

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmien kehittäminen (A9146), 10.0
Toteutus	MLA1511: 1/2015-2016 (24.08.2015 - 23.12.2015)
Tyyppi	PALVELUINNOVAATIOIDEN KEHITTÄJÄ (A828)
Ryhmät	Ensisijainen: MLA214SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	18.05.2015 08:00 - 31.05.2015
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Päiväaikaan arkin
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuupettaja), Jaakkola Leila (Muu opettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä Kieli: suomi Virtuaalisuus: 1 op T&k-integraatio: 9 op
Toteutusluokka	Tieto- ja taitoperustaa vahvistava, LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	23.01.2016 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 23.12.2016
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	A9131 Laatu ravitsemispalveluissa
Osaamistavoitteet	
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. NimekeAvain ravitsemukseen / Kirsti Parkkinen, Päivi Serti. TekijätParkkinen, Kirsti. ISBN951-1-21162-5 (nid.) SaatavuusLaurean 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 NimekeTarjoilukirja / Jouko Mykkänen, Heikki Ursin.

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Tekijät Mykkänen, Jouko. ISBN 951-9185-45-3 Saatavuus Laurean kirjastossa
Ohjaus ja viestintä	Ohjaus tapahtuu lähiopetuksessa ja Optima-työtilassa keskustelualueella. Leila Jaakkola, leila.jaakkola@laurea.fi , työhuone 135 Tuula Kuivanen, Tuula.Kuivanen@laurea.fi , työhuone 165 Henry Lybäck henry.lyback@laurea.fi , työhuone 135
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Arvioinnissa käytetään Laurean opiskelijan arviointikriteerejä. Arvioinnista kerrotaan yksityiskohtaisemmin Optima-työtilassa.
Projekti/hanke (nimi)	BarLaurean päivittäistoiminnot
Käytettävät T&K menetelmät	Tuotekehitys, Jamix-tuotannonohjausjärjestelmä, osaamisen kehittymisen arviointi
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 opiskelijan työmäärä on noin 270 tuntia.
Muut toteutusjärjestelyt	Osallistuminen kaikille lähiopetuskertoille on suositeltavaa. Oppimisympäristönä on BarLaurea. Oppimisvuorot BL:ssa toteutuvat erillisen vuorolistan mukaan. Oppimisvuorot suoritetaan loppuun asti opintojakson aikana ja kaikki tehtävät hyväksytysti ennen opintojakson opintopisteiden ja kokonaisarvosanan saamista. Lähiopetuksen aikataulu ja sisältö on opintojakson Optima-työtilassa.

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
			Opintojakson aloitus			