

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy

YRKK19I Insinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto

Ruokaketjun kehittämisen ylempi amk- tutkinto on työelämälähtöinen tutkinto. Sen tavoitteena on tuottaa korkeatasoinen osaaminen, jossa yhdistyvät alan teoreettinen hallinta työelämässä hankittuun kokemukseen. Tutkinto tuottaa saman kelpoisuuden kuin ylempi korkeakoulututkinto.

Insinööri (ylempi AMK) -opinnot on tarkoitettu ruokaketjun yrityksessä/organisaatiossa toimivalle insinöörille, joka haluaa kehittää omaa osaamistaan.

Opiskelija oppii tuntemaan ruokaketjun eri vaiheita ja kehittämään omaa asiantuntijuuttaan ruokaketjun toimijana. Koulutuksen suoritettuaan hän pystyy hyödyntämään laaja-alaista ymmärtämystään ruokaketjusta työssään ja kohdatessaan uusia haasteita. Koulutus antaa valmiudet toimia alan asiantuntija- ja johtotehtävissä, toimia yrityksen vastuutehtävissä ja itsenäisenä yrittäjänä.

Opinnoissa sovelletaan konstruktivistista oppimiskäsitystä. Opettaja toimii ohjaajana ja valmentajana joka johtaa opiskelijan löytämään lähiopetuksen yhteydessä oppimissisältöihin teoriataustaa ja yhdistämään sen työelämän kokemuksiin.

code	name	1	2	sum
YRKK15I-1020	PAKOLLISET SYVENTÄVÄT OPINNOT			25
9B00BT12	Kehittäminen ja tutkiminen	5	5	
KA00CA97	Toimintaympäristön muutokset ja tulevaisuuden ennakointi	5	5	
KA00CA99	Riskien hallinta	5	5	
8F00CG28	Ruokatuotantoprosessin kehittäminen	5	5	
KA00CB05	Ravitsemuslaadun kehittäminen	5	5	
YRKK15I-1022	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT			5
CB00CG06	Strateginen johtaminen	5	5	
KD00CD57	Tulevaisuuden esimiestyö	5	5	
KD00CD53	Asiakkuuksien johtaminen	5	5	
YRKK15I-1023	OPINNÄYTETYÖ			30
KA00CA93	Opinnäytetyö	15	15	30

YRKK15I-1020 PAKOLLISET SYVENTÄVÄT OPINNOT: 25 op

9B00BT12 Kehittäminen ja tutkiminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa arvioida tieteellisiä tutkimuksia sekä työelämässä tarvittavia kehittämisprosesseja. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa sekä raportoida itsenäisesti tieteellisen tutkimuksen ja työelämän kehittämistehtävän.

Sisältö

- Tiedonhankinta, tietokannat ja niiden käyttö
- Kvantitatiivinen tutkimus
- Kvalitatiivinen tutkimus
- Tutkimus- ja kehittämistehtävän rakenne ja raportointi

Arviointikriteerit**Hyväksytty/hylätty**

Opiskelija on ollut läsnä ja osallistunut aktiivisesti kontaktijaksoille. Opiskelija on tehnyt tehtävät annettujen ohjeiden mukaan. Opiskelija osaa valita sopivan menetelmän ja soveltaa sitä opinnäytetyönsä suunnittelussa ja toteutuksessa.

KA00CA97 Toimintaympäristön muutokset ja tulevaisuuden ennakointi: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää ruokaketjussa toimivien yritysten toimintaympäristöä. Hän osaa hankkia tietoa markkinoista, eri toimijoiden välisestä kilpailuasemasta, yritystoimintaa ohjaavista Euroopan unionin ja kansallisista säännöksistä sekä Suomen luonnonolojen merkityksestä. Opiskelija osaa soveltaa hankkimaansa tietoa yksittäiseen yritykseen. Hän on tietoinen toimintaympäristön muutoksien vaikutuksesta yksittäiseen yritykseen ja osaa ennakoida mahdollisia toimintaympäristön muutoksia.

