

Laatutyö ruokaketjussa -kurssi

Laatutyö ruokaketjussa -kurssin tavoitteena on opettaa suomalaisessa ruokaketjussa tehtävää laatutyötä. Kurssin jälkeen opiskelijalla tulisi olla selkeä käsitys siitä, ymmärtää ketjun eri toimijoiden rooli elintarvikkeiden laadun ja turvallisuuden ylläpitämisessä. Opiskelijoiden tulisi kurssin jälkeen nähdä myös oma roolinsa osana ketjua ja ymmärtää ne asiat, jotka ovat oleellisia laadun ylläpitämisessä aina ketjun loppuun asti.

Kurssi on tarkoitettu erityisesti ravitsemisalnan ammattikorkeakouluopiskelijoille, mutta sitä voidaan käyttää sovelletusti myös toisen asteen oppilaitoksissa ja muilla aloilla.

Kurssi pohjautuu Ruokatiedon Laatutyö elintarvikeketjussa -verkkomateriaaliin, jota on tarkoitus käyttää oppimateriaalina kurssin aikana. Verkkomateriaali löytyy Laatuketjun sivuilta osoitteesta www.laaketju.fi > Julkaisut > Oppimateriaalit
Opettaja voi täydentää kurssia oheismateriaalilla.

Kurssin työmäärä

Kurssi on suunniteltu 2-3 opintopisteen laajuiseksi (54–81 tuntia työskentelyä), sisältäen 6-8 lähiopetuskertaa (24 tuntia) sekä omaa työskentelyä ryhmissä ja itsenäisesti.

Kurssimateriaali

Kurssimateriaali koostuu kolmesta paketista:

LAATUTYÖ RUOKAKETJUSSA sisältää opetukseen käytettävät diat (37 diaa).

LAATUTYÖ RUOKAKETJUSSA – OPETTAJAN MATERIAALI sisältää kuvauksen kurssin tavoitteista, työmäärästä ja rakenteesta sekä lyhyen kuvauksen jokaisesta opetukseen käytettävästä diasta. Tämä kokonaisuus on tarkoitettu vain opettajan käyttöön.

LAATUTYÖ RUOKAKETJUSSA – LISÄMATERIAALI sisältää kurssin tuntijaon diana, joka voidaan näyttää tarvittaessa opiskelijoille. Lisäksi materiaali sisältää dioja, joita voidaan käyttää lisämateriaalina tunneilla tarpeen mukaan.

Kurssin rakenne

Kurssi rakentuu neljän erillisen ryhmätyön ympärille. Tarkoituksena on, että opiskelijat paneutuvat syvästi annettuun ongelmaan, tutustuvat tiedonhankintaan ja joutuvat itse ottamaan asioista selvää. Ryhmätöiden lisäksi kurssin lähiopetuskertoina opettaja ja opiskelijat pohtivat eri näkökulmia laatuun ja erityisesti laatutyöhön ammattikeittiössä. Tunnit on rakennettu niin että ne sisältävät paljon keskustelua ja yhteistä pohdintaa opettajan luennoimista sijaan. Kurssimateriaalissa on annettu esimerkkejä keskusteluaiheista ja menetelmistä, joita opettaja voi käyttää keskustelujen ja pohdintojen käymiseen.

Opettaja voi halutessaan poiketa tästä suunnitelmasta.

Kurssin arvostelu

Viimeiselle lähiopetuskerralle on varattu aikaa tentille. Arvioinnissa voidaan käyttää Ruokatiedon verkko-opiskelumateriaaliin perustuvaa verkkotenttiä. Arviointi voi myös perustua vain tehtyihin ryhmätöihin, tuntiaktiivisuuteen, oppimispäiväkirjaan tai näiden kaikkien yhdistelmään.

Luento 1

LAATUTYÖ RUOKAKETJUSSA (diat 1–10)

TAVOITE:

Ensimmäisen tunnin tavoitteena on tutustua toisiinsa, orientoitua kurssin teemaan, käydä läpi kurssiin liittyvät käytännön asiat ja pohtia ruokaketjun toimenpideohjelmaa. Tunnin lopussa voidaan (jos aika riittää) keskustella eri aiheista vapaasti tai samojen pariin kanssa kun tunnin alussa.

OPETUSMENETELMÄ: luennot, keskustelu

DIA 1: Kurssin rakenne

DIA 2: LAATUTYÖ RUOKAKETJUSSA

DIA 3: Keskustelu: Ajatuksia ruokaketjusta

DIA 4: Keskustelu: Mitkä tahot kuuluvat ruokaketjuun?

