

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokatrendit ja -kulttuuri (A0184), 5.0
Toteutus	LYA1411: 1/2014-2015 (25.08.2014 - 23.12.2014)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA14SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	19.05.2014 08:00 - 08.06.2014
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, Projekti/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
			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.		
			Helsingin ruokakulttuuristrategia	helsinkifoodism.com ruokastamo.comVilhelm Relander		
			Ruokatrendit	Mikä trendi? Missä trendit näkyvät ja syntyvät? Tämän hetken ja tulevaisuuden		

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

				ruokatrendit. Trendien vaikutukset. (luento T.K.)Tehtävänanto: Tutustuminen kansainväliseen/kansalliseen ruokatrendiin Ruokamuisto -tehtävä		
			itsenäinen tutustuminen hotelli - ja ravintolamuseoon	Ruokakulttuurin historiaa.Makumuistojen neljä vuodenaikaa.Jälkitehtävä: 1980-luku oli ruokakulttuurin muutoksen aikaa		
				Ruokakulttuuritehtävien esityksiäSuomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksiaHRM jälkitehtävän puinti		
			Isäntänä toimiminen ja kansainvälinen tapakulttuuri	Trenditehtävän esityksetTehtävänanto: Isäntänä toimiminen ja kansainvälinen tapakulttuuri ja etiketti		
				Trenditehtävän esityksiäMonika Cseh: Esiintymistaito		
			henkilökohtaisten portfolioiden esitykset	Vertais- ja itsearviointikeskustelu esille nousevista aiheistapalautteenkeruu		
			Palaute ja opintojakson lopetus	Viimeiset esitykset. Palautekeskustelu		