Sisältö

-Ruokaketjun toimintaympäristön nykytila ja tulevaisuuden muutokset: poliittiset, ekonomiset, sosiaaliset, teknologiset, ekologiset ja lainsäädännölliset tekijät.

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

-Opiskelija osaa tunnistaa maatalousyritysten, maataloustuotteita jalostavien yritysten ja ravitsemuspalveluyritysten toimintaympäristöön vaikuttavia tekijöitä ja osaa tarkastella koko ruokaketjussa tapahtuvien muutosten vaikutuksia yksittäisten yritysten toimintaan tyydyttävästi.

Hyvä (3-4)

-Opiskelija osaa hyödyntää monipuolisesti maatalousyritysten, maataloustuotteita jalostavien yritysten ja ravitsemuspalveluyritysten toimintaympäristöön vaikuttavia tekijöitä päätöksenteossa ja osaa tarkastella koko ruokaketjussa tapahtuvien muutosten vaikutuksia yksittäisten yritysten toimintaan hyvin.

Kiitettävä (5)

-Opiskelija osaa hyödyntää ja analysoida monipuolisesti maatalousyritysten, maataloustuotteita jalostavien yritysten ja ravitsemuspalveluyritysten toimintaympäristöä ja selvittää päätöksentekoon vaikuttavia tekijöitä. Hän osaa tarkastella ruokaketjua kokonaisuutena ja kykenee analysoimaan siellä tapahtuvia muutoksia erinomaisesti. Hän osaa hyödyntää toimintaympäristössä tapahtuvia muutoksia yksittäisen yrityksen toiminnassa erinomaisesti.

KA00CA99 Riskien hallinta: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää ruokaketjussa toimivien yritysten liiketoimintaan liittyviä riskejä ja niiden hallintaa. Hän tuntee keskeisiä riskien hallintakeinoja ja osaa soveltaa niitä yksittäiseen yritykseen.

Sisältö

- Riskilajit
- Riskien arviointi
- Riskienhallinta

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija osaa antaa esimerkkejä eri riskilajeista. Hän tuntee riskien hallintakeinoja ja osaa soveltaa niitä tyydyttävästi ruokaketjun yritykseen.

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa analysoida yrityksen riskejä. Hän tuntee riskien hallintakeinoja ja osaa soveltaa niitä monipuolisesti ruokaketjun yritykseen.

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida yrityksen riskejä monesta eri näkökulmasta. Hän tuntee riskien hallintakeinoja ja osaa analysoida ja soveltaa niitä syvällisesti ja monipuolisesti ruokaketjun yritykseen.

8F00CG28 Ruokatuotantoprosessin kehittäminen: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa arvioida ruokatuotteen tilaus-toimitusketjua kokonaisuutena. Opiskelija osaa arvioida tilaus-toimitusketjun eri osa-alueiden keskinäistä riippuvuutta ja erityisesti tuotantoprosessin merkitystä osana tilaus-toimitusketjua. Opiskelija osaa analysoida uusien ruokatuotantomentelmien merkitystä ruokaturvallisuuden ja tuotantoprosessin hallinnassa.

Sisältö

- Ruokatuotteen tilaus-toimitusketju liiketoimintaprosessina
- Elintarvikkeen tuotantoprosessi osana tilaus-toimitusketjua
- Ruokatuotteen uudet tuotantomenetelmät
- Tuotantoprosessin vaikutus tuotteen ruokaturvallisuuteen, laatuun ja säilyvyyteen

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija on osallistunut opintojaksotyöskentelyyn. Opiskelija on osoittanut opintojaksolla kykyä ymmärtää ruokatuotteen tilaus-toimitusketjua kokonaisuutena, tuotantoprosessin merkitystä ja elintarviketuotannon uusia menetelmiä. Opiskelija on pystynyt hyödyntämään aihealueen peruskäsitteistöä opintojakson tehtävissä ja tentissä.

