

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1221: 2/2012-2013 (07.01.2013 - 21.06.2013)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA11SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	26.11.2012 08:00 - 02.12.2012
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuupettaja), Jaakkola Leila (Muu opettaja), 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	08.06.2013 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. ym. 2009. Erityisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä. 2. uudistettu painos. Helsinki: WSOYPro. Jokinen, P. ym. 2003. Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet. Helsinki: WSOY. Lampi, R. ym. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOY. Lehtinen, M. ym. 2003. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WSOY. Parkkinen, K. & Serti, P. 2008. Avain ravitsemukseen. 2. tarkistettu painos. Keuruu: Otava. Ravitsemusteraputtien yhdistys ry. 2009. Erityisruokavaliot opas ammatilaisille. 7. uudostettu painos. Helsinki: Dieettimedia Oy. Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A. Tutkimuksia ja raportteja. Nimeke Tarjoilukirja / Jouko Mykkänen, Heikki Ursin. Tekijät Mykkänen, Jouko. ISBN 951-9185-45-3



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Saatavuus <u>Laurean kirjastossa</u>
Ohjaus ja viestintä	<u>henry.lyback@laurea.fi</u> työhuone 135 <u>leila.jaakkola@laurea.fi</u> työhuone 135
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	
Käytettävät T&K menetelmät	1) BL-opiskeluvuorot 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 kehittymisestä 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 Kontaktitunnit keskiviikkoisin 9-16
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
11.12.2012	12-13		Aloitusinfo BarLaurea	MHA 1122/A-ryhmä teoriaviikoilla 5,7,9,11,13,15,17,19,21 ja BarLaureassa vko 2,3,4,6,8,10,12,14,16,18,20, 35 MHA 1221/B-ryhmä teoriaviikoilla 4,6,8,10,12,14,16,18,20 ja BarLaureassa vko 3,5,7,9,11,13,15,17,19,21,36 Teoriaviikoilla kontakti pääsääntöisesti ke 9-16 BarLaurea vuorot erillisen aikataulun mukaan.	013	
23.01.2013	9-16		B-ryhmä: Opintojakson esittely	Opintojakson esittely Leila ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta; tehtävänanto teoriavkoilla. Toteutus BarLaureassa. Tulosten esittely seuraavalla teoriavkoilla. Arviointi kriteerien sopiminen (pätetään 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) Työturvallisuus ja laitteiden		Leila Jaakkola, Henry Lybäck

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

				käyttöohjeet. Käyttöohjeiden vieminen käytäntöön BarLaureaan (ryhmä kansioon)		
06.02.2013	9-16		B-ryhmä: Työturvallisuus	työturvallisuus ohjeen vieminen käytäntöön. Työturvallisuus ryhmätehtävä ja esitys Workshop tarjoilusta ensimmäisen vuoden opiskelijoille 12-16.00->itsenäinen suunnittelu		Henry Lybäck
08.02.2013	13-16		Tarjoilu workshop	Workshop tarjoilusta ensimmäisen vuoden opiskelijoille 13-16.00	BL-sali	Henry Lybäck
20.02.2013	9-16		B-ryhmä: Oma-ohjaus	Oma-ohjaus, puhtaanapito ja hygienia BarLaureassa, tarkastus, dokumentointi ja korjaavat toimenpiteet Ilari Paananen 9-9:45 Rentokil Jouni Siltala: Elintarvikkeet ja tuholeistorjunta 10-11:00 Hygicult-näytteiden otto Oma-ohjauksen toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa		Henry Lybäck
06.03.2013	9-16		B-ryhmä: Tuotekehitys	9-10.30 Oma-ohjauksen toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa tehtävän läpikäynti ryhmittäin 10.45-11.15 Portfolion tehtävän esittely 12.15-13.15 Flow teemaviikon esittely ja tehtävänanto (teemavkojen suunnittelu) 14:00 Tutustuminen tuotekehitystoimintaan/luento Palkkitie 10, 04300 Tuusula		Leila Jaakkola, Henry Lybäck
20.03.2013	9-16		B-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 suunnitelma. Esitys esitetään powerpointilla. 12.30-16 Aromikoulutusta ja flow teeman ruokien reseptiikan tekeminen ja kustannuslaskelma.	Muista Atk-luokka	Henry Lybäck
03.04.2013	9-16		B-ryhmä ympäristö ja ruoka	9-13 ympäristö ja ruoka ympäristöpassitesti Ohjaus opintojakson tehtäviin Varatkaa aika 13:30-15:30	Atk-luokka	Leila Jaakkola, Henry Lybäck
17.04.2013	9-16		B-ryhmä: Erityisruokavalio	9-14 ryhmätehtävä erityisruokavalioista 14-15 erityisruokavalio workshop/Ilari		Leila Jaakkola
15.05.2013	9-16		B-ryhmä: Idea päivä	portfolioiden palautuksien (ryhmäportfolio) viimeinen päivä. 8-11 portfolioiden esitys ja palautteet		Leila Jaakkola, Henry Lybäck