

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmien kehittäminen (A9146), 10.0
Toteutus	MKA1521: 2/2015-2016 (11.01.2016 - 13.03.2016)
Tyyppi	PALVELUINNOVAATIOIDEN KEHITTÄJÄ (A828)
Ryhmät	Ensisijainen: MKA215KN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	30.11.2015 08:00 - 07.12.2015
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Intensiiviviikkoina
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuuopettaja), Jaakkola Leila (Muu opettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	
Toteutustapa	Muu toteutustapa Kieli: suomi Virtuaalisuus: 2 op T&k-integraatio: 0 op
Toteutusluokka	Tieto- ja taitoperustaa vahvistava, LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	13.04.2016 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 13.03.2017
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • kehittää palveluprosesseja osana palvelujärjestelmää • arvioida ja kehittää palvelutuotantoa • suunnitella ja tuottaa asiakaslähtöisiä palveluja • toimia esimiehenä palvelutuotannossa
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Laatu ravitsemispalveluissa -opintojakson suoritus
Keskeinen sisältö	Oppimateriaali ilmoitetaan Optima-työtilassa oppimistehtävien yhteydessä.
Oppimateriaali	Immonen, I., Laaksonen, S., Lattu, L. ym. 2010. Erityisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä. Helsinki: WSOYproOy. Laurent, B. 2006. Päivittäisjohtaminen matkailu- ja ravintola-alalla. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy. Lehtinen, M., Peltonen, H., Talvinen, P. 2003. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WSOY Bookwell Oy. McVety, P.J., & Watre, B.J. & Levesque Ware, C. 2009. Fundamentals of menu plannIng. 3th edition. USA: John Wiley & Sons, Inc. Nimeke Avain ravitsemukseen / Kirsti Parkkinen, Päivi Serti. Tekijät Parkkinen, Kirsti. ISBN 951-1-21162-5 (nid.) Saatavuus Laurean kirjastossa Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A: Tutkimuksia ja raportteja 22. https://laurus.amkit.fi/vwebv/search?searchArg=ammattikeitti%C3%B6iden+ruoka%3F&searchC Nimeke Tarjoilukirja / Jouko Mykkänen, Heikki Ursin. Tekijät Mykkänen, Jouko.

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	ISBN 951-9185-45-3 Saatavuus Laurean kirjastossa
Ohjaus ja viestintä	tuula.kuivanen@laurea.fi työhuone 165 henry.lyback@laurea.fi työhuone 135 leila.jaakola@laurea.fi työhuone 135
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Kriteerien määrittämisessä. Arviointi etupäässä laadullista sisältäen BL-opiskelun kokonaisuutena, ohjaus- ja palautekeskustelut, ryhmätyöskentelyyn osallistumisen lähikerroilla, pienryhmiin osallistumisen ja raporttien numeerisen arvioinnin. Kiitettävä Työskentelee innovatiivisesti, kriittisesti ja tuottavasti suhteessa osaamisen kehittämisen kriteereihin. Hallitsee moitteettomasti omaa oppimisprosessiaan tiimissä. Käyttää asiantuntevasti ja systemaattisesti ammattikäsitteitä. Perustelee toimintaa tutkitun tiedon avulla. Toiminta on joustavaa, järjestelmällistä, kehittämispainotteista, luovaa ja aktiivista. Valitsee toimintaan soveltuvia tekniikoita, malleja ja perustelee valintansa. Toimii asiakaslähtöisesti ja tilanteen mukaisesti. Edistää ryhmän toimintaa. Kriittisesti soveltaa ammattieettisiä periaatteita toiminnassaan. Hyvä Työskentelymoitteetonta jasaavuttaa toiminnallaan asetetut tavoitteet. Tuotokset tavanomaisia, osin ohuesti perusteltuja. Hallinnoi omaa oppimisprosessiaan, hoitaa sovitusti tehtävänsä tiimissä. Perustelee, vertailee, analysoi toimintaansa yleisillä ohjeilla. Selviytyy itsenäisesti erilaisissa tehtävissä kulloisessakin toimintaympäristössä. Soveltaa monipuolisesti opittuja tekniikoita ja malleja. Toimii ammatillisesti asiakastilanteissa. Toimii ryhmässä tavoitesuhteisesti. Perustelee toimintaansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti. Tyydyttävä Saavuttaa kohteena olevat tulokset, muttarvitsee työskentelyssään runsaasti tukea. Oppimisprosessi on katkonainen ja syntyneet tuotokset niukkoja ja heikosti perusteltuja. Työskentelee tiimissä seurailijana. Käyttää keskeisiä/yksittäisiä ja asianmukaisia ammattikäsitteitä sekä osoittaa perehtyneensä tietoperustaan. Toimii turvallisesti, joskin toimintausein kaavamaisista/kokeilevasta/hapuilevasta/omalähtöistä. Noudattaa sääntöjä ja ohjeita sekä perustelee toimintaansa annetuilla ohjeilla. Toimii ohjattuna asianmukaisesti. Käyttää opittuja tekniikoita ja malleja. Ottaa toiminnassaan asiakkaat huomioon. Toimii ammattieettisten periaatteiden mukaisesti.
Projekti/hanke (nimi)	BarLaurean päivittäistoiminnot
Käytettävät T&K menetelmät	1) BL-käytännön oopimisen viikot ja päivittäisjohtaminen BL:ssa. 2) Asiakaslähtöinen ja kustannustietoinen turvallinen ruokalista- ja ateriasuunnittelu sekä ruokatuotantoprosessin suunnittelu ja tuotannon ohjausjärjestelmän avulla. 3) Tutkimis- ja kehittämistehtävä. Flow teemaviikon loppuraportointi. 4) Osaamisen esilletuominen omasta kehittämisestä. Aloitetaan henkilökohtaisten tavoitteiden asettamisella opintojakson alussa ja päätetään itsearvointiin tavoitteiden saavuttamisesta.
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	BarLaurea-oppimisvuorot 21 x 7 tuntia = 147 tuntia Catering-oppimisvuorot 2x7=14 tuntia Lähiopetus 30 tuntia Tiimissä tapahtuva ja itsenäinen opiskelu =79 tuntia Yhteensä 270 tuntia Yksi opintopiste vastaa kansainvälisen ECTS-mitoituksen mukaa 26,7 tuntia keskiverto-opiskelijan tekemää työtä. Näin ollen 10 op:n opintojaksolla

