

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Juomatuotetietous ja baaritoiminnot (01023), 5.0
Toteutus	LYA1411: 1/2014-2015 (08.09.2014 - 23.12.2014)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA14SY Muut:
Projektiissa mukana	
Luennoitsijat	sommelier Taneli Lehtonen ja baarimestari Juha-Pekka Matilainen
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	19.05.2014 08:00 - 02.06.2014
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Meriläinen Kaija (Vastuupettaja), Vakkuri Miia (Muu opettaja)
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	19.01.2013 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.12.2013
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
08.09.2014	9-12		Aloitus	Alustava aikataulu, tämä voi vielä muuttua!!!!		
15.09.2014	9-12		olut			
22.09.2014	9-12		väkevät1			
29.09.2014	9-12		väkevät2	Ryhmätehtävän suunnittelua, Infuusiot		
06.10.2014	9-12		baariharkka1			
13.10.2014	9-12		baariharkka2			
20.10.2014	9-12		tehtävän viimeistely, ei kontaktia			
27.10.2014	9-12		viini1	Yleistä viineistä, viinitehtävän tarkemmat ohjeet.sommelier Taneli Lehtonen		
03.11.2014	9-12		viinit 2	Valkoviinit		
10.11.2014	9-12		viinit 3	Punaviinit		
17.11.2014	9-12		viinit 4	Kuohuviinit ja väkevöidyt viinit		
01.12.2014	9.12		kahvi	kahvi & tee		
24.11.2014	9-12		toive/vierailu			
08.12.2014	9-12		molekyylit	Palautesetti + molekyylcocktailit		