

# Saimaan oppimisverkosto

## Kurssikuvaus

Koulutusala (ammatillinen)

<b>Tutkinto</b> ravintolakokin pt tarjoilijan pt	<b>Koulutusohjelma</b>	<b>Opintokokonaisuus</b>
--	------------------------	--------------------------

Kurssi

<b>Kurssin nimi</b> mikrobiologia ja tuoteturvallisuus	<b>Aine</b>	<b>Tyyppi</b>
<b>Oppilaitos</b> Palvelualojen koulu, Lappeenranta	<b>Ajankohta</b> 2.12.2010 – 8.2.2011	<b>Laajuus</b> 2 ov
<b>Ilmoittautuminen</b> 9.11.2010		

Kuvaus

<b>Tavoitteet</b> Kurssin jälkeen opiskelija omaa hygieniapassin edellyttämät tiedot ja taidot. Opiskelija läpäisee Eviran hygieniatestin ensiyrittämällä.	<b>Sisällöt</b>	<b>Huom!</b> Eviran <i>hygieniatentti</i> sisältyy kurssikokonaisuuteen. (kortin tuotantohinta 5 €veloitetaan oppiskelijalta erikseen )
<b>Vaadittavat aiemmat opinnot ja tiedot</b>	<b>Linkki opetus suunnitelmaan</b>	

Järjestelyt

<input type="checkbox"/> Sisältää kontaktiopetusta <input checked="" type="checkbox"/> Ei sisällä kontaktiopetusta	<b>Oppimisympäristö</b>	<b>Oppikirjat</b>
<b>Muu kirjallisuus</b>	<b>Muu oppimisympäristö</b>	<b>Kontaktiopetuksen ajankohta</b>
<b>Kontaktituntien toteutustapa</b> Kuvayhteysopetus Lähiopetus		

<b>Skype MSM</b>		
----------------------	--	--

## Arviointi

<b>Osat</b>	<b>Sisällöt</b>	<b>Muuta</b>
<b>Tehtävät</b> Opiskelijan aktiivisuutta mitataan mm. lyhyillä kysymysvastaustehtävillä. Vastausprosentin tulee olla riittävä edettäessä osiosta toiseen.	Opiskelut sisältö löytynee moodlesta, joten oppikirjoja ei tarvita.	Vain osa opintotehtävistä tarkistetaan, joten opiskelijalla tulee olla muistiinpanovälineet parhaaksi katsomallaan tavalla omia merkintöjä varten.
<b>Koe</b> 7.2.2008 pidetään Eviran hygienia testaus	Eviran hygieniakysymykset	
<b>Näyttö</b>		
<b>Aktiivisuus</b>		
<b>Läsnäolo</b>		

## Yhteystiedot

<b>Opettaja</b> Terttu Sukuvaara	<b>Sähköposti</b> terttu.sukuvaara@ekamo.fi	