

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Elintarvikkeet, ravitsemus ja turvallisuus 2 (A0190), 5.0
Toteutus	LYA1321: 2/2013-2014 (24.01.2014 - 21.03.2014)
Tyyppi	MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUSOHJELMAT (MARATA) (A033)
Ryhmät	Ensisijainen: LYA13SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	02.12.2013 08:00 - 18.12.2013
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Niemelä Mervi (Vastuupettaja), Mikkola Marja (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 1 op
Toteutusluokka	
Painoalat	
Arviointi viimeistään	20.04.2014 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 20.03.2015
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	• Analysoida elintarviketurvallisuutta vaarantavat riskit elintarvikeketjussa • Suunnitella poikkeusolosuhteisiin tarkoitetun toimivan ruokatuotantoprosessin • Arvioida luontaistuotteita ja muotidieettejä ruokavalion turvallisuuden kannalta
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Opintojaksoa on viikoilla 4-12, perjantaiamupäivisin, klo 9.00-11.30.Opintojaksolle osallistuminen ei edellytä Elintarvikkeet, ravitsemus ja turvallisuus 1:n suorittamista.
Osaamistavoitteet	- Analysoida elintarviketurvallisuutta vaarantavat mikrobiologiset, kemialliset ja muut riskit elintarvikeketjussa. Ja ymmärtää näiden riskien merkityksen tuotantoprosesseissa. - Suunnitella poikkeusolosuhteisiin tarkoitetun toimivan ruokatuotantoprosessin - Arvioida luontaistuotteita ja muotidieettejä ruokavalion turvallisuuden kannalta. Ja ymmärtää muotidieettien ominaisuudet suhteessa tasapainoiseen tasapainoiseen ruokavalioon.
Oppimateriaali	Ilmoitetaan opintojakson aikana
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Arviointiperusteet: Kiitettävällä tasolla opiskelija osaa: - Käyttää asiantuntevasti ammattikäsitteitä - perustella toimintaa tutkitun tiedon avulla - toimia itsenäisesti ja aloitteellisesti tavoitteiden suunnassa - valita toimintaan soveltuvia tekniikoita ja malleja ja perustella valintansa - edistää ryhmän toimintaa Hyvällä tasolla opiskelija osaa: - käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä - perustella, vertailla ja analysoida toimintaansa yleisillä ohjeilla - toimia ryhmässä tavoitesuuntaisesti - perustella toimintaansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti Tyydyttävällä tasolla opiskelija osaa: - käyttää keskeisiä, yksittäisiä ja asianmukaisia ammattikäsitteitä sekä osoittaa

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	perehtyneensä tietoperustaan - noudattaa sääntöjä, ohjeita sekä perustella toimintaansa annetuilla ohjeilla - toimia ohjattuna asianmukaisesti - käyttää opittuja malleja - Toimia ryhmän jäsenenä - toimia ammattieettisten periaatteiden mukaisesti
Muut toteutusjärjestelyt	Opintojaksolla tehdään elintarviketurvallisuuteen, laatu- ja turvallisuuteen, poikkeustilanteisiin ja muotidieetteihin liittyviä tehtäviä sekä laaditaan tehtävistä kokoava portfolio.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
24.01.2014	9.00 - 11.30	4		Opintojakson aloitus: sisällön ja tehtävien esittelyElintarviketurvallisuutta vaarantavat riskit elintarvikeketjussaHACCPelintarviketurvallisuustehtävän antaminen		Marja Mikkola, Mervi Niemelä
31.01.2014	9 - 11.30	4		Turvallisuus elintarvikeketjussa I (lihateollisuus)Jäljitettävyyss elintarvikeketjussaLaatuketjutehtävän antaminen		Mervi Niemelä
07.02.2014	9.00 - 11.30	4		Luontaistuotteiden ja ravintolisien turvallisuus		Marja Mikkola
14.02.2014	9.00 - 11.30	4		Luontaistuotteet-tehtävän käsittelyPoikkeusolosuhteiden ruokahuoltoTehtävä poikkeusolosuhteiden ruokahuoltoon liittyen		Marja Mikkola
21.02.2014	9.00 - 11.30	4		Poikkeusolosuhdetehtävän purkuMuotidieetit-tehtävä		Marja Mikkola
28.02.2014	9.00 - 11.30	4		Elintarvikkeen kemialliset riskitElintarvikkeen mikrobiologiset riskitKansainvälinen elintarviketurvallisuusElintarviketurvallisuustehtävän ja laatuketjutehtävän käsittelyä		Mervi Niemelä
07.03.2014	9.00 - 11.30	4		Elintarvikkeen laatu elintarvikekemian näkökulmastaKokoavan portfolion ohjeet		Mervi Niemelä
14.03.2014	9.00 - 11.30			Opintojaksopalautteen antaminenItsenäistä työskentelyä		Marja Mikkola, Mervi Niemelä
21.03.2014	9.00 - 16	8		Kokoavan tehtävän esityksetPalautteet oppimistehtävistäOsallistuminen Gastro messuille(Messuilla voi vierailla myös to 20.3. tai la 22.3.)		Marja Mikkola, Mervi Niemelä
28.03.2014	9 - 11.30	4	vaihto-opettajan luento	Ulrike Arens-Azevedo, Hamburg University of Applied Sciences:New studies of catering in kindergarden and schools (Germany)Kuulumiset Gastro-messuiltaOpintojakson päättäminenOpintojaksopalautteen käsittely		Marja Mikkola, Mervi Niemelä