

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1111: 1/2011-2012 (29.08.2011 - 19.12.2011)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA10SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	23.05.2011 08:00 - 05.06.2011
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuuopettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 2 op
Toteutusluokka	
Painoalat	
Arviointi viimeistään	19.01.2012 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 19.12.2012
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	*tuottaa ja kehittää käyttäjälähtöisiä palveluja ja palveluprosesseja osana laadukasta palvelujärjestelmää *kehittää omia valmiuksiaan tuotanto- ja palveluprosessien päivittäisjohtamisessa
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Asiakaslähtöinen palvelun laatu -opintojakson suoritus
Osaamistavoitteet	Opiskelija soveltaa osaamistaan ravitsemispalvelualan tuotantoprosesseissa. Hän tarjoaa käyttäjälähtöisesti, kustannustietoisesti ja turvallisesti ravitsemisalan palvelutuokioita asiakkaalle.
Keskeinen sisältö	• tuotteet, palvelut, palvelu- ja tuotantoprosessit sekä järjestelmät eri palveluympäristöissä ja niiden kehittäminen • palveluprosessien kuvaaminen • palvelujen ja palveluprosessin kehittämisen menetelmät • oman osaamisen analysointi ja kehittäminen
Oppimateriaali	Nimeke Avain ravitsemukseen / Kirsti Parkkinen, Päivi Serti. Tekijät Parkkinen, Kirsti. ISBN 951-1-21162-5 (nid.) Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u> Nimeke Bolus : ravitsemusterapeuttien yhdistyksen lehti. Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u> Nimeke Johda liiketoimintaa prosessien verkkona : ideasta käytäntöön / Kai Laamanen.

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Tekijät Laamanen, Kai. ISBN 978-952-5136-16-6 (sid.) Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u> Nimeke Tarjoilukirja / Jouko Mykkänen, Heikki Ursin. Tekijät Mykkänen, Jouko. ISBN 951-9185-45-3 Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u> Nimeke Utelias kokki : elintarviketietoa ruoanvalmistajalle / Kirsti Parkkinen, Kaija Rautavirta. Tekijät Parkkinen, Kirsti. ISBN 951-9185-30-5 (nid.) Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u>
Ohjaus ja viestintä	tuula.kuivanen@laurea.fi työhuone 255 henry.lyback@laurea.fi työhuone 135
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	
Käytettävät T&K menetelmät	1) BL-opiskeluviikot ja päivittäisjohtaminen BL:ssa. 2) Asiakaslähtöinen ja kustannustietoinen turvallinen ruokalista- ja ateriasuunnittelu sekä ruokatuotantoprosessin suunnittelu ja tuotannonohjausjärjestelmän avulla. 3) Tutkimis- ja kehittämistehtävä BL:an kohdennettuna opiskelluista asioista. 4) Osaamisen esilletuominen omasta kehittämisestä portfolion avulla (BL työskentely, tapahtumavuorot ja teoriaopinnot), joka aloitetaan henkilökohtaisten tavoitteiden asettamisella opintojakson alussa ja päätetään itsearvointiin tavoitteiden saavuttamisesta.
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	10 op=270h BL-opiskelua 27 vuoroa ja tapahtumavuoroja 3kpl yhteensä 210h Kontaktiopetus ti ip ja to ap 7x 6h yht 42h sekä projektityöaika workshoppeille ja ryhmätöille to ip 7x3h yht 21h
Muut toteutusjärjestelyt	oppimisympäristönä BarLaurea; oppimisvuorot BL:ssa erillisen vuorolistan mukaan. Tapahtumavuorot ilmoittaa tapahtumakoordinaattori. Oppimisvuorot suoritetaan loppuun asti opintojakson aikana ja kaikki tehtävät hyväksytysti ennen oppimispisteiden saamista.

Oppimistapahtumat



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
05.09.2011	8.30		Aloitusinfo BarLaurea	A ryhmä teoriaviikoilla 38, 40, 42, 44, 46, 48 ja 50 ja BarLaureassa vko 36, 37, 39, 41, 43, 45, 47 ja 49. B ryhmä teoriaviikoilla 36, 39, 41, 43, 45, 47 ja 49 ja BarLaureassa vko 37, 38, 40, 42, 44, 46, 48 ja 50. Teoriaviikoilla kontakti pääsääntöisesti ti klo 12.30-16 ja to 9-11.30 sekä to 12.30-16 BarLaurea työvuorot erillisen aikataulun mukaan.	BL	Henry Lybäck
06.09.2011	12.30-16		B-ryhmä: Teoriaopintojen aloitus	Opintojakson esittely Tuula ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta, projekti työajalla workshopeista. Arviointi kriteerien sopiminen (päädetään yhdessä oppimistehtäviin ja BL:aan) Muut tehtävät arvioidaan hyv/hyl (mm. työturvallisuus, koneiden käyttö, tuotannon suunnittelu, prosessien ohjaus) BL ja tapahtumat 100% suoritus Teoriatunnit ja työpajat (workshop) 100% suoritus		
08.09.2011	9 -11.30		B teoriaopintoja jatketaan	Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet Mitä teet kun kuulet palohälytyksen? Työntekijänä ja esimiehenä.		
08.09.2011	12.30-16		B Learning group	Käyttöohjevideoiden teko		
20.09.2011	12.30-16		A-ryhmä: Teoriaopintojen aloitus	Opintojakson esittely Tuula ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta, projekti työajalla workshopeista. Arviointi kriteerien sopiminen (päädetään yhdessä oppimistehtäviin ja BL:aan) Muut tehtävät arvioidaan hyv/hyl (mm. työturvallisuus, koneiden käyttö, tuotannon suunnittelu, prosessien ohjaus) BL ja tapahtumat 100% suoritus Teoriatunnit ja työpajat (workshop) 100% suoritus		
22.09.2011	9-11.30		A teoriaopintoja jatketaan	Työturvallisuus, laitteiden käyttöohjevideot		
22.09.2011	12.30-16		A Learning group	Käyttöturvallisuustiedotteiden teko laitteisiin Mitä teet kun kuulet palohälytyksen? Työntekijänä ja esimiehenä.		
27.09.2011	12.30-16		B teoriaopintoja	Omavalvonta, puhtaanapito ja hygieniä BarLaureassa, tarkastus, dokumentointi ja korjaavat toimenpiteet Hygicult-näytteiden otto Omavalvonnan		



