

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Terveyttä ruoasta (A9222), 5.0
Toteutus	TOA1711: 1/2017-2018 (28.08.2017 - 22.12.2017)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA17SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	15.05.2017 08:00 - 20.08.2017
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Päiväaikaan arkin
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Mikkola Marja (Vastuupettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 3 op T&k-integraatio: 0 op
Toteutusluokka	Tieto- ja taitoperustaa vahvistava, LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	22.01.2018 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 22.12.2018
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	
Keskeinen sisältö	Miten toteuttaa ja kehittää terveellistä ja turvallista ruokatuotantoprosessia asiakaslähtöisesti.
Ohjaus ja viestintä	Optima-työtilan viestintäkanavallamarja.mikkola@laurea.fi tuula.kuivanen@laurea.fi
Projekti/hanke (nimi)	Mahdollisuus toteuttaa opintojakso myös joko Ruokatiedon kouluruoka-agenttitoiminnan muutosagenttina tai lähiruokateemaan liittyen tavoitteena edistää kuluttajien lähiruokan merkityksen oivaltamista ja käytön lisäämistä.
Käytettävät T&K menetelmät	Havainnointi, haastattelu, palvelupolku, Fineli-ohjelman käyttö yksilöllisen ruokavalion arvioimisessa,
Muut toteutusjärjestelyt	6 lähikertaa, maanantaisin klo 9-12, projektityöskentely kohdeyrityksessä 26.9.-5.11. aikana

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
28.08.2017	9 - 12	3		Opintojakson arviointi ja pelisäännöt Opintojakson tavoitteet ja sisältö, ennakotehtävien läpikäynti. Etsi mahdollisimman pian itsellesi kohdeyritys projektin toteuttamista varten Erilaisten ruokapalveluiden kartoitus -tehtävänanto. Oman ruokavalion analysointi Fineli -ruokapäiväkirjan avulla -tehtävän 3 anto		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
04.09.2017	12.30-15	3		Erilaiset ruokapalvelut; Miten ja missä		Tuula

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				Suomessa syödään? -tehtävän 2 esitykset Ravitsemussuositukset (Marja) Pienryhmissä eri ryhmien suosituksiin tutustuminen. Ruokaan ja palveluun liittyvät riskit -tehtävän 4 anto Ruokatuotantoprosessi (Tuula) Minkälaisia riskejä ruokatuotantoprosessiin liittyy erilaisissa ruokapalveluyrityksissä?		Kuivanen, Marja Mikkola
11.09.2017	12.30-15	3		Ruokaan ja palveluun liittyvät riskit -tehtävän 4 esitykset tehtävä 5 kohdeyrityksessä selvitetään: A. Asiakaslähtöisyys, asiakkaiden toiveet ja tarpeet B. Kohdepaikan riskien hallinta: Ruokaan ja palveluihin liittyvät riskit ja miten valitsemassasi kohdepaikassa riskienhallinta toteutuu? Havainnointi ja esim. haastattelu		Marja Mikkola
25.09.2017	12.30-15	3		Kohdeyrityksen esittely Kehittämissuunnitelman 5C esittely Kehittämisprojektin toteutus kohdepaikassa 5D (5viikkoa)		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
06.11.2017	12.30-15	3		Projektin esitykset ja niiden vertaisarviointi		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola
20.11.2017	12.30-15	3		Loppuraportin palautus, Itsearviointi raportin loppuun. Opintojakson palautekeskustelu. Opintojakson päätös		Tuula Kuivanen, Marja Mikkola