitteitä.
- tunnistaa markkinointi- ja myyntiprosessin vaiheet.

LLPRHOTRA23S-1007 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

LLPRHOTRA23S-1008 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.

LLPRHOTRA23S-1003 TÄYDENTÄVÄ OSAAMINEN: 70 op

AL00CB90 Esimiehenä vieraanvaraisuusalalla: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- keskeisimmät johtamismallit ja menetelmät.
- nykyaikaisen johtamisen piirteet sekä työyhteisön organisoitumisen merkityksen.
- esimiestyön moninaisen tehtäväkentän ja oman roolinsa siinä.
- työoikeuden perusasiat.

AL00CB92 Hotellit ja trendit: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa ja tuntee vallalla olevat megatrendit kuten:

- älykkäät kaupungit
- ilmastonmuutoksen
- hybridiikaupankäynnin
- yritystoiminnan empatian
- digitalisaation ja tekoälyn merkitykset
- datan analysointimahdollisuudet

- ja osaa soveltaen pohtia niiden merkitystä ja mahdollisuuksia hotelli- ja ravintola-alalle

AL00CB93 Majoitusliikkeen palveluprosessit: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- toimia ja johtaa yrityksen sisäisissä palveluprosesseissa
- tunnistaa ja toimia vuorovaikutusprosessissa asiakkaan kanssa
- selvittää tarvittavat työvaiheet ja resurssit
- osaa määritellä saavutettavan asiakashyödyn, asiakaslupauksen, ydin-, tuki- ja lisäpalvelut, arvion markkinapotentiaalista, sekä ennusteen myyntivolyymistä

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

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- työskennellä yleisempien hotellin ja ravintolan sähköiset myynti- ja jakelukanavien kanssa
- ja tuntee modernin digitaalisen kaupankäynnin periaatteet
- ohjata, perehdyttää ja päivittää alaisiaan digitaalisen sisällön hyödyntämisessä
- digitaalisen viestinnän lainalaisuudet .

AL00CB95 Tuottojohtaminen vieraanvaraisuusalalla: 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 osaa

- PMS-järjestelmän keskeisimmät periaatteet
- luoda varauksia varausjärjestelmään
- kirjata asiakkaan saapuneeksi ja lähteneeksi
- laati ja tulostaa hotellilaskun
- tulkita tunnuslukuja

AL00CB97 Hotelli- ja ravintola-alan palvelumuotoilu: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa

- palvelumuotoilun periaatteet
- käyttää blue printtausta menetelmätyökaluna
- tunnistaa ja ymmärtää kokonaisvaltaisen asiakaskokemuksen merkityksen ja osaa hyödyntää sitä työssään
- analysoida ja luoda kontaktipisteitä asiakaspolun varrella

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

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

Opiskelija osaa

- käyttää digitaalisia välineitä suunnittelussa, toteutuksessa ja kannattavuuden seurannassa
- suunnitella ja toteuttaa erilaisia yrityksen liikeidean mukaisia kannattavia ruokatuotteita
- ruokatuotannon suunnittelun ja toteutuksen vaiheet

AL00CC13 Ravintolatoiminta: 6 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- arvioida omaa asiakaspalveluosaamistaan sekä kykenee kehittämään itseään asiakaspalvelijana ja tunnistaa hyvän asiakaspalvelun
- yleisimmät tarjoilutavat ja -tekniikat sekä ymmärtää niiden käytön erilaisissa ravitsemisliikkeissä
- anniskelua koskevan lainsäädännön, tuntee alkoholijuomat sekä osaa anniskella alkoholijuomia

AL00CC14 Trendit ja ravintolatoimintojen suunnittelu: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- suunnitella ruoka-, juoma- ja palvelutuotteita erilaisiin ravintolakonsepteihin ja perehtyä menestyksellisen liiketoiminnan suunnittelun periaatteisiin
- osaa kehittää asiakaslähtöisiä ratkaisuja alan kehityksen ja ajankohtaiset trendit huomioiden

AL00CN06 Beverages and Bar Work: 5 op

Osaamistavoitteet

Student knows:

- characteristics and origin of most commonly used alcoholic and non-alcoholic beverages
- tools, equipment and machinery needed in beverages' and bar service
- purchasing and storing of beverages and other raw materials needed in licenced restaurants
- serving of alcoholic and non-alcoholic beverages
- preparation and serving of different types of cocktails for different purposes

- pricing of beverages and cocktails
- how to plan beverages list and a cocktail list

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 osaa

- elämysruokaryityksen perustamisen asetukset ja säädökset sekä kannattavan elämysrytystoiminnan onnistumisen kriteerit/käsitteet
- suunnitella kannattavia elämysruokatuotteita asiakaslähtöisesti
- osaa suunnitella turvallisia elämysruokatuotteita sekä toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti

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.

AL00CN20 Strategic Management and Hotel Simulation: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- understands the key concepts of strategic management and importance in the successful operation of a company or organization.
- form the basis of the strategy - the values, mission and vision of the organization and understand the strategic goals in a competitive environment.
- outline the cause-and-effect relationship of business decisions to the company's performance through business simulation.
- participate in the development of the organization's strategy process.

AL00CC66 Sustainability in Tourism and Leisure: 5 op

Osaamistavoitteet

- apply possibilities of circular economy in development of sustainable tourism, leisure, restaurant, accommodation and event business
- identify new business opportunities

- explain the value of research, development and innovation projects in enhancement of tourism and leisure

AL00CC23 Experience Design: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- design, orchestrate and manage customer's experiences
- create meanings and meaningful contents and solutions in tourism and leisure
- apply design and user-centrism in development of tourism, hospitality and leisure services and business

AL00CC24 Holistic Approach to Well-Being Tourism: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- illustrate well-being in a holistic way
- demonstrate the synergy between well-being and tourism and hospitality business
- measure and evaluate the impact of health and well-being

AL00CJ27 Growth Entrepreneurship - Startup Kit: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is able to

- turn a business idea into a startup and growth company.
- utilize teamwork, networks and business services.
- actively operate in the startup ecosystem of his/her geographical and business area.

LLPRHOTRA23S-1004 LABin muissa yksiköissä suoritettut opinnot (mm. kieli- ja viestintäopinnot): 0 op

AY00CC41 KvantiLAB: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hankkia, hyödyntää ja arvioida opinnäytetyöhönsä liittyvää informaatiota
- noudattaa eettisiä periaatteita opinnäytetyönsä tutkimustoiminnassa
- käyttää kvantitatiivisia tutkimusmenetelmiä opinnäytetyössään
- raportoida tutkimustuloksensa opinnäytetyössään

AY00CC40 KvaliLAB: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- hankkia, hyödyntää ja arvioida opinnäytetyöhönsä liittyvää informaatiota
- noudattaa eettisiä periaatteita opinnäytetyönsä tutkimustoiminnassa

- käyttää kvalitatiivisia tutkimusmenetelmiä opinnäytetyössään
- raportoida tutkimustuloksensa opinnäytetyössään

LA00BR31 Projektityöskentely - DuuniExpo: 5 op

Osaamistavoitteet

Jos kyseessä on 1.-2. vuoden opiskelija, sovelletaan alkuvaiheen osaamistavoitteita, jos 3.-4. vuoden opiskelija, sovelletaan valmistumisvaiheen osaamistavoitteita.

Alkuvaiheen osaaminen/osaamistavoitteet:

Opiskelija osaa:

- käyttää projektin aiheeseen ja teemaan liittyviä käsitteitä ja osoittaa perehtyneisyytensä projektiin liittyvään tietoperustaan
- kuvata projektin toiminnan lähtökohtia, tarpeita ja perusteita
- toimia projektissa tehtäväksiannon mukaisesti
- soveltaa projektissa aiheeseen liittyviä ammatillisia menetelmiä ja työtapoja
- toimia turvallisesti, eettisesti ja asiakaslähtöisesti projektissa
- toimia projektin edellyttämässä vuorovaikutustilanteissa

Valmistumisvaiheen osaaminen/osaamistavoitteet:

Opiskelija osaa:

- käyttää projektiin liittyviä käsitteitä johdonmukaisesti ja perustella toimintaansa tietoperustan pohjalta
- selvittää projektin toiminnan lähtökohtia, tarpeita ja perusteita
- toimia tavoitteellisesti, arvioida toimintaa ja tehdä kehittämissuhteita
- soveltaa projektissa monipuolisesti erilaisia tekniikoita, menetelmiä ja työtapoja
- toimia turvallisesti, eettisesti ja asiakaslähtöisesti
- toimia vastuullisesti ja tavoitteellisesti ryhmässä ja muissa projektin edellyttämässä vuorovaikutustilanteissa

AY00CA99 Projektityöskentely: 5 op

Osaamistavoitteet

Jos kyseessä on 1.-2. vuoden opiskelija, sovelletaan alkuvaiheen osaamistavoitteita, jos 3.-4. vuoden opiskelija, sovelletaan valmistumisvaiheen osaamistavoitteita.

Alkuvaiheen osaaminen/osaamistavoitteet:

Opiskelija osaa:

- käyttää projektin aiheeseen ja teemaan liittyviä käsitteitä ja osoittaa perehtyneisyytensä projektiin liittyvään tietoperustaan
- kuvata projektin toiminnan lähtökohtia, tarpeita ja perusteita
- toimia projektissa tehtäväksiannon mukaisesti
- soveltaa projektissa aiheeseen liittyviä ammatillisia menetelmiä ja työtapoja
- toimia turvallisesti, eettisesti ja asiakaslähtöisesti projektissa
- toimia projektin edellyttämässä vuorovaikutustilanteissa

Valmistumisvaiheen osaaminen/osaamistavoitteet:

Opiskelija osaa:

- käyttää projektiin liittyviä käsitteitä johdonmukaisesti ja perustella toimintaansa tietoperustan pohjalta
- selvittää projektin toiminnan lähtökohtia, tarpeita ja perusteita
- toimia tavoitteellisesti, arvioida toimintaa ja tehdä kehittämissuhteita
- soveltaa projektissa monipuolisesti erilaisia tekniikoita, menetelmiä ja työtapoja
- toimia turvallisesti, eettisesti ja asiakaslähtöisesti
- toimia vastuullisesti ja tavoitteellisesti ryhmässä ja muissa projektin edellyttämässä vuorovaikutustilanteissa

AY00CC65 Johtamiskoulutus varusmiespalveluksessa: 5 op

Osaamistavoitteet

Varusmiespalveluksessa hankittu esimiesosaaminen.

AY00CG55 Oppijana kehittyminen: 3 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- tunnistaa omia oppimiseen liittyviä metataitojaan
- tunnistaa kehittymiskohteita ja vahvuuksiaan
- löytää keinoja kehittää oppimisen taitojaan

AY00CC26 LAB@avain: 1 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa

- käyttää korkeakoulun keskeisiä sähköisiä järjestelmiä.
- arvioida omaa osaamistaan osana ammatillista kasvuaan

LLPRHOTRA23S-1005 Muissa korkeakouluissa suoritettavat opinnot: 0 op

LLPRHOTRA23S-1006 Vaihdoissa suoritettavat opinnot: 0 op