

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokapalvelujen kehittäminen elämykseksi (A9220), 10.0
Toteutus	TOA1621: 2/2016-2017 (10.03.2017 - 22.05.2017)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA16SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	28.11.2016 08:00 - 09.12.2016
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Opiskelijan oman aikataulun mukaan
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuuopettaja), Paananen Ilari (Muu opettaja), Vakkuri Miia (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Projekti/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 0 op T&k-integraatio: 5 op
Toteutusluokka	Paikalliseen hankkeeseen/projektiin/kehittämistehtävään perustuva LbD
Painoalat	Opiskelijayrittäjyys, Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	20.06.2017 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 20.06.2018
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa - tunnistaa asiakaskokemuksen ja trendien tärkeyden ruokapalvelujen kehittämisessä kohti elämyksellisyyttä - suunnitella, toteuttaa, analysoida ja kehittää palveluja ja –konsepteja eri asiakasryhmille vastuullisesti - toteuttaa kehittämisprosessin laatukriteerit huomioon ottaen
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Intoa ja innovatiivisuutta sekä käytännön toimintaa.
Keskeinen sisältö	Kehittää toimeksiantajalle erilaisia elämyksellisiä palveluita. Palvelumuotoilun keinoin kehittää ja toteuttaa elämyksellinen palvelu toimeksiantajalle.
Ohjaus ja viestintä	Optiman ja sosiaalisen median kautta.
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	AMK-TUTKINTO KIITETTÄVÄ arvosana 5 Opiskelija osaa: - Käyttää asiantuntevasti ammattikäsitteitä. - Noudattaa työturvallisuusohjeita vastuullisesti ja itsenäisesti. - Perustella toimintaa tutkitun tiedon avulla. - Toimia itsenäisesti ja aloitteellisesti tavoitteiden suunnassa. Toiminta on usein joustavaa, järjestelmällistä, kehittämispainotteista, luovaa ja aktiivista. - Valita toimintaan soveltuvia tekniikoita ja malleja ja perustella valintansa. - Toimia asiakaslähtöisesti ja tilanteenmukaisesti. - Edistää ryhmän toimintaa. - Kriittisesti soveltaa ammattieettisiä periaatteita toiminnassaan. HYVÄ arvosana 3 Opiskelija osaa: - Käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä. - Soveltaa työturvallisuusohjeita toiminnassaan. - Perustella, vertailla ja analysoida toimintaansa yleisillä ohjeilla.

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	- Selviytyä itsenäisesti erilaisissa tehtävissä kulloisessakin toimintaympäristössä. - Soveltaa monipuolisesti opittuja tekniikoita ja malleja. - Toimia ammatillisesti asiakastilanteissa. - Toimia ryhmässä tavoitesuhteisesti. - Perustella toimintaansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti. TYYDYTTÄVÄ,arvosana 1Opiskelija osaa: - Käyttää keskeisiä/yksittäisiä ja asianmukaisia ammattikäsitteitä sekä osoittaa perehtyneensä tietoperustaan. - Toimia turvallisesti, joskin toiminta on usein kaavamaista/ kokeilevaa/ hapuilevaa/ omalähtöistä - Noudattaa sääntöjä ja ohjeita sekä perustella toimintaansa annetuilla ohjeilla. - Toimia ohjattuna asianmukaisesti. - Käyttää opittuja tekniikoita ja malleja. - Otaa toiminnassaan asiakkaat huomioon. - Toimia ryhmän jäsenenä. - Toimia ammattieettisten periaatteiden mukaisesti. LAUREAN KOMPETENSSIT, www.ncp.fi/ects - Arvioidaan portfolioista kuhunkin opintojaksoon liittyvän/liittyvien Laurean yleisten kompetenssien osaamistavoitteiden mukaisesti
Projekti/hanke (nimi)	Case Sello ja Stockmannin Herkku
Käytettävät T&K menetelmät	Palvelumuotoilun eri menetelmillä asiakaskokemuksen maksimoimiseen.
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	Teoria 70 tuntiaOppaan teko 70Esivalmistelut tapahtumaan70 hToteuttaminen60 h

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
10.03.2017	12.30		Opintojakson ja Casen esittely	Selloja Stockmannin herkkuon toimeksiantajamme ja tulee esittelemään opintojakson päämääriä yhdessä opettajien kanssa.Toteutamme Sellon ravintoloiden kanssa toukokuussa street food päivän elämyksellisyyden näkökulmasta.Toteutamme Stockmannin herkussa "elämysravintolan".		
23.05.2016	12.30		Opintojakson päätös	Palautteiden läpikäynti ja kehitysideat.		