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	opiskelijan työmäärä on noin 270 tuntia.
Muut toteutusjärjestelyt	Oppimisympäristönä BarLaurea; oppimisvuorot BL:ssa erillisen vuorolistan mukaan. Oppimisvuorot suoritetaan loppuunasti opintojakson aikana ja kaikki tehtävät hyväksytysti ennen oppimispisteiden saamista.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
20.01.2016	11.30-16.00		A-tiimi	Opintojakson aloitus + Flow tehtävänanto + työvälineet ja laitteet (BL:n esimiehet)		Leila Jaakkola, Henry Lybäck
21.01.2016	11.30-16.00		B-tiimi	Opintojakson aloitus + Flow tehtävänanto + työvälineet ja laitteet (BL:n esimiehet)		Leila Jaakkola, Henry Lybäck
26.01.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Ilari Paananen -> Oma-avolventa osana ravintolaa ja tehtävänanto + tuotekehitys vierailu Tuotekehitysluento (Sokoteli ässäkeskus) klo 15-16 Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
28.01.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Ilari Paananen -> Oma-avolventa osana ravintolaa ja tehtävänanto + tuotekehitys vierailu Tuotekehitysluento (Sokoteli ässäkeskus) klo 15-16 Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
03.02.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Flow-teemaviikkojen esittely & Jamix tuotannonohjausjärjestelmä		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
04.02.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Flow-teemaviikkojen esittely & Jamix tuotannonohjausjärjestelmä		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
10.02.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Työturvallisuusluento ja työturvallisuustehtävän anto.		Tuula Kuivanen
11.02.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Työturvallisuusluento ja työturvallisuustehtävän anto.		Tuula Kuivanen
17.02.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Ravitsemusluento ja tehtävänanto		Leila Jaakkola
18.02.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Ravitsemusluento ja tehtävänanto		Leila Jaakkola
24.02.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Työturvallisuus ja oma-avolventatehtävän esitys		Tuula Kuivanen
25.02.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Työturvallisuus ja oma-avolventatehtävän esitys		Tuula Kuivanen
02.03.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Vastuullisuus		Leila Jaakkola
03.03.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Vastuullisuus		Leila Jaakkola
09.03.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Ravitsemustehtävän esitykset		Leila Jaakkola
10.03.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Ravitsemustehtävän esitykset.		Leila Jaakkola
16.03.2016	12.30-16.00		B-tiimi	Oman ravintolakonseptin esitys ja opintojakson päätös Palautteen antaminen.		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen,

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

						Henry Lybäck
17.03.2016	12.30-16.00		A-tiimi	Oman ravintolakonseptin esitys ja opintojakson päätösPalautteen antaminen.		Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck