

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ravitsemispalveluyrityksen toiminnan kehittäminen (00808), 10.0
Toteutus	LYA1311: 1/2013-2014 (26.08.2013 - 20.12.2013)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA13SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	20.05.2013 08:00 - 02.06.2013
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Kuivanen Tuula (Vastuupettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 5 op T&k-integraatio: 6 op
Toteutusluokka	
Painoalat	
Arviointi viimeistään	20.01.2014 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 20.12.2014
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	• käyttää tulevaisuuden tutkimuksen menetelmiä ravitsemispalvelujen kehittämisessä • toimia ympäristövastuullisesti ja tuloksellisesti
Edeltävät opinnot	00175 Järjestelmäosaaminen palveluverkostossa
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Suositeltavaa että on suorittanut A0153 Corporate Social Responsibility-opintojakson
Osaamistavoitteet	Opiskelija osaa suunnitella, toteuttaa ja arvioida toimintaa ympäristövastuullisesti ja tuloksellisesti. Hän oppii käyttämään tulevaisuuden tutkimusmenetelmiä kehittäessään ravitsemispalveluita.
Keskeinen sisältö	Tutustutaan uudenmaan lähiruokatuottajiin ja kehitetään heidän toimintaansa opintojaksolle sopivien projektien muodossa
Oppimateriaali	Lähiruokaan ja yrittäjyyteen sekä valittuihin kehittämistehtäviin liittyviä aineistoja tarpeen mukaan Tulevaisuuden tutkimus -kirjallisuus Ympäristövastuuseen ja yritys vastuuseen liittyvät aineistot Evira ja muut alan järjestöt
Ohjaus ja viestintä	Tuula.kuivanen@laurea.fi huone 255. Opintojakson viestintä Optimassa
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Ryhmäkohtainen projektiraportti 75% opintojakson arvosanasta. Opiskelijakohtainen oppimispäiväkirja 25% opintojakson arvosanasta. Lisäksi muiden tehtävien suorittaminen hyväksytysti ja 100% osallistuminen lähiopetukseen sekä projektityöskentelyyn.
Projekti/hanke (nimi)	Kestävää liiketoimintaa lähiruoka -hankkeen yrittäjien joukosta valitaan toimijat joiden toimintaa kehitetään opintojakson aikana
Käytettävät T&K menetelmät	Projektiin sopivat tutkimus- ja kehittämismenetelmät, havainnointi, haastattelu, benchmarking, ideointimenetelmät sekä tulevaisuudentutkimusmenetelmät.
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	10 op yht 270 tuntia Maanantaisin tavanomaisesti 1/2 pv ohjattua opetusta ja 1/2 pv projektityöskentelyä (koululla tai toimeksiantajaorganisaatiossa) Lisäksi itsenäistä ryhmä- ja yksilötyöskentelyä omalla ajalla.
Muut toteutusjärjestelyt	Yhteistyöorganisaatioiden valinta meneillään

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**Oppimistapahtumat**

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
02.09.2013	12.30-16		Aloitus	Tavoitteet, sisältö Orientoituminen aiheeseen: viitekehys ja keskeisiä käsitteitä Ohje oppimispäiväkirjaan Projektin aloitus		Tuula Kuivanen
09.09.2013						