Hyvä (3-4)

Opiskelija on osallistunut aktiivisesti opintojaksotyöskentelyyn. Opiskelija on osoittanut opintojaksolla kykyä analysoida ruokatuotteen tilaus-toimitusketjua kokonaisuutena, tuotantoprosessin merkitystä ja elintarviketuotannon uusia menetelmiä. Opiskelija on pystynyt soveltamaan aihealueen

käsitteistöä opintojakson tehtävissä ja tentissä.

Kiitettävä (5)

Opiskelija on osallistunut aktiivisesti opintojaksotyöskentelyyn. Opiskelija on osoittanut opintojaksolla kykyä arvioida ruokatuotteen tilaus-toimitusketjua kokonaisuutena, tuotantoprosessin merkitystä ja elintarviketuotannon uusia menetelmiä. Opiskelija on pystynyt soveltamaan aihealueen käsitteistöä ja tuottamaan uusia ratkaisuja opintojakson tehtävissä ja tentissä.

KA00CB05 Ravitsemuslaadun kehittäminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija perehtyy kansallisiin aiheeseen liittyviin toimenpideohjelmiin ja suosituksiin. Opiskelija tunnistaa, tietää ja osaa soveltaa ravitsemuslaadun kehittämisen mahdollisuuksia ruokaketjun toiminnan eri vaiheissa, erityisesti suunnittelussa, tuotesuunnittelussa, tuotevalikoiman hallinnan sekä tuotannon ja palvelusuunnittelun eri vaiheissa. Opiskelijalla on valmiudet suunnitella, toteuttaa ja arvioida ravitsemuslaadun kehittämisprojekteja.

Sisältö

-ravitsemussuosituksien, -toimenpideohjelmat ja niiden soveltaminen
-ravitsemuslaadun kehittämisprojekti

Esitietovaatimukset

Opintojaksolle osallistuminen edellyttää Ravitsemustaito (Voutilainen E., Fogelholm M., Mutanen M. 2015) tai vastaavan oppisisällön hallinnan

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

1

Opiskelija osaa rakentaa ravitsemuslaadun kehittämisprojektin ja esitellä ravitsemuslaadun kehittämiseen liittyviä suosituksia ja toimenpideohjelmiä ja osaa hyödyntää niitä omassa kehittämisprojektissään.

Hyvä (3-4)

3

Opiskelija osaa rakentaa analysoiden ja perustellen ravitsemuslaadun kehittämisprojektin. Opiskelija hallitsee ravitsemuslaadun kehittämiseen liittyvät suositukset ja toimenpideohjelmat ja osaa soveltaa niitä hyvin omassa kehittämisprojektissään.

Kiitettävä (5)

5

Opiskelija osaa rakentaa monipuolisesti analysoiden ja valintoja perustellen ravitsemuslaadun kehittämisprojektin. Opiskelija hallitsee ravitsemuslaadun kehittämiseen liittyvät suositukset ja toimenpideohjelmat ja osaa soveltaa niitä laaja-alaisesti omassa kehittämisprojektissään.

YRKK15I-1022 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT: 5 op

CB00CG06 Strateginen johtaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa analysoida strategista johtamista prosessina, joka koostuu tiedon hankinnasta ja analysoimisesta, vaihtoehtojen valitsemisesta ja valintojen toteuttamisesta. Opiskelija sisäistää strategisen ajattelun ja suunnittelun merkityksen ruokaketjun yrityksissä. Opintojakson suoritettuaan hän osaa arvioida ruokaketjussa toimivan yrityksen toimintaa kokonaisuutena, tunnistaa eri liiketoiminta-alueet (maatalousyhtyrityksissä vaihtoehtoiset toimintamallit osaprosesseissa ja toiminnoissa). Opiskelija osaa hyödyntää strategisessa suunnittelussa analyyseja ja synteesejä sovellettuna ruokaketjun yrityksiin.