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa		
29.09.2011	9-11.30		B teoriaopintoja	Käyttöohjevideo tehtävien läpikäynti ja talletus optimaan BL- kansioon.		
29.09.2011	12.30-16		B Learning group			
04.10.2011	9-13		Lähirookaseminaari	Siipiiko aika kaikille!		
06.10.2011	9-11.30		A teoriaa	Oma valvonta, puhtaanapito ja hygienia BarLaureassa, tarkastus, dokumentointi ja korjaavat toimenpiteet Hygicult-näytteiden otto Oma valvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa		
06.10.2011	12.30-16		A Learning group	ympäristöpassitesti		
11.10.2011	9-14		B METOS VIERAILU	KLO 10.30-13 METOKSELLA AMK-OPISKELIJANPÄIVÄ	KERAVA	
13.10.2011	9-11.30		B teoriaa	Ympäristöpassitesti	ATK-luokka	
13.10.2011	12.30-16		B Learning group			
18.10.2011	12.30-16		A teoriaa	Ryhmä 1 Flow teeman esittely ja raaka-aine listaukset, määrät 10 hengelle sekä valmistusohjeet. Kaikilla ryhmillä valmiina menut, raaka-aineet sekä valmistusohjeet.		
20.10.2011	9.00-11.30		A teoriaa	Aromi koulutusta ja flow teemojen ruokien reseptiikan teko.	Atk-luokka	
20.10.2011	12.30-16		A Learning group			
25.10.2011	12.30-16		B teoriaa	Ryhmä 1 Flow teeman esittely ja raaka-aine listaukset, määrät 10 hengelle sekä valmistusohjeet. Kaikilla ryhmillä valmiina menut, raaka-aineet sekä valmistusohjeet.		
27.10.2011	9-11.30		B teoriaa	Aromi koulutusta ja flow teemojen ruokien reseptiikan teko.	Atk-luokka	
27.10.2011	12.30-16		B Learning group			
01.11.2011	12.30-15		A teoriaa	Ympäristöpassi Henry Lybäck		
03.11.2011	15-17		A&B TUOTEKEHITYS WORKSHOP	15-17 tuotekehitys Risto Mikkola Hk		
08.11.2011	12.30-15		B teoriaa	Tuotekehitys Henry Lybäck		
10.11.2011	9-11.30		B Tutustumiskäynti	Tutustuminen hotellin toimintaan Henry Lybäck		
10.11.2011	12.30-14		Tutustumiskäynti	Tutustuminen hotellin toimintaan, Henry Lybäck		
15.11.2011	12.30-16		A Tutustumiskäynti	Tutustuminen hotellin toimintaan Henry Lybäck		
17.11.2011	9-11.30		A teoriaa	Tuotekehitys Henry Lybäck		
24.11.2011	9-11.30		B teoria	Portfolio tietoisuus Italia ja intohimot		

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

				ruokaan Henry Lybäck		
24.11.2011	12.30-14.30	14-16	B ERITYISRUOKA BARLAUREASSA WS	12.30-14 erityisruokavaliot ws/ AM&H 14.00 ympäristöpassin Arvitus, jonka jälkeen saa lähteä kotiin		
29.11.2011	12.30-15		A teoria	Italia ja intohimo ruokaan Henry Lybäck		
01.12.2011	9-11.30		A teoria	Yhtenäistä opintojakson tehtävien loppuun saattamista Henry L Henry Lybäck		
01.12.2011	12.30-14.30		A Learning group	12.30-14.30 Erityisruokavaliot Ilari & Henry		
08.12.2011	9-11&12.00-15		B teoria	9-11 Portfolioiden läpikäynti ja esitys 12-15 Palautteen keruu ja kehittämisehdotukset		
13.12.2011	12.30-16		A teoria	Oman osaamisen esilletuominen, portfolion esitys, itse- ja vertaisarviointi, palautekeskustelu		
15.12.2011	9-11.30		A teoria	Vapaa		
15.12.2011	12.30-16		A Learning group			