

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

Opintojakso	Elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden turvallisuus (R0382), 5.0
Toteutus	TOA1721: 2/2017-2018 (02.05.2018 - 31.08.2018)
Tyyppi	RUOKAPALVELUIDEN UUDISTAJA (A820)
Ryhmät	Ensisijainen: TOA17SY Muut:
Projektiissa mukana	
Luennoitsijat	
Osallistujamäärät	Minimi: Maksimi:
Ilmoittautumisaika	05.04.2018 08:00 - 11.04.2018
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: 1 op
Toteutusluokka	Tieto- ja taitoperustaa vahvistava, LbD
Painoalat	Palveluliiketoiminta
Arviointi viimeistään	21.09.2018 Suoritusmateriaalin arkistointi päättyy: 15.06.2019
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.
Edeltävät opinnot, lisätietoja	Tämä opintojakso on restonomikoulutuksen täydentävää osaamista ja kaikki opiskelijat ovat lähtökohtaisesti suorittaneet opintojaksot Laatu ravitsemispalveluissa ja Palvelujärjestelmien kehittäminen. Otan tälle opintojaksolle myös muista koulutusohjelmista opiskelijoita, tällöin he tekevät opintojakson alussa Käsitteenmäärittelytehtävän. Ja tällöin essee- on hieman suppeampi. Jos kuitenkin tarvittava osaaminen on hankittu esim. aikaisemman työkokemuksen kautta, niin Käsitteenmäärittelytehtävää ei tarvitse tehdä.
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- elintarvikepatogeenit- elintarvikkeisiin liittyvät kemialliset riskitekijät- jäljitettävyy- tuotteen takaisinvento- riskinarviointi- elintarvikkeiden tuotevääreennökset- kyberturvallisuus elintarvikeprosesseissa- 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

TOTEUTUSSUUNNITELMA Valmis

	• 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 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.
Projekti/hanke (nimi)	<u>ReKey - Restonomien koulutuksen ja elinkeinon yhteiskehittäminen</u> - hanke
Käytettävät T&K menetelmät	Teoreettinen esseeSkenaariokortit
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 (tai 90h, jos ei tee 1. tehtävää) 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.Opintojakson Optima- työtila avataan opiskelijoille pe 2.5.2018.Tervetuloa opintojaksolle!