DIA 5: Ruokaketju työllistää

Keskustelu:

Mitkä muut (kuin kuvassa olevat) tahot antavat panoksensa ketjuun?

→ valvonta, tutkimus, koulutus, neuvonta, hallinto

Miksi ja miten ruokaketju on tärkeä Suomelle?

→ työllisyys, aluetalous, maaseudun elinvoimaisuus, huoltovarmuus

DIA 6: Kotitalousmenoista vain pieni osa menee elintarvikkeisiin

Keskustelu:

Miksi luku on pienentynyt voimakkaasti?

→ tulotason kasvu, hyödykkeiden määrän lisääntyminen,

Mitä tämä kertoo ihmisten suhteesta ruokaan?

DIA 7: Ruokaketjun toimenpideohjelma

Keskustelu:

Mitä tahojen välisellä yhteistyöllä tavoitellaan?

DIA 8: Ruokaketjun toimenpideohjelma - Visio ja toiminta-ajatus

DIA 9: Ruokaketjun toimenpideohjelma - Arvot

DIA 10: Ruokaketjun toimenpideohjelma - Tavoitteet



MITÄ LAATU ON? (diat 11–19)

TAVOITE:

Toisen tunnin tavoitteena on että opiskelijat ymmärtävät laatuajattelun laajemman kokonaisuuden, ja että he tutustuvat muutamaa laadun toteuttamisen työkaluihin.

OPETUSMENETELMÄ: keskustelu, ryhmätyö

DIA 11: MITÄ LAATU ON?

DIA 12: Keskustelu: Minkälainen on laadukas elintarvike?

DIA 13: Elintarviketalouden laatuportaat

Keskustelu:

Mistä elintarvikkeen laatu rakentuu? Esimerkkeinä maito, leipä ja liha

DIA 14: Mitä laatu on?

DIA 15: Laadun määritelmiä

DIA 16: Laadun toteutumisen seuranta ruokaketjussa

DIA 17: Laadun toteuttamisen työkaluja

DIA 18: RYHMÄTYÖ 1: Laadun toteuttamisen työkaluja



TAVOITE: Tutustutaan laadun todentamiseen ja opitaan olennaisen tiedon hakemista
Esityksen kesto 5-10 minuuttia
Työ esitellään tunnin aikana.

DIA 19: RYHMÄTYÖ 2: Laatutyö ruokaketjussa 1.



TAVOITE: Tutustutaan eri toimijoiden tekemään laatutyöhön.
Esityksen kesto n. 15 minuuttia, lisäksi kirjallinen tiivistelmä (A4).
Työ esitellään luennolla 4.

RYHMÄTYÖN 2 TEKEMINEN

Ryhmät tutustuvat oman alansa laatutyöhön luokalle yhteisen luennon, ryhmän tekemän vierailun tai haastattelun avulla



Luento 4

RYHMÄTYÖT (diat 20–23)**TAVOITE:**

Oppilaat saavat käsityksen ruokaketjun eri toimijoiden tekemästä laatutyöstä.

OPETUSMENETELMÄ: esitelmät, keskustelu

DIA 20: RYHMÄTYÖT . Ryhmätyön 2 esitys. Ryhmätyön 3 tehtävänanto.

DIA 21: RYHMÄTYÖ 3: Laatutyö ruokaketjussa 2.



TAVOITE: Paneudutaan ketjussa tehtävän laatutyön kriisikohtiin.

Esityksen kesto 30 minuuttia, lisäksi kirjallinen tiivistelmä (2xA4).

Työ esitellään luennolla 7.

DIA 22: RYHMÄTYÖ 3: Jako ryhmiin – taulukko

DIA 23: Kuluttaja on osa ruokaketjua

Keskustelu:

Miten kuluttaja voi vaikuttaa kaupan /ravintolan tarjontaan?

Miten kuluttaja voi vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun?

Voiko kuluttaja pilata laadukkaan tuotteen? Miten?

Mikä on kuluttajan vastuulla?

Pakkausmerkinnät: Onko niistä hyötyä kuluttajalle?

Elintarvikkeiden vapaaehtoisia pakkausmerkintöjä

(esim. Hyvää Suomesta -joutsenlippu, Sydänmerkki, GDA –merkki, Leppäkerttumerkki, Tähtämerkki (EU-luomumerkki), Sirkkalehtilippu, Avainlippu, Reilun kaupan merkki, hiilijalanjälkimerkit, jne.)



