

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokatrendit ja -kulttuuri (A0184), 5.0
Toteutus	LYA1311: 1/2013-2014 (26.08.2013 - 20.12.2013)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA13SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	20.05.2013 08:00 - 02.06.2013
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Kuivanen Tuula (Vastuupettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 2 op T&k-integraatio: 2 op
Toteutusluokka	
Painoalat	
Arviointi viimeistään	21.01.2013 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 21.12.2013
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	- tunnistaa tulevaisuuden signaaleja ja soveltaa ruokatrenditutkimuksia - järjestää edustustilaisuuden ja toimia isännän roolissa - tulkita kulttuurien eroja ja ilmentymiä
Edeltävät opinnot	
Osaamistavoitteet	Opiskelija oppii järjestämään etiketin vaatimalla tavalla edustustilaisuuksia, toimia niissä emäntänä/isäntänä, sekä oppii ottamaan huomioon eri ruokatrendit tilaisuuksia järjestäessä.
Keskeinen sisältö	- Etikettikulttuuri / tapatietous Suomessa ja eri maissa - Ruokakulttuuri/-trendit eri maissa sekä ajankohtaiset ruokatrendit - Erilaisten edustustilaisuuksien järjestäminen ja yrityksen edustajan rooli edustustilaisuuksissa - Edustustilaisuuksissa emäntänä tai isäntänä toimiminen
Oppimateriaali	Sillanpää, M. 2000. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys Aittoniemi, Anu., Salminen, K. & Yliniemi, M. 1999. Bisnesetiketti : liike-elämän tapa- ja ruokakulttuuri. Helsinki : Edita. Huittinen, E., Laitinen, R. & Narinen, K. 2005. Isäntänä ja vieraana : ulkoasiainhallinnon edustustyön opas. Helsinki : Edita : Ulkoasiainministeriö. Immonen, P. & Nevala, R. 2003. Juhlakirja : juhlia, tapoja ja perinteitä. Porvoo : WSOY. Kämäräinen, E. 2005. Hyvä käytös, hyvät tavat : käytöksen kultainen kirja. Helsinki: WSOY. Manninen, J. 1997. Juhla- ja edustustarjoilu : käsikirja edustustilaisuuksien, tilaustarjoilun ja juhlien järjestäjälle. Helsinki: Otava. Vallo, H. 2009. Isännyyden ihanaus. Helsinki: Infor.
Ohjaus ja viestintä	<u>Tuula.Kuivanen@laurea.fi</u> , vastuupettaja Ohjaus ja viestintä sähköpostilla ja Optima-viestintäkanavan kautta

