

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokapalveluiden kestävät hankinnat (A0183), 5.0
Toteutus	LYA1321: 2/2013-2014 (17.01.2014 - 16.05.2014)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA13SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	02.12.2013 08:00 - 08.12.2013
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Päiväaikaan arkin
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Jaakkola Leila (Vastuupettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekti/Hanke/T&K, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 5 op
Toteutusluokka	Tieto- ja taitoperustaa vahvistava, LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta, Ympäristö ja energiatehokkuus (FUAS)
Arviointi viimeistään	13.06.2014 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 21.06.2015
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	- Arvioida tuotteita sosiaalisen, ekologisen ja taloudellisuuden kestävyys näkökulmasta - Tuntee hankintalain sisällön - Kehittää ratkaisuja kestävä kehityksen periaatteiden mukaisten ruokapalveluiden järjestämiseen
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Suosittelavaa, että opiskelija on osallistunut A0153 Corporate Social Responsibility-opintojaksoille.
Osaamistavoitteet	Opiskelija yhdistää kestävä kehityksen periaatteet, vastuullisuuden ja asiakaslähtöisyyden ruokapalveluiden järjestämisessä. Opiskelija arvioi ja valitsee tuotteita kokonaistaloudellisesti.
Keskeinen sisältö	Kestävät hankinnat: hankintalaki, lähiruoka, luomutuotteet, sesonginmukainen ruoka, kasvispainotteinen ruokavalio, reilun kaupan tuotteet Kestäviä hankintoja ohjaavat oppaat ja "työkalut" Kestävä kehitys ja hankintojen johtaminen: Vaihtoehtoiset hankintatavat (suoraan tuottajalta, tukkukaupasta), vaikutus kustannuksiin, sopimuksiin, toimintavarmuuteen, yhteistyömahdollisuudet jne. Kestävien hankintojen kannattavuus: mm. kysyntä, hinnoittelu, hankintahinta - myyntihinta, mitä kustannuksia erotuksella on katettava (hävikki, markkinointi jne.)
Oppimateriaali	WWF. 2013. WWF:n ruokaopas - herkuttele vastuullisesti. http://wwf.fi/ruokaopas/ . Ekocentria. 2012a. Kestävä kehityksen työkirja ammattikeittäille. http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/Opetusmateriaali/ . Kestävä 2012b. Ympäristöpassi. http://www.ymparistopassi.fi/doc/Valmennusaineisto-1.0.pdf Finlex. 2007. Laki julkisista hankinnoista 30.3. 2007/348. http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20070348 Kuluttajatutkimuskeskus. 2011. Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävä kehityksen edistäjänä. Työselosteita



