

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmien kehittäminen (A9146), 10.0
Toteutus	MKA1611: 1/2016-2017 (29.08.2016 - 21.10.2016)
Tyyppi	PALVELUINNOVAATIOIDEN KEHITTÄJÄ (A828)
Ryhmät	Ensisijainen: MKA215SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	16.05.2016 08:00 - 31.05.2016
Pääsääntöinen toteutusajankohta	
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuuopettaja), Jaakkola Leila (Muu opettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä Kieli: suomi Virtuaalisuus: 0 op T&k-integraatio: 0 op
Toteutusluokka	
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	20.11.2016 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 23.12.2017
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.

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Tekijät Mykkänen, Jouko. ISBN 951-9185-45-3 Saatavuus Laurean kirjastossa
Ohjaus ja viestintä	tuula.kuivanen@laurea.fi 165 henry.lyback@laurea.fi 165leila.jaakola@laurea.fi
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	riteerien 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 tilanteenmukaisesti. 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, muttatarvitsee 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 ja ravintolan ideointi, kehittäminen ja toteuttaminen.
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 kehitymisestä. 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

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

	Yhteensä 270 tuntia Yksi opintopiste vastaa kansainvälisen ECTS-mitoituksen mukaa 26,7 tuntia keskiverto-opiskelijan tekemää työtä. Näin ollen 10 op:n opintojaksolla 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
07.09.2016	12.00-16		A-tiimi	Opintojakson aloitus + Flow tehtävänanto + omavalvonnan ennakkotehtävä + työvälineet ja laitteet (BL:n esimiehet)	248	
08.09.2016	12.00-16	00	B-tiimi	Opintojakson aloitus + Flow tehtävänanto + omavalvonnan ennakkotehtävä + työvälineet ja laitteet (BL:n esimiehet)	248	
14.09.2016	12.30-16	00	A-tiimi	Ilari Paananen -> Omavalvonta osana ravintolaa ja tehtävänanto (Tuula) + tuotekehitys vierailu Tuotekehitysluento (Sokotel ässäkeskus) klo 14-15 Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä		
15.09.2016	12.30-16	00	B-tiimi	Ilari Paananen -> Omavalvonta osana ravintolaa ja tehtävänanto + tuotekehitys vierailu Tuotekehitysluento (Sokotel ässäkeskus) klo 15-16 Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä		
21.09.2016	12.30-16	00	B-tiimi	Flow-teemaviikkojen esittely & Työturvallisuus	248	
22.09.2016	12.30-16	00	A-tiimi	Flow-teemaviikkojen esittely & Työturvallisuus	248	
28.09.2016	9-12		A-ryhmä	Ravitsemus ja vastuullisuus	248	
29.09.2016	9-12		B-tiimi	Ravitsemus ja vastuullisuus	248	
05.10.2016	12.30-16		B-tiimi	Omavalvonta ja työturvallisuustehtävän esitykset	248	
06.10.2016	12.30-16		A-tiimi	Omavalvonta ja työturvallisuustehtävän esitykset	248	
12.10.2016	9-12		A-tiimi	Ravitsemustehtävän esitykset.	248	
13.10.2016	9-12		B-tiimi	Ravitsemustehtävän esitykset.	248	
19.10.2016	12.30-16		B-tiimi	Oman ravintolakonseptin esitys ja opintojakson päätös Palautteen antaminen.	248	
20.10.2016	12.30-16		A-tiimi	Oman ravintolakonseptin esitys ja opintojakson päätös Palautteen antaminen.	248	