

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmäosaaminen (A0092), 10.0
Toteutus	MHA1421: 2/2014-2015 (14.01.2015 - 30.09.2015)
Tyyppi	AMMATILLISEN OSAAMISEN MUODOSTUMINEN (A012)
Ryhmät	Ensisijainen: MHA14KN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	01.12.2014 08:00 - 07.12.2014
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Päiväaikaan arkisin
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	Kampuksella
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 9 op
Toteutusluokka	
Painoalat	
Arviointi viimeistään	30.09.2015 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.03.2016
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. uudistettu 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
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 opiskeluista 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 Kontaktiopetus keskiviikkoisin 7x9=63h
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
12.12.2014	10-12		BarLaurea Info	BarLaurea toiminnan läpikäynti ja tarjoiluworkshop tehtävän antaminen		Henry Lybäck
14.01.2015			BarLaurea tuotanto alkaa	BarLaurean käytännön oppiminen alkaa		
16.01.2015	13-16		R1 Palveluworkshop	R 1: Palvelujärjestelmäosaamisen opiskelijat pitävät palveluworkshopin laatu ravitsemispalveluiden opiskelijoille.		Henry Lybäck
23.01.2015	13-16		R 2 Palveluworkshop	R 2: Palvelujärjestelmäosaamisen opiskelijat pitävät palveluworkshopin laatu ravitsemispalveluiden opiskelijoille.		Henry Lybäck
28.01.2015	9-16		R 1 Opintojakson aloitus	Opintojakson esittely Leila ja HenryTavoitteet opintojaksolle. Omat oppimistavoitteet. Opintojaksosta tehdään Flow-teemaviikon raportti.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% suoritus10:00-10:30 tapahtumavuorojen esittely Inka& Anne10.30-11.30 Flow		Leila Jaakkola, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				raportointiohjeistus12.30-14.00Työvälineet ja laitteet BarLaureassa ->tehtävän antaminen14-15.30Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Toteutetaan yhdessä BarLaureassa. Mukana esimiesharjoittelijat.Tervetuloa opintojaksolle.		
04.02.2015	9-16		R 2 Opintojakson aloitus	Opintojakson esittely Leila ja HenryTavoitteet opintojaksolle. Omat 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% suoritusTeoriatunnit ja työpajat (workshop) 100% suoritus10.30-11.30 Flow raportointiohjeistus12.30-14.00Työvälineet ja laitteet BarLaureassa ->tehtävän antaminen14-15.30Työturvallisuus ja laitteiden käyttöohjeet. Toteutetaan yhdessä BarLaureassa. Mukana esimiesharjoittelijat.Tervetuloa opintojaksolle.		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
11.02.2015	9-16		R 1 Flow teemaviikon esittely ja tuotekehitysluento	Flow teemaviikon esittelyäMinna VainioTuotekehitysluento (Sokoteliässäkeskus) klo 15-16Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä		Leila Jaakkola, Henry Lybäck
18.02.2015	9-16		R 2 Flow teemaviikon esittely ja tuotekehitysluento	Flow teemaviikon esittelyäJussi Ulanen Tuotekehitysluento klo 15-16 MEIRA NOVA OY Palkkitie 10, 04300 Tuusula		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen
25.02.2015	9-16		R 1 Omavalvonta osana ravintolan laatua	Omavalvonta osana ravintolan laatua9-10 Ilari BarLaureaElintarvikkeet ja tuholaiistorjuntaRentokil Jouni Siltala 10.00-11.15Omavalvontatehtävän antaminen12.00alkaen työturvallisuusluento ja työturvallisuustehtävän antaminenKlo 15.00 -16.00 johdatus Staffpoint harjoittelupaikkojen hakuun.Resurssipäällikkö Marianne Lumme.Paikka ?		Tuula Kuivanen

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

04.03.2015	9-16		R 2 Omavalvonta osana ravintolan laatua	Omavalvonta osana ravintolan laatua9-10 ilari BarLaureaElintarvikkeet ja tuholaistorjuntaRentokil Jouni Siltala 10.00-11.15Omavalvontatehtävän antaminenIltaapäivä työturvallisuusluento ja työturvallisuustehtävän antaminen		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
11.03.2015	9-16		R 1 Tehtävien läpikäynti ja Jamix tuotannonohjaus koulutus	Työturvallisuustehtävän läpikäyntiFlow teemaviikon esittely ja jamix ohjelman harjoittelua sekä reseptien syöttö. järjestelmä		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen
18.03.2015	9-16		R 2 Tehtävien läpikäynti ja Jamix tuotannonohjaus koulutus	Työturvallisuustehtävän läpikäyntiFlow teemaviikon esittely ja jamix ohjelman harjoittelua sekä reseptien syöttö. järjestelmä		Henry Lybäck
25.03.2015	9-16		R 1 Ravitsemuslaatu	Ravitsemuslaadun johtaminen ja tehtävän antaminen klo 9-11.30Tehtävän tekemistä klo 12.30-16		Leila Jaakkola
30.03.2015			R 1 Flow teemaviikot alkaa			
01.04.2015	9-16		R 2 Ravitsemuslaatu	Ravitsemuslaadun johtaminen ja tehtävän antaminen klo 9-11.30Tehtävän tekemistä klo 12.30-16		Leila Jaakkola
06.04.2015			R 2 Flow teemaviikot alkaa			
08.04.2015	9-16		R 1 Vastuullisuus ammattikeittiössä	Ravitsemuslaatutehtävän purkaminen klo 9- 10 Vastuullisuuden ja ympäristövastuullisuuden johtaminen klo 10.15 - 11.30 Ympäristövastuullisuustehtävän antaminen ja ympäristöpassin harjoittelu/suorittaminen klo 12.30 - 16		Leila Jaakkola
15.04.2015	9-16		R 2 Vastuullisuus ammattikeittiössä	Ravitsemuslaatutehtävän purkaminen klo 9- 10 Vastuullisuuden ja ympäristövastuullisuuden johtaminen klo 10.15 - 11.30 Ympäristövastuullisuustehtävän antaminen ja ympäristöpassin harjoittelu/suorittaminen klo 12.30 - 16		Leila Jaakkola
22.04.2015			R 1 Yritysvierailu	Ensimmäinen vierailu10.30-12.30CATERNET http://www.apetitammattilaiset.fi/etusivu Helsinki		Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				Kivikonlaita 25 00940 Helsinki Vaihde 010 402 4200 Faksi 010 402 4236 Päivystys 010 402 4205 caternet@caternet.fi rekrytointi@caternet.fi tuotekehitys@caternet.fi Toinen vierailu Fazerilla vierailu klo 13.00 Osoite Fazer Makeiset Oy Vierailumarkkinointi Fazerintie 6, Vantaa http://www.fazergroup.com/fi/tietoa-meista/tervetuloa-fazerille/nain-loydat-peri		
29.04.2015			R 2 Yritysvierailu	Ensimmäinen vierailu 13-15.00 CATERNET http://www.apetitammattilaiset.fi/etusivu Helsinki Kivikonlaita 25 00940 Helsinki Vaihde 010 402 4200 Faksi 010 402 4236 Päivystys 010 402 4205 caternet@caternet.fi rekrytointi@caternet.fi tuotekehitys@caternet.fi		Henry Lybäck
06.05.2015			R 1 Opintojakson päätös	Jokainen ryhmä esittää onman ravintolakonseptinsa suunnittelusta toteutukseen. Meille tulee kansainvälinen vieras Hollannista (Amsterdamin ammattikorkeakoulusta). Hän toivoi, että voisitte esitellä lyhyesti tärkeimmät osa-alueet teemaviikon toteutuksesta englanniksi. Esitykset		Leila Jaakkola, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				siis suomeksi, niinkuin olette jo tehneet. Varautukaa myös keskusteluun englanniksi. Miia Vakkuri ohjeistaa arviointia BarLaurean näkökulmasta englanniksi. 9-9.15 Miia Vakkuri ja Henry Lybäck alustaa 9.15- 10.15 esitykset ja keskustelut konsepteista yhteisesti 10.15-11.15 Dirk luennoi palvelupolun avulla asiakaskokemusta ravintolapalveluista englanniksi Henry, Leila ja Miia		
13.05.2015	12-15		R 2 Opintojakson päätös	Jokainen ryhmä esittää oman ravintolakonseptinsa suunnittelusta toteutukseenMiia Vakkuri ohjeistaa arviointi BarLaurean näkökulmasta.12-12.15 Miia Vakkuri ja Henry Lybäck alustaa12.15-13.15 esitykset ja keskustelut konsepteista yhteisesti13.30-14.00 yleistä keskustelua Henry, Leila ja Miia		Leila Jaakkola, Henry Lybäck