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	ja esitelmää 130. http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5482/2011_130_tyoseloste_ruokalautanen.pdf 2011. Elintarvikekilpailutuksen menestystekijät paikallisesta näkökulmasta tarkasteltuna. http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_elintarvikekilpailutuksen_menestystekijat.pdf S. 2009a. Päättäjän opas. Lähtuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. FCG Efeko. http://www.lounafood.net/Oppaat/Paattajan_opas.pdf Syyrakki S. 2009b. Ostajan opas. Paikallista ruokaa omalta talousalueelta. FCG Efeko. http://www.lounafood.net/Oppaat/Ostajan_opas.pdf Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. 8.4.2009. http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=101162&lan=en
Ohjaus ja viestintä	Vastuupettaja Leila Jaakkola, leila.jaakkola@laurea.fi , huone 135, 1.krs Opintojakson viestintä tapahtuu Optimassa.
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Ryhmäkohtainen projektiraportti 60 % opintojakson arvosanasta. Opiskelijakohtainen oppimispäiväkirja 40 % opintojakson arvosanasta. Kiitettävä: Opiskelija osaa käyttää asiantuntevasti ammattikäsitteitä. Perustella toimintaa tutkitun tiedon avulla. Toiminta on usein joustavaa, järjestelmällistä, kehittämispainotteista, luovaa ja aktiivista. Valita toimintaan soveltuvia tekniikoita ja malleja ja perustella valintansa. Toimia asiakaslähtöisesti ja tilanteenmukaisesti. Edistää ryhmän toimintaa. Kriittisesti soveltaa ammattieettisiä periaatteita toiminnassaan. Käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä. Hyvä: Opiskelija osaa perustella, vertailla ja analysoida toimintaansa yleisillä ohjeilla. Selviytyä itsenäisesti erilaisissa tehtävissä kulloisessakin toimintaympäristössä. Soveltaa monipuolisesti opittuja tekniikoita ja malleja. Toimia ammatillisesti asiakastilanteissa. Toimia ryhmässä tavoitesuhteisesti. Perustella toimintaansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti. Tyydyttävä: Opiskelija osaa käyttää keskeisiä/yksittäisiä ja asianmukaisia ammattikäsitteitä sekä osoittaa perehtyneensä tietoperustaan. Toimia turvallisesti, joskin toiminta on usein kaavamaisista/kokeilevaa/hapuillevaa/omalähtöistä. Noudattaa sääntöjä ja ohjeita sekä perustella toimintaansa annetuilla ohjeilla. Toimia ohjattuna asianmukaisesti. Käyttää opittuja tekniikoita ja malleja. Ottaa toiminnassaan asiakkaat huomioon. Toimia ryhmän jäsenenä. Toimia ammattieettisten periaatteiden mukaisesti.
Projekti/hanke (nimi)	Projekti "Bar Laurean elintarvikkeiden vastuullisuus näkyväksi asiakkaalle"
Käytettävät T&K menetelmät	Laadulliset menetelmät kuten haastattelu ja dokumenttianalyysi.
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	5 op = 135 tuntia. Ohjattua opetusta on perjantai-aamupäivisin viikoilla 3-20. Lisäksi itsenäistä yksilö- ja ryhmätyöskentelyä.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
				HUOMIO: Suunnitelma on alustava, muutokset ovat mahdollisia!		
17.01.2014	9.00		Aloitus	Opintojakson tavoitteet ja sisältö Orientoituminen kestäviin hankintoihin ja oppimistehtävän antaminen Ohjeet oppimispäiväkirjaan		
24.01.2014	9.00		Hankintalaki?	Vieraililialuento R. Ekroos, Espoo Catering?: Hankintalaki ja kestävät hankinnat, kokonaistaloudellisuus, hankecaseja		
31.01.2014	9.00		Kestävät hankinnat Bar Laureassa	Vieraililialuento: Ilari Paananen?: Kestävät hankinnat ja ravitsemispalvelutoiminnan kannattavuus, vaihtoehtoiset hankintatavat Tavarantoimittajat		



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				BarLaurean tuotteilleProjektin aloittaminen		
07.02.2014	9.00		Oppimistehtäväworkshop	OppimistehtäväworkshopProjektisuunnittelu		
14.02.2014	9.00		Kestävät hankinnat Unicafessa?	Vierailu-/vierailijaluento Liisa Kuikka, Unicafe, Helsinki?: Kestävät hankinnat opiskelijaravintolassa ja asiakaslähtöinen viestintä & tapahtumat		
21.02.2014			Itsenäinen opiskelu	Oppimispäiväkirjan ja projektiraportin kirjoittamistaOpettajan vapaajakso?		
28.02.2014	9.00		Projektityöskentely	Workshop: Kestävien hankintojen tietoperusta valmis ja menetelmätietoperustaa, tavarantoimittajan vastuullisen toiminnan analysoinnin suunnittelu		
03.03.2014	9.00		Projektityöskentely	Itsenäinen projektityöskentely: analyysit tavarantoimittajayrityksen vastuullisuudesta, asiakastoiveiden selvittämistä?		
10.03.2014	9.00		Projektityöskentely	Workshop: analyysien tulokset,tapahtuman valmistelu?		
17.03.2014	9.00		Projektityöskentely	Workshop: Tapahtuman valmistelu		
24.03.2014	9.00		Projektityöskentely	Workshop: tapahtuman toteutuksen valmistelu(Gastromessut, Messukeskus, Helsinki: benchmarking?HUOM. Messujen aukioloaika varmistuu myöhemmin! Messut avoinna myös to 23.3. ja la 25.3.)		
31.03.2014	9.00		Projektityöskentely	Workshop: tapahtuman toteutuksen valmistelu		
04.04.2014			Kansainvälinen viikko	Leppävaaran kampuksen Kansainvälinen viikko , ei lähiopetusta?		
18.04.2014			Pitkäperjantai	Pitkäperjantai = ei opiskelua		
25.04.2014	8.00		Tapahtuma?	Projektitapahtuman toteutus ja purkaminen?, asiakaspalaute		
02.05.2014			Projektityöskentely	Itsenäinen projektityöskentely: raportin kirjoittaminen, oppimispäiväkirjan kirjoittaminen		
09.05.2014	9.00		Projektityöskentely	Tapahtuman jälkikeskusteluworkshopOpiskelijapalautteen antaminen		
16.05.2014	9.00		Loppuseminaari	LoppuseminaariOpiskelijapalautteen läpikäyminenRaportin ja oppimispäiväkirjan palauttaminen		