

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokatapahtuman toteuttaminen (A9400), 5.0
Toteutus	TOA1521: 2/2015-2016 (18.05.2016 - 31.08.2016)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA15SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: 15 Maksimi:
Ilmoittautumisaika	14.03.2016 08:00 - 27.04.2016
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Erikseen sovittavan aikataulun mukaan
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Ei Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Ei
Opettajat	Lybäck Henry (Vastuupettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja), Paananen Ilari (Muu opettaja), Sirainen Teemu (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Laurean ulkopuolella
Toteutustapa	Projekti/Hanke/T&K Kieli: suomi Virtuaalisuus: 0 op T&k-integraatio: 5 op
Toteutusluokka	Paikalliseen hankkeeseen/projektiin/kehittämistehtävään perustuva LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	23.07.2016 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 23.06.2017
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • kehittää ja toteuttaa ruokapalveluja sekä palveluprosesseja osana ruokatapahtumaa • kehittää tuotetta tuotekehityksen avulla • kehittää omia valmiuksiaan ruokatapahtuman organisoinnissa • kehittää asiakaskokemusta osana ruokatapahtumaa
Edeltävät opinnot	Laatu ravitsemuspalveluissa
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Laatu ravitsemuspalveluissa, hygieniapassi vaaditaan.
Osaamistavoitteet	
Keskeinen sisältö	<u>Tapahtuma on tilaisuus : tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen / Helena Vallo, Eija Häyrynen.</u> Vallo, Helena. 2012. <u>Ruokapalvelut työnä / Raija Lampi, Anelma Laurila, Marja-Leena Pekkala.</u> Lampi, Raija, 1936- 2012. <u>Palvelumuotoilu / [Juha Tuulaniemi].</u> Tuulaniemi, Juha. 2011 <u>Digitaalinen asiakaskokemus : menesty monikanavaisessa liiketoiminnassa / [Marko Filenius] ; [piirroset: Tomi Mäkelä].</u> Filenius, Marko, kirjoittaja. 2015
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	AMK-TUTKINTO KIITETTÄVÄ arvosana 5Opiskelija osaa: • Käyttää asiantuntevasti ammattikäsitteitä. • Noudattaa työturvallisuusohjeita vastuullisesti ja itsenäisesti. • Perustella toimintaa tutkitun tiedon avulla.

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	• 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. HYVÄarvosana 3Opiskelija osaa: • Käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä. • Soveltaa työturvallisuusohjeita toiminnassaan. • Perustella, vertailla ja analysoida toimintaansa yleisillä ohjeilla. • 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 kaavamaisista/ kokeilevaa/ hapuilevaa/ omalähtöistä • Noudattaa sääntöjä ja ohjeita sekä perustella toimintaansa annetuilla ohjeilla. • Toimia ohjattuna asianmukaisesti. • Käyttää opittuja tekniikoita ja malleja. • Ottaa 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)	Herkkujen Suomi 2016 tapahtuma.
Käytettävät T&K menetelmät	Osia palvelumuotoiluprosessista
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	Teoria 40 hEsivalmistelut tapahtumaan 40 hToteuttaminen 40 hArviointi ja palaute 15 h
Muut toteutusjärjestelyt	Opintojakson lähiopetuskerrat https://tilat.laurea.fi/asio/w/i.php?b56laurea.at33517985

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
20.05.2016	9.00-14.00		Opintojakson aloitus ja tavoitteet	9-10 opintojakson esittely ja tapahtuman läpikäynti.10-12 asiakasymmärrys (Outi Kinnunen)Aloitamme klo 12.30 luokassa 234RyhmytyminenPerehdy aikaisempien vuosien Herkkujen Suomi tapahtumiin sekä muihin ulkototeutettaviin ruokatapahtumiin. (avainasiat mitä pitää huomioida ulkona tuotettavan ruokatapahtuman toteuttamisessa)1. lainsäädäntö, asetukset2. toimijat (verkosto)3. tarjottavat		

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				ruokatuotteetPalvelumuotoiluprosessin käynnistysYmmärrävaihe (opiskelijaryhmät keräävät tietoa tapahtumasta ja esitykset käsitellään seuraavalla kerralla)		
23.05.2016	10-12		Ideointi	Ideointi ja palvelupolkujen muodostaminen.		
27.05.2016	9-12			Ymmärrä-vaiheen tiedon käsittelyOpiskelijoille tehtäväksi-> oman aikataulutuksen miettiminen tapahtuman suunnittelusta toteutukseen->1.Tuotekehitys ja testaus (Budjetti)2. Logistiikka (tapahtuma kokonaisuudessaan) (Budjetti)Aikajana koko opintojakson prosesseille.		
30.05.2016	9-12			Markkinointi ja viestintä tapahtumassa		
03.06.2016	9-12			Pohdi ja ideoi tapahtumaan sopivaa tuotetta aivoriihimenetelmällä(tuotteet, tilat, työvälineet, kuljetukset sekä markkinointi)		
09.06.2016	9-14		Tuotetestaus	Ruokaryhmän tuotetestaus		
10.06.2016	9-12			Ruokatuote ryhmä:Ruokatuotteet tiedossaJAMIX tuotannonohjausjärjestelmä->ruokatuotteiden testausiltapäivälläMarkkinointi: kanavat, aikataulu ja vastuuhenkilöt.Logistiikka:Tapahtuman lupa-asiat, aikataulutukset,kuljetukset, työvälineet, kylälaitteet, kalusteet ja vastuuhenkilöt.		
13.06.2016	9-15			9-10 Tapahtuman turvallisuus10-14 Suunnitelmien ja organisoinnin loppuunsaattaminen.Käytännönvuorolista valmiina elokuulle.Raaka-aineiden tilauslista valmiina.Tapahtuman lupa-asiat täytettynä.Logistiikka selvillä.Tapahtuman markkinointisuunnitelma valmiina. Ryhmien suunnitelmien läpikäynti ja organisointi Käytännönvuorolistat. Raaka-aineiden tilaus valmiina.		
16.08.2016	9-16			Projektin organisointi	BarLaurea	
17.08.2016	9-16		Tapahtuman organisointi		BarLaurea/herkkujen Suomi rautatieasema	
18.08.2016	8-23.30		Tapahtuman organisointi	MMM-seminaariHerkkujen Suomi 18.-20.8.	BarLaurea/herkkujen suomi rautatieasema	

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

19.08.2016	8-24.30		Tapahtuman organisointi		Herkkujen Suomi rautatieasema	
20.08.2016	8-24.30		Tapahtuman organisointi		Herkkujen Suomi rautatieasema	
23.08.2016	9-12		Projektin päättös			