Luento 5

OMAVALVONTA (diat 24–31)

TAVOITE: Opiskelija ymmärtää omavalvonnan eri osa-alueet ja sen miten hän omassa työssään voi vaikuttaa tuotteen laadun säilymiseen läpi koko ruokaketjun.

OPETUSMENETELMÄ: luennot, keskustelu, ajatuskartat

DIA 24: OMAVALVONTA

- perustuu sekä EU:n että Suomen kansalliseen lainsäädäntöön
- valvonta elintarvikealan yrityksissä ollut aiemmin lähinnä viranomaisvalvontaa, nykyään painopiste omavalvonnassa

Keskustelu:

Mitä on omavalvonta ja miksi sitä tulee tehdä?

DIA 25: Mitä on omavalvonta?**DIA 26:** Miksi omavalvontaa tehdään?**Keskustelu:**

Mitä tapahtuisi, jos omavalvonta on huonosti hoidettu tai sitä ei tehtäisi lainkaan?

DIA 27: Omavalvonta

- lisämateriaalina voidaan käyttää Elintarvikelakia.

DIA 28: HACCP**DIA 29:** Omavalvonta ammattikeittiössä**DIA 30: RYHMÄTYÖ 4: HACCP / omavalvonta prosessikartta**

TAVOITE: Tutustutaan syvällisesti ravintolassa tehtävään omavalvontaan. Esityksen kesto 5-10 minuuttia. Työ esitellään tunnin aikana.

DIA 31: RYHMÄTYÖ 4: HACCP -kaavio

Esimerkki näytettäväksi opiskelijoille



Luento 6

LAATUTYÖ AMMATTIKEITTIÖSSÄ (diat 32–37)

TAVOITE: Opiskelija ymmärtää ammattikeittiöiden laadunhallintaa tuotelaadun, palvelun laadun ja toiminnan laadun näkökulmasta. opetuskerran kalvot ovat hyvin yksinkertaisia. Aihetta käsitellään keskustelemalla ja pohtimalla laadun merkitystä eri osa-alueissa.

OPETUSMENETELMÄT: keskustelu, ajatuskartat

DIA 32: LAATUTYÖ AMMATTIKEITTIÖSSÄ**Keskustelu:**

Mikä on ravitsemispalveluiden tehtävä?

→ huolehtia tarjoamiensa palveluiden kokonaislaadusta kuluttajien vaatimalla tavalla

DIA 33: Keskustelu: Laatutyö ammattikeittiössä (Ajatusten purkaminen esim. fläppitaululle)

- Mitä tuotelaatu, toiminnan laatu ja palvelun laatu sisältävät?
- Mitkä voivat olla toiminnan tai toimintojen riskikohtia?
- Millä menetelmillä voidaan vaaratilanteita valvoa tehokkaasti ja yksinkertaisesti?

DIA 34: Laatutyö ammattikeittiössä: Tuotelaatu**DIA 35:** Laatutyö ammattikeittiössä: Palvelulaatu**DIA 36:** Laatutyö ammattikeittiössä: Toiminnan laatu**DIA 37:** Ammattikeittiön laadun tekijät**Keskustelu:**

Haastetilanteita: kohtaat ongelman – mieti ratkaisu, miten estät tilanteen toistumisen

- Huomaat valmistusvaiheessa, että olet saanut pilaantuneita raaka-aineita tukusta
- Eilen tuoreina saapuneiden raaka-aineiden laatu on heikentynyt huomattavasti yön aikana
- Asiakas ilmoittaa, että on saanut käynnin jälkeen vatsataudin
- Asiakas haluaa tietää hyvin tarkkaan tietyn raaka-aineen alkuperän
- Ruokalistan tiedoissa on virhe – asiakas saa sen seurauksena allergisen reaktion

Oppilaat voivat itse keksiä lisää esimerkkejä.



Luento 7

RYHMÄTYÖ 3

TAVOITE: Tunneilla opiskelijat esittelevät ryhmätyöt 3. Töistä keskustellaan ja niistä annetaan palautetta.

