

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Ruokatapahtuman toteuttaminen (A9400), 5.0
Toteutus	TOA1621: 2/2016-2017 (15.05.2017 - 31.08.2017)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA16SY Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	15.03.2017 08:00 - 18.04.2017
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 (Vastuuopettaja), Kuivanen Tuula (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	30.09.2017 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 31.08.2018
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. • Toimia itsenäisesti ja aloitteellisesti tavoitteiden suunnassa. Toiminta on usein

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	- 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. - 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)	Hotelli- ja ravintolamuseotapahtuma.
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

Oppimistapahtumat

Pvm	Klo	H	Aihe	Sisältö	Tila	Opettajat
23.05.2017	10.00-14.00		Opintojakson aloitus ja tavoitteet	Aikataulu ohjeellinenOpintojakson esittely ja tapahtuman läpikäynti SUOMI 100-syödään yhdessä sivustoon..RyhmytyminenPerehdy ulkona toteutettaviin ruokatapahtumiin. (avainasiat mitä pitää huomioida ulkona tuotettavan ruokatapahtuman toteuttamisessa)1. lainsäädäntö, asetukset2. toimijat (verkosto)3. tarjottavat ruokatuotteetYmmärrävaihe (opiskelijaryhmät keräävät tietoa tapahtumasta ja esitykset käsitellään		Tuula Kuivanen, Henry Lybäck

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

				seuraavalla kerralla)		
05.06.2017	9.00-12.00			Toimeksiantajan esittäytyminen. Ymmärrä-vaiheen (edellisen kerran) tiedon esittely Opiskelijoille tehtäväksi -> oman aikataulutuksen (viikko ja kuukausille) miettiminen tapahtuman suunnittelusta toteutukseen -> 1. Tuotekehitys ja testaus (Budjetti) 2. Logistiikka (tapahtuma kokonaisuudessaan) (Budjetti) 3. Markkinointi ja viestintä Aikajana koko opintojakson prosesseille.		
09.06.2017	9.00-12.00			Millainen kohderyhmämme on? Lyhyt yhteenveto mitä keskusteltu maanantaina. Sponsorit kontaktoitu ja sponsorilupaukset Kirjallinen tapahtumakuvaus valmiina Aikajana projektille Markkinointi suunnitelma kalenteriin, kuka tekee, mitä, milloin? Tarveainelistat tiistain keittiötestaukselle (tuotteet, tilat, työvälineet, kuljetukset sekä markkinointi)		
13.06.2017	9.00-14.00			Kehittäminen Ruokatuotteen kokeilu ja testaus, palaute		
21.08.2017	9-12		Tuotetestaus	Ruokaryhmän tuotetestaus Raaka-aineiden tilauslista valmiina. Tapahtuman lupa-asiat täytettynä. JAMIX tuotannon ohjausjärjestelmä -> ruokatuotteiden testaus iltapäivällä Logistiikka: Tapahtuman lupa-asiat, aikataulutukset, kuljetukset, työvälineet, kylmälaitteet, kalusteet ja vastuuhenkilöt. (roudauslistat, jälkityöt)		
24.08.2017	9.00-14.00			Tapahtuman turvallisuus Suunnitelmien ja organisoinnin loppuunsaattaminen. Käytännön vuorolista valmiina. Logistiikka selvillä. Tapahtuman markkinointisuunnitelma valmiina. Ryhmien suunnitelmien läpikäynti ja organisointi Käytännön vuorolistat. Raaka-aineiden tilaus valmiina.		
25.08.2017	9-18		Tapahtuman organisointi	TAPAHTUMAN TOTEUTUS		
28.08.2017	10.00-11.00		Projektin päätös	Palaute ja arviointi.		