

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1321: 2/2013-2014 (07.01.2014 - 20.06.2014)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA12SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	02.12.2013 08:00 - 18.12.2013
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	08.06.2014 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. 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 ammattilaisille. 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	henry.lyback@laurea.fi työhuone 135 leila.jaakkola@laurea.fi työhuone 135 tuula.kuivanen@laurea.fi työhuone 165
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 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
09.12.2013	14.15-15		Palvelujärjestelmän osion Info	BarLaurea Info	204 Atk	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
13.01.2014			BarLaurea käytännön oppiminen	BarLaurea alkaa käytännön oppimisen vuorolistan mukaisesti		
29.01.2014	9-16		Opintojakson aloitus	Opintojakson esittely Leila, Tuula ja HenryTavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio.Tutkimus ja kehittämistoiminta; tehtävänanto teoriavkolla. Toteutus BarLaureassa. Tulosten esittely seuraavalla teoriavkolla.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% suoritusTeoriatunnit ja työpajat (workshop) 100% suoritus10:00-10:20tapahtumavuorojen esittely Aino Maijala.10.30-11.00 Portfolion tehtävän esittely12-14.00Työvälinetehtävän	258	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				antaminenRyhmien jakoTarjoilu Workshop suunnittelu (uudenlainen suunnittelu toteuttamiseksi->Cafe beat, Flow, linjasto ja kokouspalvelut)14-15.30Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Toteutetaan yhdessä BarLaureassa. Mukana esimiesharjoittelijat.		
12.02.2014	9-16		Työturvallisuus & workshop	Työväline ja laite tehtävän esitys. 9-9.45Työturvallisuus ravitsemisalalla 10-11.45Workshop ohjauksen esitys 12.30-13.30	258	Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
26.02.2014	9-16		Omavalvonta ja teemavko tehtävän esittely	9.00-10.30 Flow teemaviikon esittely ja tehtävänanto (teemavkojen suunnittelu) Miia Vakkuri10.30-10.45 alustavaa suunnittelua10.45-11-00 työharjoittelu esitys (Lotta Norja)11-12 lounas12-12.45omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa-Hygicult-näytteiden otto14:00-15.00 Tuotekehitysluento~~SOK:n pääkonttori Ässäkeskus: Fleminginkatu 34, 00088 S-ryhmä. P. 010 76 8011	258	
28.02.2014	13.00-16		Tarjoiluworkshop	Workshop suunnittelu ja materiaali sekä toteutus tarjoilusta ensimmäisen vuoden opiskelijoille 13.00-16.00	BarLaurea	
12.03.2014	9-16		Omavalvonta tehtävän tarkistukset & flow teemavkon esittely	9-9.30 Omavalvonnann toimivuuden ja tason arviointi suurtalodessa tehtävän läpikäynti.Työturvallisuustehtävän palautus!!9.30-10:30 Rentokil Jouni Siltala:Elintarvikkeet ja tuholaiсторjunta11.30--13 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.13-16 Jamix tuotannonohjausjärjestelmän koulutusta ja flow teeman ruokien reseptiikan tekeminensekä kustannuslaskelma (Ilari & Tuula)Sovitaan portfolio-ohjausajat!	258 & atk?	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
26.03.2014	9-16		Portfolio ja ravitsemuslaatu	Portfolion tämänhetkisen version palautus 23.3.2014 mennessä optima ryhmäportfolion palautuslokerikkoon.Portfolion ohjauspäivät->ajat varataan etukäteen9-11.30 Ravitsemuslaatu ja ryhmätehtävän antaminen12.30-14 Prof. Ulrike Arens-Azevedo, Hampurin amk: "About the continuous improvement of	258	



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				our quality standards of catering, within something about the last corrections of reference values for nutrients"14.15-15.45 portfolio-ohjaus ryhmittäin: Ravitsemustehtävän tekemistä		
09.04.2014	9-16		Kansainvälinen vko	Kansainvälinen vko, ei erillistä opetusta.		
23.04.2014	9-16		Vastuullisuus	9 - noin 10 ravitsemustehtävien workshop, atk-luokka 205A noin 10.15 - noin 11.30 Vastuullisuus ja ympäristötö vastuullisuus ammattikeittiössä, luokka 258 noin 12.30 - 16 Ympäristöpassin passin harjoittelu ja suorittaminen, ympäristö vastuullisuustehtävän tekeminen, atk-luokka 207	205A, 258, 207	
07.05.2014	9-16		Portfolio esitys ja vierailu Apetit	Portfolioiden palautuksien (ryhmäportfolio) viimeinen päivä. 9-12 portfolioiden esitys ja palautteen antaminen 13-15.30 Apetit http://www.apetitammattilaiset.fi/etusivu/ Caternet Finland Oy, Kivikonlaita 25, FIN-00940-Helsinki Vaihde 010402 4244, fax. +358 10 402 4236		