

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1311: 1/2013-2014 (02.09.2013 - 31.01.2014)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA12SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	20.05.2013 08:00 - 02.06.2013
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	31.01.2014 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 19.12.2014
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	tuula.kuivanen@laurea.fi työhuone 165 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 kehitymisestä 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
22.11.2013	9-16		Vastuullisuus ammattikeittiössä	9- noin10.15 Vastuullisuus: vastuullisuus ympäristövastuullisuusammattikeittiössä, luokka 245 noin 10.30-11.30 Ympäristöpassin valmennusaineisto, luokka 205A 12.30-13.30 Ympäristöpassin harjoittelu ja suorittaminen, luokka 205A noin 13.45-14.30 ravitsemustehtävien läpikäyminen, luokka 245		Leila Jaakkola
29.11.2013	9-16		Vastuullisuus ammattikeittiössä	9- noin10.15 Vastuullisuus: vastuullisuus ympäristövastuullisuusammattikeittiössä,		Leila Jaakkola

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				luokka 245noin 10.30-11.30 Ympäristöpassin valmennusaineisto, luokka 205A12.30-13.30 Ympäristöpassin harjoittelu ja suorittaminen, luokka 205Anoin13.45-14.30 ravitsemustehtävien läpikäyminen, luokka 245		
04.12.2013	9-16		Portfolio esitys	Portfolioiden palautuksien (ryhmäportfolio) viimeinen päivä.13-16 portfolioiden esitys ja palautteiden läpikäynti		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
13.12.2013	9-16		Portfolio esitys	Portfolioiden palautuksien (ryhmäportfolio) viimeinen päivä9-12 Portfolio esitykset ja palautteiden läpikäynti		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck