

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ravitsemispalveluyrityksen toiminnan kehittäminen (00808), 10.0
Toteutus	LYA1411: 1/2014-2015 (25.08.2014 - 23.12.2014)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA14SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	19.05.2014 08:00 - 02.06.2014
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
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	20.01.2015 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 20.12.2015
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 uudenmaanlähiruokatuottajiin ja kehitetään heidän toimintaansa opintojaksolle sopivien projektien muodossa. Vastuullisen toiminnan kehittäminen ammattikeittiössä
Oppimateriaali	Lähiruokaan ja yrittäjyyteen sekä valittuihin kehittämistehtäviin liittyviä aineistoja tarpeen mukaan Tulevaisuuden tutkimus -kirjallisuus Ympäristövastuuseen ja yritys vastuuseen liittyvät aineistot Evira, Ekocentria, Motiva ja muut alaan liittyvät työhön soveltuvat järjestöt
Ohjaus ja viestintä	Tuula.kuivanen@laurea.fi Opintojakson viestintä Optimassa
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Tuotokset: Ryhmäkohtainen oppimispäiväkirja 50% opintojakson arvosanasta ja opiskelijakohtainen artikkeli 50% opintojakson arvosanasta. Lisäksi muiden tehtävien suorittaminen hyväksytysti ja osallistuminen lähiopetukseen sekä projektityöskentelyyn.
Projekti/hanke (nimi)	Opiskelija voi ehdottaa omaa yhteistyökumppania jonka kanssa yhteistyössä luo kehittämissuunnitelman tai valita yhteistyökumppanin opettajan ohjauksen avulla esim. Kestävää liiketoimintaa lähiruoka -hankkeen toimijoista. Lisätietoja lähiruokahankkeesta: www.uusimaaseutu.fi/lahiruoka.asp www.laurea.fi/kestavalahiruoka facebook: kestävää liiketoimintaa lähiruoka
Käytettävät T&K menetelmät	Projektiin sopivat tutkimus- ja kehittämismenetelmät, esim. havainnointi, haastattelu, benchmarking, ideointimenetelmät sekä tulevaisuudentutkimusmenetelmät.

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

Opiskelijan työmäärän jakautuminen	10 op yht 270 tuntiaPerjantaisin klo 9-16 ohjattua opetusta ja projektityöskentelyä koululla. Lisäksi itsenäistä omankehittämistehtäväsuunnitelman mukaista ryhmä- ja yksilötyöskentelyä omalla ajalla koulussa tai projektiyhteistyökumppanin luona.
Muut toteutusjärjestelyt	Yhteistyökumppaneiden ja kehittämisyritysten valinta kesän aikana. Ilmoittauduttuasi opintojaksolle kerro sähköpostitse minkälaisesta kehittämisestä olisit kiinnostunut ja onko sinulla ehdotus omasta kehittämisprojektikumppanista. Näin pääsemme syksyllä nopeammin toimintaan. Ennakkotehtävä aukeaa elokuun 16.pvä, tavoitteena alustavan kehittämissuunnitelman esittäminen ensimmäisellä tapaamiskerralla. Kehittämisestä voi olla yksilötyö tai ryhmätyö.