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	KIITETTÄVÄ 5 Opiskelija osaa: * Käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä ja hallitsee etikettisäädökset erinomaisesti * Hallitsee ruokatrendien mukaisen käytännön ja teorian erinomaisesti * Hallitsee erinomaisesti isännän tai emännän roolin * Toimia itsenäisesti, joustavasti, järjestelmällisesti ja kehittämispainotteisesti * Toimia asiakaslähtöisesti ja tilanteenmukaisesti * Edistää ryhmän toimintaa HYVÄ 3 Opiskelija osaa: * Käyttää keskeisiä ammattikäsitteitä ja hallitsee etikettisäädökset hyvin * Hallitsee ruokatrendien mukaisen käytännön ja teorian hyvin * Hallitsee hyvin isännän tai emännän roolin * Selviytyä itsenäisesti erilaisissa tehtävissä kulloisessakin toimintaympäristössä * Toimia ammatillisesti asiakastilanteissa * Toimia ryhmässä tavoitesuhteisesti TYYDYTTÄVÄ 1 Opiskelija osaa: * Hallitsee ruokatrendien mukaisen käytännön ja teorian * Hallitsee isännän tai emännän roolin * Käyttää keskeisiä/ ykistäisiä ja asianmukaisia ammattikäsitteitä sekä osoittaa perhetyneensä tietoperustaan/etikettisäädöksiin * Toimia turvallisesti, joskin toiminta on usein kaavamaista/ kokeilevaa/ hapuileaa / omalähtöistä * Toimia ohjattuna asianmukaisesti * Ottaa toiminnassaan asiakkaat huomioon * Toimia ryhmän jäsenenä
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	Luennot noin 55 h Itsenäinen työskentely sekä ryhmä- ja oppimistehtävät noin 80 h
Muut toteutusjärjestelyt	Tapahtumissa läsnäolopakko.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
03.09.2013	9.00-11.30		opintojakson aloitus	Tavoitteet, tehtävät, yhteissuunnittelu ja aikataulutusMitä tarkoittaa ruokakulttuuri? (luento T.K.)Ruoan valinta, ruoan sosiaalinen merkitys, ruokailutavat ja perinteet. Ruokamuistot.Studia generalia/2012: Makuja ja arvoja, Ruoan monet merkitykset, Pitäisikö meidän syödä kuin kivikaudella?Tehtävänanto: Suomalaiseen ruokakulttuuriin perehtyminenSuomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia - lukutehtävä kaikille ensi kerraksi. Sovitaan käsittelytapa.		
10.09.2013	9-11.30		Helsingin ruokakulttuuristrategia	helsinkifoodism.com teurastamo.comVilhelm RelanderTreffataan Teurastamon pihalla Kellohallin edustalla, paikan tunnistaa	Tukkutori Teurastamo Kellohalli, vierailu	

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				isosta kellosta ja lisätietoa löydät täältä www.kellohalli.fi klo 9.00		
17.09.2013	9-11.30		Ruokatrendit	Mikä trendi? Missä trendit näkyvät ja syntyvät? Tämän hetken ja tulevaisuuden ruokatrendit. Trendien vaikutukset. (luento T.K.)Tehtävänanto: Tutustuminen kansainväliseen/kansalliseen ruokatrendiin Ruokamuisto -tehtävä	luento	
24.09.2013	9-11.30		Opastettu kierros museossa. Pakollinen läsnäolo.	Ruokakulttuurin historiaa.Makumuistojen neljä vuodenaikaa.Jälkitehtävä: 1980-luku oli ruokakulttuurin muutoksen aikaa	Hotelli- ja ravintolamuseo, Kaapelitehdas, Tallbergink.1G vierailu	
01.10.2013	9-11.30		opiskelijoiden esityksiä	Ruokakulttuuritehtävien esityksiäSuomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia - esitys (Max ja Hanna)HRM jälkitehtävän puinti		
08.10.2013	9-11.30		opiskelijoiden esityksiä	Ruokakulttuuritehtävien esityksiä		
15.10.2013	9-11.30		vieraileva luennoitsija	Minna Kantén, Ruokatieto(Suomalainen ruokakulttuuri tunnetuksi)		
22.10.2013	9-11.30		Isäntänä toimiminen ja kansainvälinen tapakulttuuri	Trenditehtävän esityksetTehtävänanto: Isäntänä toimiminen ja kansainvälinen tapakulttuuri ja etiketti		
29.10.2013	9-11.30		luennoitsija vierailu ja opiskelijoiden esityksiä	Trenditehtävän esityksiäMonika Cseh: EsiintymistaitoOhjeita itsenäiseen työskentelyyn ja 3.12. tapaamiseen		
05.11.2013			itsenäinen ryhmätyöskentely			
12.11.2013			itsenäinen ryhmätyöskentely			
19.11.2013			itsenäinen ryhmätyöskentely			
26.11.2013			itsenäinen ryhmätyöskentely			
03.12.2013	9-11.30		opiskelijoiden esityksiä	Tapakulttuuritehtävän esitykset		
10.12.2013	9-11.30		henkilökohtaisten portfolioiden esitykset	Vertais- ja itsearviointikeskustelu esille nousevista aiheistapalautteenkeruu		
17.12.2013	9-11.30		Palaute ja opintojakson lopetus	Viimeiset esitykset. Palautekeskustelu		