

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruoka- ja juomakulttuuri (A9221), 5.0
Toteutus	TOA1611: 1/2016-2017 (28.10.2016 - 16.12.2016)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA16SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	16.05.2016 08:00 - 31.05.2016
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Projektin aikataulun mukaan
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Kuivanen Tuula (Vastuupettaja), Lybäck Henry (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Muu toteutustapa, Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekti/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 2 op T&k-integraatio: 4 op
Toteutusluokka	Paikalliseen hankkeeseen/projektiin/kehittämistehtävään perustuva LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	15.01.2017 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 23.12.2017
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa: • esitellä suomalaista ja eri maiden ruokakulttuuria • tunnistaa erilaisia ruokatottumuksia sekä niiden taustaa • suunnitella ja valita erilaisiin tilaisuuksiin ja käyttötarkoituksiin sopivat ruoka- ja juomatarjoilut • toimia vastuullisesti ruoka- ja juomatarjoilujen palveluprosesseissa
Edeltävät opinnot	
Edeltävät opinnot, lisätietoja	
Keskeinen sisältö	Workshopin tekeminen yritykselle. Esitteen tekeminen omasta ruoka- ja juomakulttuuri tuotteestaan markkinoinnin tueksi.
Projekti/hanke (nimi)	Laurea meets Unilever Food Solutions
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	
Muut toteutusjärjestelyt	

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
28.10.2016	12.30-15	30	Aloit	Pakollinen läsnäolo Opintojakson- ja tehtävän läpikäynti. Esitehtävän läpikäyntiä. Yhteistyö yritykset: Unilever Food Solutions & Nespresso esittävät tehtävän kuvauksen.	234	
04.11.2016	12.30-16	00	Vieraileva luennoitsija	12.30 The Helsinki Distilling Company vierailu Työpajankatu 2 A R 3 (teurastamo) 14.15 Vieraileva luennoitsija Helsingin kaupungin ruokakulttuuri strategi Milla Visuri		
11.11.2016	12.30-16		vierailijaluento	Vierailijana Karri Käki Tuotekehityspäällikkö, keittiömestari		



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				Fazer Culinary Team FinlandTuotekehitysprosessi, esite ja resepti. Uusia makuyhdistelmiä teen ja kahvin kera. Miljö ja elämys.Esitteen tekemisen vaadittavia työkaluja. Visualisointityökalut -ilmoittaudu mukaan oppimaan!! ti 1.11. Leppävaara, 15.30-18.00(vapaana: 19) ke 16.11. Leppävaara, 15.30-18.00(vapaana: 37) to 17.11. Leppävaara, 15.30-18.00(vapaana: 38) ma 21.11. Leppävaara, 15.30-18.00(vapaana: 43) ti 22.11. Otaniemi, 16-18.30(vapaana: 28) https://www.lyyti.fi/reg/Comms_workshops_syksy_2016_Ilmoittautuminen_9341/fi Ennakkotehtävien esitykset.		
18.11.2016	12.30-16		Ideoiden esittely Unileverillä	Tee- ja kahviryhmäesitykset (10 min per ryhmä, keskustelu1.5 h) klo 12.30-14.30Ideoiden esittely asiakkaalle ja arviointi lopputoteutusta varten. Valmiina: Asiantuntija esitys toimeksiantajalle.Tutustuminen Unileverin tilaisuudessa käytössä oleviin tiloihin.Vierailu BBF:lle	Roineentie	
25.11.2016			tuotetestaus	tuotetestaus + esitteen valmistelua + palautelomakkeen ja arviointilomakkeen valmistelua		
02.12.2016			workshopin viimeistelyt	Workshoppien loppusuunnittelu ja organisointiOman elämispisteen tarvikelistaus, layout, rakentamisen ohjeistus, tarkat ohjeet toiminnalle (käsikirjoitus)	234, 247IT,BL	
09.12.2016	9-18		workshop päivä	Workshopit Unilever food solutions tilassa, rakentaminen, tilaisuus alkaa klo13, sen jälkeen purku	Roineentie	
16.12.2016			Tapahtuman läpikäynti	Loppuesitykset, saatu palautePalautteen keruu opintojaksosta		