

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1322: 2/2013-2014 (07.01.2014 - 30.09.2014)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA13KN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	02.12.2013 08:00 - 08.12.2013
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	30.09.2014 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.05.2015
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
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 kehitymisestä 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	
07.01.2014			BarLaurea käytännön oppiminen alkaa	BarLaurea alkaa käytännön vuorolistan mukaisesti.		
05.02.2014			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% suoritus10.15 - 10.30 tapahtumavuorojen esittely Aino Maijala.10.30-11.00 Portfolion tehtävän esittely12-14.00Tarjoilu Workshop suunnittelu (uudenlainen suunnittelu toteuttamiseksi->Cafe beat, Flow, linjasto		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				ja kokouspalvelut)14-15.30Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Toteutetaan yhdessä BarLaureassa. Mukana esimiesharjoittelija.		
19.02.2014			Työturvallisuus & workshop	Työväline- ja laittehtävän esitys. 9-9.45Työturvallisuus ravitsemisalalla 10-11.45Workshop suunnittelu ja materiaali sekä toteutus tarjoilusta ensimmäisen vuoden opiskelijoille 11.45-16.00		
05.03.2014			Omavalvonta ja teemavko tehtävän esittely	8.45-9.15 Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa-Hygicult-näytteiden otto10-11.30Tuotekehitysluento (Meira Nova Oy, Palkkitie 10, 04300 Tuusula)12.45-15.00 Flow teemaviikon esittely ja tehtävänanto (teemavkojen suunnittelu) Miia Vakkuri15-16 Rentokil Jouni Siltala:Elintarvikkeet ja tuholaiistorjunta1Meira Nova Oy, Palkkitie 10, 04300 Tuusula.		
19.03.2014			Omavalvonta tehtävän tarkistukset & flow teemavkon esittely	9-10.45 Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa tehtävän läpikäynti.Työturvallisuus tehtävän läpikäynti.11.30--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!		
02.04.2014			Portfolio ja ravitsemuslaatu	Portfolion tämänhetkisen version palautus 30.1.2014 mennessä optima kansioon.Portfolion ohjauspäivät->ajat varataan etukäteen9-11.30 Ravitsemuslaatu ja ryhmätehtävän antaminen12.30-portfolio-ohjaus ryhmittäin:Ravitsemustehtävän tekeminen		
16.04.2014			Vastuullisuus ammattikeittiössä	9 - noin 10 ravitsemustehtävien workshop atk-luokka 205A noin 10.15 - noin 11.30 Vastuullisuus ja ympäristövastuullisuus ammattikeittiössä, luokka 258noin 12.30-16 Ympäristöpassin passin harjoittelu ja suorittaminen, ympäristövastuullisuustehtävä atk-luokka 205A	atk 205A & 258	
30.04.2014			Vierailu	Vierailu Apetit10.00-12.30Apetit		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

			Apetit	http://www.apetitammattilaiset.fi/etusivu/ Caternet Finland Oy, Kivikonlaita 25, FIN-00940-HelsinkiVaihde 010 402 4244, fax. +358 10 402 4236		
14.05.2013			Portfolio esitys	Portfolioiden palautuksien (ryhmäportfolio) viimeinen päivä.13-16 portfolioiden esitys ja palautteen antaminen		