

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Palvelujärjestelmien kehittäminen (A9146), 10.0
Toteutus	MLA1512: 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	Intensiiviviikkoina
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	
Toteutustapa	Muu toteutustapa Kieli: suomi Virtuaalisuus: 2 op T&k-integraatio: 0 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	Laatu ravitsemispalveluissa -opintojakson suoritus
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. TekijätMykkänen, Jouko. ISBN951-9185-45-3



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Saatavuus Laurean kirjastossa
Ohjaus ja viestintä	tuula.kuivanen@laurea.fi 165 henry.lyback@laurea.fi 135 leila.jaakkola@laurea.fi 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 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/kokeilevaa/hapuilevaa/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.
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 kehittymisestä. Aloitetaan henkilökohtaisten tavoitteiden asettamisella opintojakson alussa ja päätetään itsearvointiin tavoitteiden saavuttamisesta.
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
28.10.2015	12.30-16			Opintojakson aloitus + Flow tehtävänanto + työvälineet ja laitteet (BL:n esimiehet)	A-ryhmä	Leila Jaakkola, Henry Lybäck
29.10.2015	12.30-16			Opintojakson aloitus + Flow tehtävänanto + työvälineet ja laitteet (BL:n esimiehet)	B-ryhmä	Leila Jaakkola,

**TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis**

						Henry Lybäck
04.11.2015	12.30-16			Ilari Paananen -> Omavalvonta osana ravintolaa ja tehtävänanto + tuotekehitys vierailu Tuotekehitysluento (Sokotel ässäkeskus) klo 15-16 Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä	A-ryhmä	Henry Lybäck
05.11.2015	12.30-16			Ilari Paananen -> Omavalvonta osana ravintolaa ja tehtävänanto + tuotekehitys vierailu Tuotekehitysluento (Sokotel ässäkeskus) klo 15-16 Fleminginkatu 34 PL 1, 00088 S-ryhmä	B-ryhmä	Henry Lybäck
11.11.2015	12.30-16			Flow-teemaviikkojen esittely & Jamix tuotannonohjausjärjestelmä	A-ryhmä	Leila Jaakkola, Henry Lybäck
12.11.2015	12.30-16			Flow-teemaviikkojen esittely + Jamix tuotannonohjausjärjestelmä	B-ryhmä	Leila Jaakkola, Henry Lybäck
18.11.2015	12.30-16			12.30-14.30 Flow teemaviikon parissa työskentelyä14.30 työturvallisuustehtävän antoHuom. luento molemmille ryhmille! 15.15-16.00 Työturvallisuus luento	B-ryhmä	Tuula Kuivanen
19.11.2015	12.30-16			Huom. luento keskiviikkona 18.11.molemmille ryhmille!15.15-16.00 Työturvallisuus luento12.30-13.00 työturvallisuustehtävän anto13.00- Flow teemaviikon parissa työskentelyä	A-ryhmä	Tuula Kuivanen
25.11.2015	12.30-16			Ravitsemusluento ja tehtävänanto	A-ryhmä	Leila Jaakkola
26.11.2015	12.30-16			Ravitsemusluento ja tehtävänanto	B-ryhmä	Leila Jaakkola
02.12.2015	12.30-16			Ravitsemustehtävän purku ja vastuullisuus	B-ryhmä	Leila Jaakkola
03.12.2015	12.30-16			Ravitsemustehtävän purku ja vastuullisuus	A-ryhmä	Leila Jaakkola
09.12.2015	12.30-16			Työturvallisuustehtävän esitys ja väliohjaus	A-ryhmä	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
10.12.2015	12.30-16			Työturvallisuustehtävän esitys ja väliohjaus	B-ryhmä	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen
16.12.2015	12.30-16			Opintojakson päätösFlow-teemaviikkojen esitykset.	B-ryhmä	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck
17.12.2015	12.30-16			Opintojakson päätösFlow-teemaviikkojen esitykset.	A-ryhmä	Leila Jaakkola, Tuula Kuivanen, Henry Lybäck