

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Juomatuotetietous ja baaritoiminnot (01023), 5.0
Toteutus	LYA1321: 2/2013-2014 (20.01.2014 - 02.06.2014)
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	02.12.2013 08:00 - 08.12.2013
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	Kampuksella
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 1 op
Toteutusluokka	
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	20.06.2014 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.12.2014
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 joului-tammikuun aikana. Ensimmäisellä kerralla on oltava paikalla varmistamassa paikkansa opintojaksolla.Baariharjoittelukerrat ovat pakollisia näyttöjä, niitä EI voi korvata muilla tehtävillä.OPINTOJAKSO ALKAA 20.1.2014 KLO 9.00. Huom. Tarjonnasta poiketuntien päättymisaika klo 12.00. JA PÄÄTTYVViimeistään 5.5.2014.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
20.01.2014	9-12		Orientointi opintojaksoon, Juomat, juomatyyppit, lasistot	ENSimmäisellä kerralla läsnäolo pakollinen tai paikka siirtyy jonossa seuraavalle. Huom, Ohjelma päivittyy vielä Käydään läpi opintojakson perusasiat, sisällöt, arviointi ja tehtävät sekä ryhmät.Aloitellaan perusteista.		Kaija Meriläinen
27.01.2014	9-12		Olut	Oluen valmistus		Kaija Meriläinen
03.02.2014	9-12		Viinit 1	Yleiskatsaus maailman viineistä, viiniaiheet kirjat ja lähteet.Ravintola Chez Dominicin sommelier Taneli Lehtonen.		
10.02.2014	9-12		Viinit 2	Valkoviinin valmistusViinin klassinen arviointi (tasting, valkoviinit)sommelier Taneli Lehtonen.Viinikäsikirjassa valkoviiniosuus tehty ja palautettu.		
17.02.2014	9-12		Viinit 3	Punaviinin valmistusviinin ja ruoan yhdistämisen perusteetTasting, punaviinitsommelier Taneli Lehtonen.		
24.02.2014	9-12		Viinit 4	Kuohuviinit, väkevöidyt viinittasting: kuohu- ja väkevöidyt viinitsommelier Taneli Lehtonen.		
03.03.2014	9-12		Kahvi ja tee	Käydään läpi kahvin ja teen valmistukseen liittyviä asioita.		
10.03.2014	9-12		Väkevät alkoholijuomat.	Juha-Pekka Matilainen.Ravintola Savoy.		
17.03.2014	9-12		Väkevät alkoholijuomat 2	J-P- Matilainen, valmistautuminen baariharjoituksiin.		
24.03.2014			etätehtävä	viinikäsikirjan lopullisen version palautusBaaritehtävän viimeistelyei kontaktitunteja		
31.03.2014			Baariharjoitukset	Baariharjoitukset ryhmäjako varmistuu opintojakson alussa		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

07.04.2014	9-12		Baariharjoitukset	Baariharjoitukset. Ryhmäjako varmistuu opintojakson alkupuolella.		
14.04.2014	10-12		vierailu	Vierailu BPF:n tiloissa. Osoite: Vilhonvuorenkatu 11 A II krs. Alkoholi kauppa ja BpF:n toiminta Jyrki Tarvonen JA TÄÄLTÄ EI MYÖHÄSTYTÄ!		
21.04.2014			Etätehtävä	2. pääsisäispäivä, ei kontaktia		
28.04.2014			boolit, molekyylcocktailien rakentaminen.	Opintojakson lopetus, boolien harjoittelu hiukkasen myös molekyylcocktailien rakentamista		