

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden turvallisuus (R0382), 5.0
Toteutus	TOA1711: 1/2017-2018 (25.09.2017 - 24.11.2017)
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	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 Kieli: suomi Virtuaalisuus: 5 op T&k-integraatio: 0 op
Toteutusluokka	
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	22.01.2018 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 22.12.2018
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 takaisinvento- riskinarviointi- järjestelmänhallinta elintarviketurvallisuuden näkökulmasta
Oppimateriaali	Oppimateriaalina käytetään alan lainsäädäntöä, tutkimuksia ja muita julkaisuja.
Ohjaus ja viestintä	Ohjaus ja viestintä tapahtuu opintojakson Optima- työtilan 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.
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.