

Hyvää Pataa

AMKE

5. - 6.6.2018

Vastuullisuus ja ammatillisen koulutuksen uudistuneet tarpeet

Harjun toimipiste, Sepänkatu 3, 40100 Jyväskylä

5.6. tiistai

- 10:00 **Brunssi**
Gradia-ravintola Lounastuuli
- 11:00 **Tervetuloa Hyvää Pataa-tapahtumaan**
AMKE:n ravitsemispalveluverkoston puheenjohtaja Sari Nissinen
- 11:05 **Kuinka ruokapalvelutoimija vastaa vastuullisuusvaatimukseen**
projektipäällikkö Minna Oksanen, ISS Ruokailupalvelut
- 11:30 **LEAN ammattikeittiöissä ja ruokapalveluissa**
elintarviketieteiden maisteri Juha Jokinen, Defose Oy
- 12:30 kahvitauko
Gradia-ravintola Lounastuuli
- 13:00 **Jyväskylän Lyseon lukion (Gradia lukio) Let's Get Global Ugandassa**
Unesco-koulujen yhteistyö avustusjärjestön kanssa
opettaja Raili Kivelä ja opiskelijat, Jyväskylän Lyseon lukio
- 13:30 **Vastuullisuus ja ajankohtaista liha-alalta**
myyntipäällikkö Taija Haiko, Atria
- 14:00 **Lisää kasvisproteiinia ruokiin**
Uudet vakioidut kasviproteiini-ohjeet käyttöön
projektipäällikkö Sari Väänänen, Eko Centria
- 14:35 **Kasviproteiinien laatu**
johtava tutkija, Anne Pihlanto, ScenoProt-hanke
- 15:00 **Runsas salaattibuffet**
Gradia-ravintola Lounastuuli
- majoittuminen
- 17:15 bussikuljetus hotelleilta Muuramen Riihivuorelle

18:00 **Riihivuori Teatteri, musiikkiesityksiä kesäkauden 2018 musiikkikomedista Kesäloma Soi**

19:00 Bussikuljetus Jyväskylään Harjun toimipisteeseen

20:00 **Cocktailtilaisuus**
Gradia-ravintola Lounastuuli

6.6. keskiviikko

8:30 aamukahvit

9:00 **Työpaikalla tapahtuvan oppimisen ohjaaminen, erityistä tukea tarvitsevat ja maahanmuuttajataustaiset opiskelijat**
työpaikkaohjaaja Anne Pöyhönen, Gradia-ravintolat

9:45 **Tutkinnon perusteet uusiutuvat 1.8.2018**
- Ravintola- ja cateringalan pääasialliset muutokset
koulutuspäällikkö Virpi Kangas, Gradia Jyväskylä, Kauppa ja palvelut yksikkö
opettaja Marika Berg, Gradia Jyväskylä, Kauppa ja palvelut yksikkö

10:00 tauko

10:15 **Tukea ohjaustyön arkeen ja kehittämistä yhteistyössä**
- Ohjaan.fi – sivuston mahdollisuudet työpaikkaohjaajien perehdyttämiseen, ohjaukseen ja yhteistyön tukemiseen.
- Parasta palvelua–kehittämishjelma palvelumuotoilun ja yhteiskehittämisen ytimessä.
Mitä saadaan yhdessä aikaan koulutuksenjärjestäjien ja työelämän yhteistyönä?
työelämäkoordinaattori Milja Manninen, Gradia Jyväskylä,
Työelämä- ja yrityspalvelut

10:45 **liikuntakampanjan voittajien palkitseminen**

11:00 **Kestävä ruokavalio**
professori Sirpa Kurppa, ScenoProt-hanke

11:30 **Lounas**
Gradia-ravintola Lounastuuli

12:30 **Vuorovaikutus, läsnäolo ja voimavarat työyhteisössä**
Sari Havas

14:00 **Päätössanat**
AMKE:n ravitsemispalveluverkoston puheenjohtaja Sari Nissinen

iltapäiväkahvit ja kotimatalle