

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1211: 1/2012-2013 (27.08.2012 - 21.12.2012)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA11SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	21.05.2012 08:00 - 03.06.2012
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuuopettaja), Jaakkola Leila (Muu opettaja), 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	19.01.2013 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 19.12.2013
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	Immonen, I., Laaksonen, S., Lattu, L. ym. 2010. Erityisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä. Helsinki: WSOYproOy. Laurent, B. 2006. Päivittäisjohtaminen matkailu- ja ravintola-alalla. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy. Lehtinen, M., Peltonen, H., Talvinen, P. 2003. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WSOY Bookwell Oy. McVety, P.J., & Watre, B.J. & Levesque Ware, C. 2009. Fundamentals of menu plannIng. 3th edition. USA: John Wiley & Sons, Inc. Nimeke Avain ravitsemukseen / Kirsti Parkkinen, Päivi Serti. Tekijät Parkkinen, Kirsti. ISBN 951-1-21162-5 (nid.) Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u>

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A: Tutkimuksia ja raportteja 22. https://laurus.amkit.fi/vwebv/search?searchArg=ammattikeitti%C3%B6iden+ruoka%3F&searchC Nimeke Tarjoilukirja / Jouko Mykkänen, Heikki Ursin. Tekijät Mykkänen, Jouko. ISBN 951-9185-45-3 Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u>
Ohjaus ja viestintä	sini.temiseva@laurea.fi työhuone 255 henry.lyback@laurea.fi työhuone 135 leila.jaakkola@laurea.fi työhuone 135
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	
Käytettävät T&K menetelmät	1) BL-käytännön oopimisen viikot ja päivittäisjohtaminen BL:ssa. 2) Asiakaslähtöinen ja kustannustietoinen turvallinen ruokalista- ja ateriasuunnittelu sekä ruokatuotantoprosessin suunnittelu ja tuotannonohjausjärjestelmän avulla. 3) Tutkimis- ja kehittämistehtävä. Flow teemaviikon loppuraportointi. 4) Osaamisen esilletuominen omasta kehittämisestä portfolion avulla (BL työskentely, tapahtumavuorot ja teoriaopinnot, sekä Flow teemaviikon toteutus), 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 pe 7x 7h yht 49h +3=52h
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
03.09.2012	8.15-9.00		BarLaurea aloitusinfo	A RYHMÄN ALOITUSINFO 3.9.2012 KLO 08.15->SAMALLA ALKAA BARLAUREAN KÄYTÄNNÖN VUOROT VUOROLISTAN MUKAISESTI.	BL - sali	Henry Lybäck
07.09.2012	9.00		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 Pe klo 09.00-16.00 ja	127	Leila Jaakkola, Henry Lybäck, Sini Temisevä

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				projektityöaika Ke 13.00-16.00 BarLaurea työvuorot erillisen aikataulun mukaan. BarLaurea jakaa opiskelijat puoliksi A ja B ryhmään		
07.09.2012	11.00-16		B-ryhmä: Teoriaopintojen aloitus	Opintojakson esittely Sini, Leila ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet teoria ja käytäntö. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta, Flow teemaviikon toteutus ja raportointi. 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 tekeminen. Tuotekehitys ja flow teemavkon alustus m Miia ja Ilari mukaan klo 13.30 Tarjoiluworkshop ohjeistus 14.15	127	
21.09.2012	09.00-16		A-ryhmä: Teoriaopintojen aloitus	Opintojakson esittely Sini, Leila ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta, projekti työajalla workshopeista. Arviointi kriteerien sopiminen (päätetään 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 tekeminen. Flow teemavkon alustus Miia mukaan klo 13.30 Ilari mukaan 14:10 Tarjoiluworkshop ohjeistus 14.20 Tuotekehitys	127	Leila Jaakkola, Henry Lybäck, Sini Temisevä
26.09.2012	13-16		B teoria	Tuotekehitys ja flow teemavkon läpikäynti Aromi ohjelman käyttö Flow vko 42, 44 ja 46	207 A atk	Henry Lybäck
28.09.2012	9-16		B teoriaopintoja jatketaan	Portfolion tarkka ohjeistus Työturvallisuus, laitteiden käyttöohjevideot läpikäynti	127	Leila Jaakkola, Henry Lybäck
03.10.2012	13-16		A teoria	Tuotekehitys ja flow teemavkon alustus Aromiohjelman käyttö Flow vko 43,45 ja 47	Atk 207 A	Henry Lybäck
05.10.2012	9.00-16		A teoriaopintoja jatketaan	Portfolion tarkka ohjeistus Työturvallisuus, laitteiden käyttöohjevideot läpikäynti Omavalvonta, puhtaanapito ja hygienia BarLaureassa, klo. 13.00 Ilari Paananen Hygicult-näytteiden otto Omavalvonnan	127	Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa vrtV vretaljhdsldghgavpoajhpvoapöajh v vrt BL:n omavalvonta suunnitelmaan ja käytännön toimivuus		
12.10.2012	9.00-16		B teoriaopintoja	Ravitsemustieto -erityisruokavaliot Ilari Paananen?	127	Leila Jaakkola
19.10.2012	9-16.00		A teoriaopintoja	Ravitsemustieto -erityisruokavaliot Ilari Paananen?	127	Leila Jaakkola
26.10.2012	09.00-16		B teoriaopintoja	Ympäristö ja ruoka. Ympäristopassin suorittaminen.	127	Sini Temisevä
02.11.2012	9-16.00		A teoriaopintoja	Ympäristö ja ruoka. Ympäristopassin suorittaminen.	127/009	Sini Temisevä
09.11.2012	9-16.00		Yritysvierailut	Vierailu F 8, Stockmannin ravintolamaailma Tavaratalon hisseillä 8 kerrokseen. 9-10:45 Radisson Blu Seaside Ruoholahderanta 3 11:15-12:30.		Henry Lybäck, Sini Temisevä
16.11.2012	9.00-16		Yritysvierailut	Vierailu F 8, Stockmannin ravintolamaailma Tavaratalon hisseillä 8 kerrokseen. 9-10:30 Radisson Blu Seaside Ruoholahderanta 3 10:45-12:00.		Leila Jaakkola, Henry Lybäck
23.11.2012	9-16		B teoriaopinnot	127 9.00-11:45 Atk 009 12-13.00 Harjotteluinfo ja -esitykset Flow viikon analyysi. Palautteen antaminen Soleopsiin opintojaksosta.	127	Leila Jaakkola
30.11.2012	9-16		A teoriaopintoja	127 9.00-11:45 Atk 009 12-13.00 Harjotteluinfo (Sirkka Antilnuoma) Flow viikon analyysi Palautteen antaminen Soleopsiin opintojaksosta.	127	Leila Jaakkola, Henry Lybäck
07.12.2012	10.00-16		B Teoriaopinnot	Portfolio ja palautteen käsittely Joulupiparia ja kahvia	127	Leila Jaakkola, Henry Lybäck, Sini Temisevä
14.12.2012	9.00-16		A teoriaopinnot	Portfolio ja palautteen käsittely Joulupiparia ja kahvia	127	Leila Jaakkola, Henry Lybäck, Sini Temisevä