

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden turvallisuus (R0382), 5.0
Toteutus	TOA1621: 2/2016-2017 (15.05.2017 - 25.08.2017)
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	Opiskelijan oman aikataulun mukaan
Soveltuvuus	Vaihto-opiskelijoille: Ei Vapaasti valittaviin: Kyllä Avoimen opisk: Kyllä Soveltuu virtuaali-AMK:n opintoihin: Kyllä
Opettajat	Niemelä Mervi (Vastuupettaja)
Kampus	Laurea Leppävaara
Pääsääntöinen toteutuspaikka	Virtuaalisesti
Toteutustapa	Optimatoteutus/opiskelijaryhmä, Verkko/virtuaali Kieli: suomi Virtuaalisuus: 5 op T&k-integraatio: 2 op
Toteutusluokka	Tieto- ja taitoperustaa vahvistava, LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	20.07.2017 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 20.06.2018
Tenttipäivät	
Opintojakson suoritettuaan opiskelija osaa	Opiskelija osaa: • soveltaa elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen turvallisuutta ohjaavaa lainsäädäntöä • kuvata elintarvikeketjun mikrobiologisten, kemiallisten ja muiden riskien mahdolliset vaikutukset ruokatuotantoon • laatia korjaavia toimenpiteitä yrityksen laadunhallintajärjestelmään
Edeltävät opinnot	A9131 Laatu ravitsemispalveluissa ja A9146 Palvelujärjestelmien kehittäminen -opintojaksot tai vastaava osaaminen.
Osaamistavoitteet	Opiskelija osaa: • soveltaa elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen turvallisuutta ohjaavaa lainsäädäntöä • kuvata elintarvikeketjun mikrobiologisten, kemiallisten ja muiden riskien mahdolliset vaikutukset ruokatuotantoon • laatia korjaavia toimenpiteitä yrityksen laadunhallintajärjestelmään
Keskeinen sisältö	- elintarvikelainsäädäntö- elintarvikevalvonta- HACCP- hyvät tuotantotavat, GMP- elintarvikepatogeenit- elintarvikkeisiin liittyvät kemialliset riskitekijät- jäljitettävyyss- tuotteen takaisin veto- riskinarviointi- järjestelmänhallinta elintarviketurvallisuuden näkökulmasta
Oppimateriaali	Oppimateriaalina käytetään alan lainsäädäntöä, tutkimuksia ja muita julkaisuja.
Ohjaus ja viestintä	Ohjaus ja viestintä tapahtuu opintojakson Optimatyötilan kautta
Arviointikriteerit ja arviointimenetelmät	Yhteiset valmistumisvaiheen opiskelijan osamisen arviointikriteerit Kiitettävä • Käyttää asiantuntevasti ja laaja-alaisesti ammattikäsitteitä sekä hallitsee kokonaisuuksia. • Kehittää toimintatapoja vertailemalla, yhdistelemällä ja valitsemalla tutkittua tietoa. • Toimia aloitteellisesti ja innovatiivisesti tavoitteiden mukaan. Toiminta pääsääntöisesti uutta luovaa, työelämää kehittävää ja selkeän ammatillista. • Valita, yhdistellä ja kehittää toimintaan soveltuvia tekniikoita ja malleja. • Soveltaa kriittisesti ammattieettisiä periaatteita monimutkaisissa ja

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	ennakoimattomissa tilanteissa. Hyvä • Käyttää asiantuntevasti ammattikäsitteitä. • Valita toimintatapoja tutkitun tiedon ja ohjeistuksen perusteella. • Toimia systemaattisesti ja kriittisesti tavoitteiden suunnassa monimutkaisissa tilanteissa. Toiminta usein joustavaa, järjestelmällistä, luovaa ja aktiivista. • Valita toimintaan soveltuvia tekniikoita ja malleja ja perustella valintansa. • Soveltaa kriittisesti ammattieettisiä periaatteita toiminnassaan. Tyydyttävä • Käyttää systemaattisesti ammattikäsitteitä. • Perustella ja analysoida toimintaansa yleisillä ohjeilla sekä tutkitun tiedon avulla. • Toimia itsenäisesti erilaisissa tehtävissä kulloisessakin toimintaympäristössä. • Soveltaa monipuolisesti opittuja tekniikoita ja malleja. • Toimia ja perustella toimintaansa ammattieettisten periaatteiden mukaisesti.
Käytettävät T&K menetelmät	
Opiskelijan työmäärän jakautuminen	Opintojaksolla on neljä tehtävää ja kaikki tehtävät ovat yksilötehtäviä. Opiskelijan työmäärän jakautuminen opintojaksolla, arvio tunteina 1. Käsitteenmäärittely- tehtävä, 5h 2. Osaamisloki, 5h 3. Essee, 85h 4. Skenaario- kortti, 20h 5. Muu perehtyminen opintojakson materiaaleihin, 15h Yksi opintopiste vastaa kansainvälisen ECTS-mitoituksen mukaa 26,7 tuntia keskiverto-opiskelijan tekemää työtä. Näin ollen 5 op:n opintojaksolla opiskelijan työmäärä on noin 130 tuntia.
Muut toteutusjärjestelyt	Opintojakso on täysin virtuaalinen ja ei sisällä kontaktikertoja. Opintojakson tarkempi aikataulu, tehtävät ja kaikki muu opiskeluun liittyvä materiaali on opintojakson Optima-työtilassa.