

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Terveyttä ruoasta (A9222), 5.0
Toteutus	TOA1511: 1/2015-2016 (26.10.2015 - 14.12.2015)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA15SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	18.05.2015 08:00 - 31.05.2015
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Päiväaikaan arkisin
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Mikkola Marja (Vastuupettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä Kieli: suomi Virtuaalisuus: 4 op T&k-integraatio: 0 op
Toteutusluokka	Paikalliseen hankkeeseen/projektiin/kehittämistehtävään perustuva LbD
Painoalat	Hyvinvoinnin turvaaminen (FUAS)
Arviointi viimeistään	14.01.2016 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 14.12.2016
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa - tunnistaa ruokaan ja -palveluihin liittyvät riskit - arvioida uusimpia ruokatrendejä - toteuttaa ja kehittää terveellistä ja turvallista ruokatuotantoprosessia asiakaslähtöisesti
Edeltävät opinnot	

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
12.10.2015			Opintojakson ennakotehtävä	Opintojaksoon liittyvä ennakotehtävä avautuu Optimassa 12.10.15.		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
26.10.2015	12.30 -16.00	4		Opintojakson tavoitteet ja sisältö. Mitä kaikkea teemaan kuuluu?Ennakotehtävän purku. Trendit ja niiden arviointi.		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
02.11.2015	12.30 - 16.00	4		Tehtävä 2: Ruokaan ja palveluihin liittyvät riskit.Tehtävän purku: yksilö mindmapit muokataan ryhmän yhteiseksi näkemykseksi.Ruokavalioon liittyvät ravitsemussuosituksetTehtävä 3: Miten ja missä Suomessa syödään?		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
09.11.2015	12.30 - 16.00	4		Tehtävän 3 läpikäyminen: Miten ja missä Suomessa syödään? - kuvakollaasiMiten syödään vuonna 2035? Millainen ruokapyramidi on 20 v kuluttua? Tee v. 2035 ruokapyramidi!Ruokapalvelukohteiden		Marja Mikkola



TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				valinta, niihin tutustuminen ja oman kohteen valinta. Valittujen ruokapalvelukohteiden esittely.		
16.11.2015	12.30 - 16.00	4		•RUOKAKETJU •ELINKAARI JA KIERRÄTYSTALOUS •RUOKATUOTANTOPROSESSI - AMMATTIKEITTIÖSSÄ •RISKINARVIOINTI •RISKIANALYYSI RuokatuotantoprosessiRuokaketju ja siihen liittyvät riskit. Kehittämistehtävän 4 tavoite: Terveyttä ruoasta: Miten toteuttaa ja kehittää terveellistä ja turvallista ruokatuotantoprosessia asiakaslähtöisesti? Voiko terveellisen ruoan tavoittelujohtaa epäterveellisen puolelle/hakoteille? Pohdinta ja keskustelu. 3.hengen ryhmissä. Tallentakaajokainen oma kirjallinen tuotos ryhmäkeskustelun pohjalta optimaan päivän päätteeksi. Tehtävä 5A: Asiakaslähtöisyys; miten selvität asiakkaiden toiveet ja tarpeet, tee suunnitelma. Hyväksytä suunnitelmasi ennen toteutusta sähköpostitse. (marja.mikkola@laurea.fi tai tuula.kuivanen@laurea.fi) Tehtävä 5B: Kuvaa kuuden eri asiakkaan palvelupolku valitsemassasi ruokapalvelukohteessa. Mitä muutoksia niiden pohjalta pitäisi tehdä asiakkaan palvelun sujuvuuden lisäämiseksi? Tallenna optimaan. Tehtävä 6: Miten kohdepaikassa riskienhallinta toteutuu (palveluntuottajan näkökulma esim. haastattelun avulla)? Tallenna kirjallinen tuotos optimaan.		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
23.11.2015	12.30 - 16.00	4		Ryhmäohjausta (tehtävä 5 ja 6 palautus) Ajanvaraus optimassa Opintojaksoinfon alla: Ohjausajat varaukset.		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
30.11.2015	12.30 - 16.00	4		Aluksi klo 12.30 jokainen ryhmä esittää oman suunnitelmansa muille ryhmille. Sen jälkeen noin klo 13.30 ryhmäohjaukset joihin ilmoittautuminen ennalta optimassa (ohjaus ajanvaraukset) Ryhmäohjausta (tehtävät 7 ja 8) Miten kehität ravitsemispalvelua kohteessa? pilotointisuunnitelman esitys		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
07.12.2015	12.30 - 16.00	4		Tehtävien esitykset ja vertaisarvioinnit. Loppuyhteenveto, palaute.		Tuula Kuivanen, Marja

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

						Mikkola
--	--	--	--	--	--	---------