

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1121: 2/2011-2012 (02.01.2012 - 08.06.2012)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA11KN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	28.11.2011 08:00 - 04.12.2011
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuupettaja), Temisevä Sini (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	08.06.2012 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	sini.temiseva@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 tapahtumavaroja 3kpl yhteensä 210h Kontaktiopetus keskiviikkoisin 7x9=63h
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

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
-----	-----	---	------	---------	------	-----------



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

07.12.2011	13-14.30		Aloitustieto BarLaurea	A ryhmä teoriaviikoilla 5,7,9,11,13,15,17,19 ja 21 ja BarLaureassa vko 1,2,4,6,8,10,12,14,16,18,20, 35 ja 36 B ryhmä teoriaviikoilla 4,6,8,10,12,14,16,18 ja 20 ja BarLaureassa vko 2,3,5,7,9,11,13,15,17,19,21,35 ja 36 Teoriaviikoilla kontakti pääsääntöisesti ke 9-16 BarLaurea työvuorot erillisen aikataulun mukaan.	BL	
01.02.2012	9 -16		A-ryhmä: Opintojakson aloitus & Työturvallisuus	Opintojakson esittely Sini ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta; tehtävänanto teoriavkoilla. Toteutus BarLaureassa. Tulosten esittely seuraavalla teoriavkoilla. 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 Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Käyttöohjeiden vieminen käytäntöön BarLaureaan (ryhmä kansioon) Mitä teet kun kuulet palohälytyksen? Työntekijänä ja esimiehenä.		
15.02.2012	9-16		A-ryhmä: Omavalvonta	9-13.30 Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Käyttöohjeiden vieminen käytäntöön BarLaureaan (ryhmä kansioon) t Ty t 13.30-15.30 Omavalvonta, puhtaanapito ja hygienia BarLaureassa, tarkastus, dokumentointi ja korjaavat toimenpiteet Hygicult-näytteiden otto Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurतालoudessa		Henry Lybäck, Sini Temisevä
29.02.2012	9-16		A-ryhmä: Tuotekehitys	9-9.45 Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurतालodessa tehtävän läpikäynti ryhmittäin 9.45-10.45 Tuotekehitys osana ravintolan liikeideaa 10.45 ryhmätehtävän anto 11.00-13.00 ruokailu & ryhmätehtävän tekeminen 13.00- ryhmätehtävän esitys 13.45-teemaviikkojen tehtävänanto ja ryhmät alkaa suunnittelemaan teemaansa		Henry Lybäck, Sini Temisevä
14.03.2012	9-16		A-ryhmä: Flow teeman esitys	9-11.30 Flow teeman esittely ja raaka-aine listaukset, määrät 10 hengelle sekä valmistusohjeet. Kaikilla ryhmillä valmiina menut, raaka-aineet sekä valmistusohjeet. Dokumentoinnin	Muista Atk-luokka	Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				suunnitelma. Esitys esitetään powerpointilla. 12.30-16 Aromikoulutusta ja flow teeman ruokien reseptiikan tekeminen ja kustannuslaskelma.		
28.03.2012	9-16		A-ryhmä: Tuotekehitys	Tutustuminen Meira Novan tuotekehitystoimintaan		Henry Lybäck
11.04.2012	9-16		A-ryhmä: Erityisruokavalio	9-12 ryhmätehtävä erityisruokavalioista 13-15 erityisruokavalio workshop/Ilari		Sini Temisevä
25.04.2012	9-16		A-ryhmä: Ympäristö	9-12.00 ympäristö ja ruoka LUOKKA 252 13-14.30 ympäristöpassitesti luokka LUOKKA 205 Samalla teemme palautteen opintojaksosta luo	252 ja 205	Sini Temisevä
09.05.2012	9-16		A-ryhmä: Portfolio	9-12 Portfolioiden läpikäynti ja esitys 13-15 Palautteen keruu ja kehittämisehdotukset		Henry Lybäck, Sini Temisevä
23.05.2012	9-16		A-ryhmä: Idea päivä	Opiskelijoiden idea päivä		Henry Lybäck, Sini Temisevä