

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Laatu ravitsemispalveluissa (A9467), 10.0
Toteutus	MKA1711: 1/2017-2018 (01.09.2017 - 29.10.2017)
Tyyppi	JOUSTAVA ASIAKASPALVELIJA (A906)
Ryhmät	Ensisijainen: MKA217SN Muut:
Projektissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	15.05.2017 08:00 - 31.05.2017
Pääsääntöinen toteutusajankohta	Päiväaikaan arkin
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Ei Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Jaakkola Leila (Vastuupettaja), Kuivanen Tuula (Muu opettaja), Lybäck Henry (Muu opettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Kampuksella
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Projekt/Hanke/T&K, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 2 op T&k-integraatio: 10 op
Toteutusluokka	Alueelliseen TKI-hankkeeseen perustuva LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	29.11.2017 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 29.10.2018
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa • tuottaa asiakaslähtöisiä palveluja laadukkaasti • toimia ergonomisesti ja turvallisesti työyhteisössä • toimia ja viestiä vuorovaikutteisesti ja työelämlähtöisesti monikulttuurisen työyhteisön jäsenenä
Edeltävät opinnot	
Osaamistavoitteet	Opiskelija osaa • tuottaa asiakaslähtöisiä palveluja laadukkaasti: elintarvikehygieniä ja omavalvonta, erityisruokavaliot ja ravitsemus. elintarviketieto ja tuotetuntemus, palvelupolku • toimia ergonomisesti ja turvallisesti työyhteisössä • toimia vuorovaikutteisesti ja työelämlähtöisesti monikulttuurisen työyhteisön jäsenenä
Oppimateriaali	Oppimateriaali ilmoitetaan Optima-työtilassa oppimistehtävien yhteydessä.
Ohjaus ja viestintä	Ohjaus tapahtuu lähiopetuksessa ja Optima-työtilassa keskustelualueella. Leila Jaakkola, leila.jaakkola@laurea.fi , Tuula Kuivanen, Tuula.Kuivanen@laurea.fi , Henry Lybäck henry.lyback@laurea.fi ,
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Arvioinnissa käytetään Laurean alkuvaiheen opiskelijan arviointikriteerejä. Arvioinnista kerrotaan yksityiskohtaisemmin Optima-työtilassa.
Projekti/hanke (nimi)	BarLaurean ruokapalvelut.
Käytettävät T&K menetelmät	Havainnointi, haastattelu, benchmarking, palvelupolku.
Opiskelijan työ määrän jakautuminen	BarLaurea-oppimisvuorot 21 x 7 tuntia = 147 tuntia Lähiopetus 30 tuntia

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	Tiimissä tapahtuva ja itsenäinen opiskelu 93 tuntia Yhteensä 270 tuntia Yksi opintopiste vastaa kansainvälisen ECTS-mitoituksen mukaa 26,7 tuntia keskiverto-opiskelijan tekemää työtä. Näin ollen 10 op:n opintojaksolla opiskelijan työmäärä on noin 270 tuntia.
Muut toteutusjärjestelyt	Opintojakson toteutus koostuu • kontaktiopetuksesta keskiviikkoisin/torstaisin, satunnaisesti myös muita viikonpäiviä, ja • käytännön oppimisvuoroista BarLaurean ruokapalveluissa. Osallistuminen keskiviikon/torstain kaikille kontaktiopetuskerroille on suositeltavaa. Kontaktiopetuksen aikataulu ja sisältö on Optima-työtilassa A9467/MKA1711 Laatu ravitsemispalveluissa. Oppimisvuorot käytännössä BarLaureassa toteutuvat erillisen ravintolapäällikön ilmoittaman vuorolistan mukaan. Katso myös BarLaurea-työtila Optimassa. Oppimisvuorot BarLaureassa ovat läsnäololtaan pakollisia, ne suoritetaan loppuun asti opintojakson ajanasekä kaikki kontaktiopetuksen tehtävät hyväksytysti ennen opintojakson opintopisteiden ja kokonaisarvosanan saamista.