

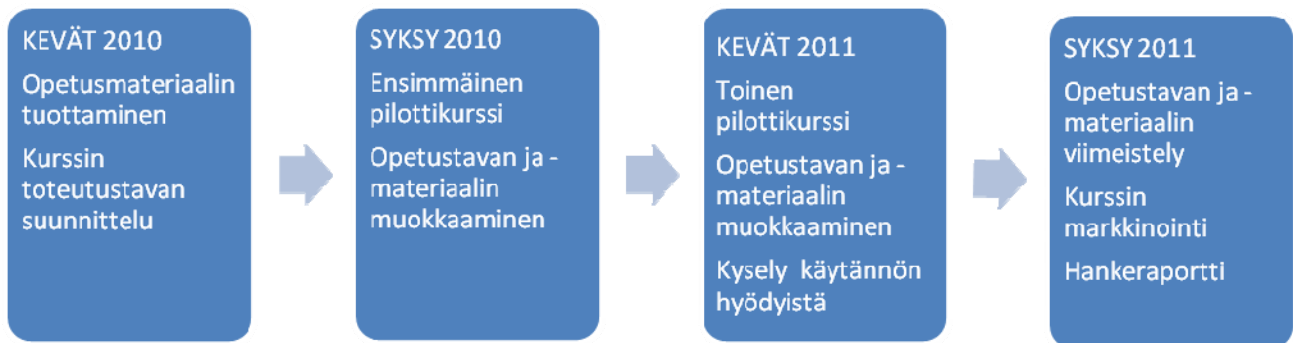
LAATUTYÖN VIESTIKAPULA (Suomen Kuluttajaliitto ry)

Hankkeessa tuotetaan interaktiivinen ja osallistuttava opetuskurssi opiskelijoille, jotka tulevaisuudessa ammateissaan toimivat elintarvikeketjun loppupäässä välittäen tietoa laatutyöstä kuluttajille. Kurssin tarkoituksena on aktivoivan opetustavan avulla antaa opiskelijoille nykyistä syvällisemmän tiedot elintarvikeketjussa tehtävän laatutyön toteuttamisesta.

Hankkeessa syntyvässä opetuskurssissa hyödynnetään Ruokatieto ry:n laatustrategiahankkeena toteuttamaa Laatutyö elintarvikeketjussa -verkko-opiskelumateriaalia. Tausta- ja opetusmateriaaleissa hyödynnetään muitakin laatustrategian hankkeina toteutettuja materiaaleja esimerkkeinä meneillään olevasta laatutyöstä (mm. Suomalaisen lihaketjun hyvät toimintatavat -hanke ja Maidon turvallinen tie kuluttajalle -hanke).

Vastuut: Suomen Kuluttajaliitto ry vastaa laaturakentamisesta, opetusmateriaalien tuottamisesta, palautekyselyiden tekemisestä sekä hankeraportin kirjoittamisesta. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu vastaa kurssien toteuttamisesta ja osallistuu opetusmateriaalin tuottamiseen. Haaga-Helia vastaa palautteen keräämisestä opettajilta ja opiskelijoilta sekä toisen vuosikurssin syventävän harjoittelun jälkeisen kyselyn toteuttamisesta. Haaga-Helia osallistuu myös hankeraportin kirjoittamiseen.

Hanke etenee seuraavasti:



Keväällä 2010 tuotetaan laaturakentamisen opetusmateriaali, jonka pohjalta rakennetaan kalvosarja sekä case-study -tyyppinen materiaali. Materiaali testataan Haaga-Helian opetushenkilökunnalla ja muokataan palautteen perusteella. Syksyn 2010 pilottikurssissa teoriaopetuksen jälkeen opiskelijat jaetaan opiskelijamäärästä riippuen viiteen ryhmään. Ryhmät nimetään alkutuotannon, teollisuuden, kaupan, ruokapalveluiden ja viranomaisen ”asiantuntijatahoiksi”. Opiskelijat perehtyvät edustamansa tahon t laatutyöhön ryhmätyönä ja esittelevät työnsä luokalle. Sitten opiskelijat jaetaan uudelleen maito-, vilja-, liha-, siipikarja-, kasvis- ja kanamunaryhmiin niin, että jokaisessa ryhmässä on jokaisen ketjun tahosta ”asiantuntijaedustus. Nämä elintarvikekohtaiset ryhmät sisältävät ”asiantuntijan” kustakin ketjun osasta (esim. alkutuotannon maitoasiantuntija, ruokapalveluiden kasvisasiantuntija). Jokaisen elintarvikkeen ketjulle annetaan ongelma (kuten salmonellaongelma tai miten säilyttää korkea hygieniataso). Opiskelijoiden tehtävänä on pohtia, miten ongelma vaikuttaa ketjun eri osiin ja miten kuluttajan luottamus voidaan varmistaa ja tarvittaessa palauttaa. Ryhmätyöt esitellään. Kurssilta saatujen oppimiskokemusten ja palautteen myötä kurssin toteuttamistapaa ja opetusmateriaalia muokataan edelleen.

Syksyllä 2011 lopulliseen muotoonsa rakennettu elintarvikeketjun laatutyön kurssi otetaan käyttöön Haaga-Helian kaikille toisen vuosikurssin ravintola-alan restonomiopiskelijoille. Kurssia markkinoidaan muille elintarvikeketjun laatutyötä opettaville tahoille lehdissä, sähköisesti, postitse ja henkilökohtaisilla kontakteilla opettajien koulutustapahtumissa ja messutapahtumissa. Hankemateriaali tehdään sähköiseen muotoon.