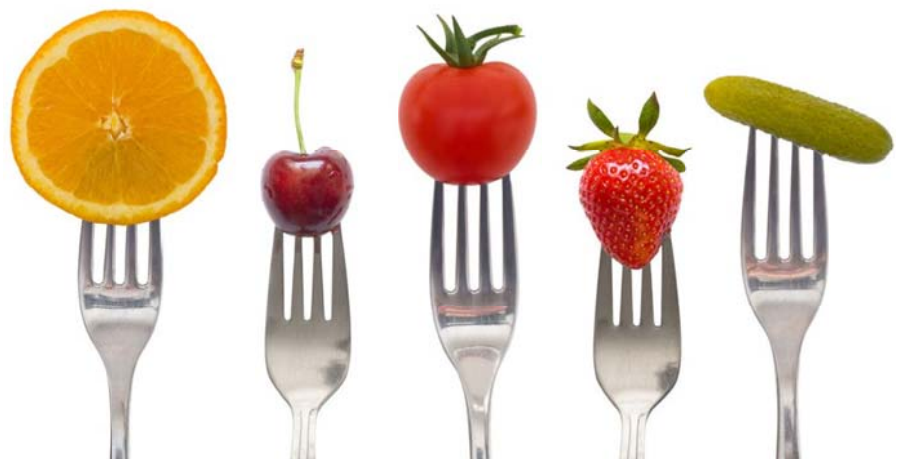
OPETUSMENETELMÄT: esitelmät, keskustelu

Luento 8

TENTTI JA PALAUTTEENANTO

TAVOITE: Opetuskerta voidaan käyttää tenttiin tai muuhun arviointiin. Tentti voidaan pitää Ruokatiedon Laatutyö elintarvikeketjussa -materiaaliin perustuvana verkkotenttinä. Vaihtoehtoisesti opiskelijat voivat kurssin aikana pitää oppimispäiväkirjaa jolloin tenttiä ei erikseen ole välttämätöntä järjestää. Muita tenttikäytäntöjä, kuten ryhmätenttiä tai kotitenttiä voidaan myös käyttää.

Viimeisellä lähiopetuskerralla on hyvä kerätä opiskelijoiden kurssipalaute kurssin toteuttamisen kehittämistä varten.



Lisämateriaali

LIITTEET diat 1–19

DIA 1: Laatutyö ruokaketjussa

DIA 2: Tuntijako

DIA 3: Tuntijako jatkuu

DIA 4: Laatupalkinnot

Seuraavia esimerkkidioja laatupalkinnoista voidaan käyttää tarpeen mukaan. HACCP jää tässä yhteydessä pois, sillä sitä käsitellään laajasti ryhmätyön avulla luennolla 5. HACCP on kuitenkin hyvä mainita tässä yhteydessä osana laadunvarmistustyötä.

DIA 5: ISO 9000 -standardit

DIA 6: Global Gap

DIA 7: Laatutarha -ohjeisto

DIA 8: Ympäristövaikutukset osana laatutyötä

DIA 9: Työterveys- ja turvallisuus osana laatutyötä

HACCP:TÄ KÄSITTELEVIÄ KALVOJA VOIDAAN KÄYTTÄÄ VALIKOIVASTI
LUENNOLLA 5: OMAVALVONTA

DIA 10: HACCP (HACCP käsitellään laajasti Luennolla 5)

DIA 11: HACCP

OMAVALVONTAA AMMATTIKEITTIÖSSÄ KOSKEVIA DIOJA VOIDAAN KÄYTTÄÄ VALIKOIVASTI
LUENNOLLA 5: OMAVALVONTA

DIA 12: Omavalvonta ammattikeittiössä: 1) Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

DIA 13: Omavalvonta ammattikeittiössä: 2) Varastointi ja kylmäsäilytys

DIA 14: Omavalvonta ammattikeittiössä: 3) Ruoan valmistus ja tarjoilu

DIA 15: Omavalvonta ammattikeittiössä: 4) Elintarvikkeiden maahantuonti

DIA 16: Omavalvonta ammattikeittiössä: 5) Siivous ja puhdistus

DIA 17: Omavalvonta ammattikeittiössä: 6) Jätehuoltosuunnitelma

DIA 18: Ravintolan omavalvonta:

- 7) Tuholaisten torjunta
- 8) Henkilökunnan hygienia, koulutus ja työhöntulotarkastus
- 9) Asiakaspalautteet

DIA 19: Ravintolan omavalvonta:

- 10) Ruokamyrkytys ja ruokamyrkytysepäily
- 11) Asiakirjojen säilytys
- 12) Viranomaisten tarkastuskäynnit
- 13) Liitteet ja seurantalomakkeet

Lisämateriaal**LIITTEET 1-6** (diat 20-21)**JAETTAVAKSI RYHMÄTYÖN 2 TAUSTAMATERIAALIKSI**

DIA 20: Laatutyö tuotantopanoesteollisuudessa

DIA 21: Laatutyö maataloilla

DIA 22: Laatutyö elintarviketeollisuudessa

DIA 23: Laatutyö kuljetuksessa

DIA 24: Laatutyö kaupassa /tukkukaupassa

DIA 25: Viranomaisten tekemä laatutyö

