

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Juomatuotetietous ja baaritoiminnot (01023), 5.0
Toteutus	LYA1311: 1/2013-2014 (02.09.2013 - 20.12.2013)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA13SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	sommelier Taneli Lehtonen ja baarimestari Juha-Pekka Matilainen
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	20.05.2013 08:00 - 02.06.2013
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Meriläinen Kaija (Vastuupettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 1 op
Toteutusluokka	
Painoalat	
Arviointi viimeistään	19.01.2012 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.12.2012
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	• valita ja suositella erilaisiin tilaisuuksiin ja käyttötarkoituksiin sopivat juomat ja juomasekoitukset • arvioida alkoholittomien ja alkoholijuomien laatua • toimia baaritoimintoihin liittyvissä palveluprosesseissa
Edeltävät opinnot	
Keskeinen sisältö	• Juomalajit (alkoholilliset ja alkoholittomat) • Juomien tarjoilulämpötilat ja -lasit • Ruoka ja viinit /juoma • Juomasekoitukset • Baaritoiminnot • Aistinvarainen arviointi;ammattimainen maistaminen
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	• itsearviointi, vertaisarviointi, asiantuntija-arviointi KiitettäväOpiskelija osaa:Käyttää asiantuntevasti ammattikäsitteitä.Perustella toimintaa tutkitun tiedon avulla. Toimia usein joustavasti, järjestelmällisesti ja kehittämispainotteisesti, luovasti ja aktiivisesti. Valita toimintaan soveltuvia tekniikoita ja malleja ja perustella valintansa. Toimia asiakaslähtöisesti ja tilanteenmukaisesti. Edistää ryhmän toimintaa. Kriittisesti soveltaa ammattieettisiä periaatteita toiminnassaan. Käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä. Hyvä Perustella, vertailla ja analysoida toimintaansa yleisillä ohjeilla. Selviytyä itsenäisesti erilaisissa tehtävissä kulloisessakin toimintaympäristössä. Soveltaa monipuolisesti opittuja tekniikoita ja malleja.Toimia ammatillisesti asiakastilanteissa. Toimia ryhmässä tavoitesuhteisesti. Perustella toimintaansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti. Tyydyttävä Käyttää keskeisiä/yksittäisiä ja asianmukaisia ammattikäsitteitä sekä osoittaa

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	perehtyneensä tietoperustaan. Toimia turvallisesti, joskin toiminta on usein kaavamaista/ kokeilevaa/ hapuilevaa/ omalähtöistä. Noudattaa sääntöjä ja ohjeita sekä perustella toimintaansa annetuilla ohjeilla. Toimia ohjattuna asianmukaisesti. Käyttää opittuja tekniikoita ja malleja. Ottaa toiminnassaan asiakkaat huomioon. Toimia ryhmän jäsenenä. Toimia ammattieettisten periaatteiden mukaisesti.
Projekti/hanke (nimi)	
Käytettävät T&K menetelmät	Aistinvarainen arvionti: ammattimainen maistaminen
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	
Muut toteutusjärjestelyt	Lähiopetuskertojen yksityiskohtainen aikataulu päivittyy alkusyksyn aikana. Ensimmäisellä kerralla on oltava paikalla varmistamassa paikkansa opintojaksolla. Baariharjoittelukerrat ovat pakollisia näyttöjä, niitä EI voi korvata muilla tehtävillä.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
02.09.2013			Orientointi opintojaksoon, Juomat, juomatyyppit, lasistot	Huom, Ohjelma päivittyy vielä Käydään läpi opintojakson perusasiat, sisällöt, arviointi ja tehtävät. Aloitellaan perusteista.		
09.09.2013			Olut	Oluen valmistus		
16.09.2013			Kahvi ja tee	Käydään läpi kahvin ja teen valmistukseen liittyviä asioita.		
23.09.2013			ryhmäpäivä	Ei pakollista kontaktituntia, ryhmätyöpäivä.Baari tehtävän aloittelua ryhmissä,,ohjausta saa tilattaessa ;)		
30.09.2013			Väkevät alkoholijuomat.	Juha-Pekka Matilainen.Ravintola Savoy.		
07.10.2013			Väkevät alkoholijuomat 2	J-P- Matilainen, valmistautuminen baariharjoituksiin.		
14.10.2013			Baariharjoitukset ja kahvi	Baariharjoitukset ja erikoiskahvit Mixtecillä. Ryhmät 1-4		
14.10.2013			finnbar	ma 14. -ti 15.10 Finnbar messut. mahdollinen vierailu .		
21.10.2013			Baariharjoitukset ja kahvi	Baariharjoitukset ja erikoiskahvit Mixtecillä, ryhmät 5-8		
28.10.2013			varakerta baariharkoille	ohjelma tarkentuu, voi olla myös itsenäistä työskentelyä. Baari tehtävän viimeinen palautuspäivä.		
04.11.2013			Viinit 1	Yleiskatsaus maailman viineistä, viiniaihteiset kirjat ja lähteet. Ravintola Chez Dominicin sommelier Taneli Lehtonen.		
11.11.2013			Viinit 2	Valkoviinin valmistus Viinin klassinen arviointi (tasting, valkoviinit) sommelier Taneli Lehtonen. Viinikäsikirjassa valkoviiniosuus tehty ja palautettu.		
18.11.2013			Viinit 3	Punaviinin valmistus viinin ja ruoan yhdistämisen perusteet Tasting, punaviinit		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				sommelier Taneli Lehtonen.		
25.11.2013			Viinit 4	Kuohuviinit, väkevöidyt viinit tasting: kuohu- ja väkevöidyt viinit sommelier Taneli Lehtonen.		
			Toive			
09.12.2013			Opintojakson lopetus	Jouluiset juomat, munatotit ja glögit		