

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1411: 1/2014-2015 (25.08.2014 - 31.01.2015)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA13SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	19.05.2014 08:00 - 02.06.2014
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	31.01.2015 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 19.12.2015
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., 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
17.09.2014	9-16		Opintojakson aloitus	Teoriaviikot R1: 38,40,42,44,46,48 ja 50 R2:39,41,43,45,47,49 ja 51BarLaurea-viikot R1: 36,37,39,41,43,45,47,49,51, 2 ja 3 R2: 37,38,40,42,44,46,48,50,2 ja 3Opintojakson esittely Leila ja HenryTavoitteet opintojaksolle. Omat		Leila Jaakkola, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään Flow-teemaviikon raportti. Tutkimus ja kehittämistoiminta; tehtävänanto teoriavkolla. Toteutus BarLaureassa. Tulosten esittely seuraavalla teoriavkolla. 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 10:00-10:20 tapahtumavuorojen esittely 10.30-11.30 Flow raportointiohjeistus 12.30-14.00 Työvälineet ja laitteet BarLaureassa -> tehtävän antaminen Ryhmien jako Palvelu Workshop (perehdytys palvelupisteisiin -> uudenlainen suunnittelu toteuttamiseksi -> Cafe beat, Flow, linjasto ja kokouspalvelut) 14-15.30 Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Toteutetaan yhdessä BarLaureassa. Mukana esimiesharjoittelijat. Tervetuloa opintojaksolle.		
24.09.2014	9-16		Opintojakson esittely	R2 Opintojakson esittely Leila ja Henry Tavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään portfolio. Tutkimus ja kehittämistoiminta; tehtävänanto teoriavkolla. Toteutus BarLaureassa. Tulosten esittely seuraavalla teoriavkolla. 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 10:00-10:20 tapahtumavuorojen esittely 10.30-11.30 Flow-teemaviikon raportointiohjeistuksen läpikäynti 12-14.45 Työvälineet ja laitteet BarLaureassa -> antaminen Ryhmien jako Palvelu Workshop (perehdytys palvelupisteisiin -> uudenlainen suunnittelu toteuttamiseksi -> Cafe beat, Flow, linjasto ja kokouspalvelut) 14-15.30 Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Toteutetaan yhdessä BarLaureassa. Mukana		Leila Jaakkola, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				esimiesharjoittelijat.		
01.10.2014	8.00-16		Työturvallisuus ja Flow teemaviikon kehittämisen aloitus	R1Työturvallisuus ravitsemisalalla 8.00-9.30 (Veera Söderholm) HUOM ALOITUSAIKA KLO 8.00!Tulevaisuuden työvälineet ja laitteet (videot) 9.45-10.45 11.30-14.30 Flow teemaviikon esittely ja tehtävänanto (teemavkojen suunnittelu) 15-16 Tuotekehitysluento (Meira Nova Oy, Palkkitie 10, 04300 Tuusula)		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
08.10.2014	9-16		Työturvallisuus ja Flow teemaviikon kehittäminen	R2Tulevaisuuden työvälineet ja laitteet (videot) 9.00-10.00 Työturvallisuus ravitsemisalalla 10.15-11.45 (Veera Söderholm) 12.30-14.30 Flow teemaviikon esittely ja tehtävänanto (teemavkojen suunnittelu) 15-16 Tuotekehitysluento (Sokotel Ässäkeskus)Käyntiosoite: Fleminginkatu 34 Postiosoite: PL 1, 00088 S-RYHMÄ puh. 010 76 8011		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
15.10.2014	9-16			R19-10 Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa Hygicult-näytteiden otto 10-11 Rentokil Jouni Siltala:Elintarvikkeet ja tuholaistorjunta 12-13.30 Workshop toteutuksen esitys 13.30-16vapaata workshop suunnittelua(Henry vapaaajaksolla)		Tuula Kuivanen
17.10.2014	13-16			R1Workshop toteutus Laatu ravitsemispalvelun opiskelijoille(Henry Vapaaajaksolla)		Tuula Kuivanen
22.10.2014	9-16			R29-10 Omavalvonnan toimivuuden ja tason arviointi suurtaloudessa Hygicult-näytteiden otto 10-11 Rentokil Jouni Siltala:Elintarvikkeet ja tuholaistorjunta		Henry Lybäck

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

				12-13.30 Workshop toteutuksen esitys 13.30-16vapaata workshop suunnittelua		
24.10.2014	13-16		Palveluworkshop	R2Workshop toteutus Laatu ravitsemispalvelun opiskelijoille		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
29.10.2014	9-16			R19-10.45 Oma-alvonnin toimivuuden ja tason arviointi suurtalodessa 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 tekemiseksi sekä kustannuslaskelma (Ilari & Tuula) MUISTA RYHMIEN KIRJAUTUMISTUNNUKSET.		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
05.11.2014	9-16			R29-10.45 Oma-alvonnin toimivuuden ja tason arviointi suurtalodessa 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 tekemiseksi sekä kustannuslaskelma (Ilari & Tuula) MUISTA RYHMIEN KIRJAUTUMISKUSTANNUKSET		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
12.11.2014	9-16			R1		Leila Jaakkola

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				9-11.30 Ravitsemuslaatu ja ryhmätehtävän antaminen Ravitsemustehtävän tekeminen		
19.11.2014	9-16			R2 9-11.30 Ravitsemuslaatu ja ryhmätehtävän antaminen Ravitsemustehtävän tekeminen		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen
26.11.2014	9-16			R19 - 10 ravitsemustehtävien workshop atk-luokka noin 10.15 - noin 11.30 Vastuullisuus ja ympäristövastuullisuus ammattikeittiössä noin 12.30-16 Ympäristöpassin passin harjoittelu ja suorittaminen, ympäristövastuullisuustehtävä atk-luokka		Leila Jaakkola
03.12.2014	9-16			R29 - noin 10 ravitsemustehtävien workshop atk-luokka noin 10.15 - noin 11.30 Vastuullisuus ja ympäristövastuullisuus ammattikeittiössä, luokka noin 12.30-16 Ympäristöpassin passin harjoittelu ja suorittaminen, ympäristövastuullisuustehtävä atk-luokka		Leila Jaakkola
10.12.2014	9-16			R1Flow raportin palautuksen7.12. viimeinen päivä.9-12 Flow-teemaviikonesitys ja palautteen antaminen		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
17.12.2014	9-12			R2Flow raportin palautuksen 14.12. viimeinen päivä.9-12 Flow-teemaviikonesitys ja palautteen antaminen		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen