

TOTEUTUSSUUNNITELMA
Muokattavana

Opintojakso	Laatu ravitsemispalveluissa (A9131), 10.0
Toteutus	MLA1412: 1/2014-2015 (08.09.2014 - 23.12.2014)
Tyyppi	JOUSTAVA ASIAKASPALVELIJA (A825)
Ryhmät	Ensisijainen: MLA214SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	25.08.2014 08:00 - 29.08.2014
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Kuivanen Tuula (Vastuupettaja), Jaakkola Leila (Muu opettaja), Lybäck Henry (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Virtuaalisesti
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 10 op T&k-integraatio: 0 op
Toteutusluokka	
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	23.01.2015 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 23.12.2015
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • tuottaa asiakaslähtöisiä palveluja laadukkaasti • toimia ergonomisesti ja turvallisesti työyhteisössä • toimia vuorovaikutteisesti ja työelämlähtöisesti monikulttuurisen työyhteisön jäsenenä
Edeltävät opinnot	
Keskeinen sisältö	Asiakaslähtöisyys ja laadun ulottuvuudet: tekninen ja toiminnallinen laatuPalvelun toiminnallinen laatusisältään hygieenisen, turvallisen ja ravitsemuksellisen näkökulmanHygienapassi, anniskelupassi ja ravitsemuspassiTyösuojeu, ergonomia ja työturvallisuus.Elintarviketieto ja tuotetuntemus.
Ohjaus ja viestintä	<u>Tuula.Kuivanen@laurea.fi</u> viestintä Optima-viestintäkanavan kautta
Käytettävät T&K menetelmät	mm. haastattelu, havainnointi, benchmarking, palvelupolku
Muut toteutusjärjestelyt	Aikataulu-Optima työtilassa