Sisältö

- Strateginen ajattelu, suunnittelu ja johtaminen
- Strategisen suunnittelun analyysit ja synteetit ruokaketjun yrityksissä
- Restonomi (ylempi AMK), Insinööri (ylempi AMK) opiskelijat: Strateginen arkkitehtuuri
- Agrobiologi (ylempi AMK) opiskelijat: vaihtoehtoiset toimintamallit, kustannustehokkuus, kilpailukyky ja kannattavuus

Esitietovaatimukset

Toimintaympäristön muutokset ja tulevaisuuden ennakointi

Arviointikriteerit

Hyväksytyt/hylätyt

Hyväksytyt: Opiskelija osallistuu aktiivisesti opintojakson työskentelyyn. Opiskelija osoittaa opintojakson tehtävissä saavuttavansa opintojakson oppimistavoitteet ja suorittaa opintojakson tehtävät hyväksytysti.

KD00CD57 Tulevaisuuden esimiestyö: 5 op

Osaamistavoitteet

Suoritettuaan opintojakson opiskelija tuntee esimiestyön tehtäväkentän, vastuut ja tulevaisuuden vaatimukset. Hän tunnistaa, mitä hyvä johtaminen vaatii esimieheltä ja organisaatiolta nykyhetkellä ja tulevaisuudessa. Opiskelija kykenee arvioimaan, millainen esimies hän persoonaltaan on ja kehittämään omaa toimintaansa esimiehenä

Sisältö

Esimiehen tunneäly

Oman työn johtaminen ja ajankäytön hallinta

Transformationalinen johtajuus ja muutosjohtajuus

Oma johtamisprofiili

Tavoitteellinen johtaminen ? miten saan ihmiset toimimaan oikeaan suuntaan

- Palautteen antaminen

- Työmotivaatio ja ilmapiiri työn tuottavuuden näkökulmasta

- Esimiestyö ja työhyvinvointi; hankalien tilanteiden käsittely

- Esimiestyö ja viestintä

Esitietovaatimukset

-

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija on tietoinen esimiestyön tärkeydestä ja osatekijöistä

Hyvä (3-4)

Opiskelija osaa hyödyntää esimiestyötaitoja

:

Kiitettävä (5)

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää esimiestyötaitoja

KD00CD53 Asiakkuuksien johtaminen: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää suhdemarkkinoinnin merkityksen pitkän aikavälin asiakassuhteisiin pohjautuvassa liiketoiminnassa. Opiskelija ymmärtää asiakassuhteen hallinnan käsitteen ja soveltamisen kestokulutushyödykkeiden, palveluiden ja B-to-B tuotteiden markkinoinnissa. Opiskelija hallitsee CRM:n käsitteen sekä osaa soveltaa CRM:n mahdollisuuksia käytännön markkinoinnin johtamisen ongelmatilanteiden ja haasteiden ratkaisemiseksi. Opiskelija osaa hyödyntää CRM:ää markkinoinnin johtamisen työkaluna. Opiskelija osaa arvioida työyhteisön toimintaa sekä intressiryhmien (ensisijaisesti asiakkaat) muuttuvia tarpeita ja pystyy mukauttamaan ja kehittämään tietotekniikan järjestelmiä (CRM) johtamisen työkaluna

Sisältö

Suhdemarkkinoinnin käsitettä käydään läpi lähiopintojaksoilla. Sen soveltamista käytäntöön, erityisesti CRM:n näkökulmasta, harjoitellaan oman yrityksen / yhteisön ja casejen näkökulmasta. Käytännön CRM-järjestelmän ominaisuuksiin ja mahdollisuuksiin tutustutaan myös kurssin aikana. Kurssiin kuuluu harjoitustyö CRM:n soveltamisesta oman yrityksen / yhteisön toimintaan.

Esitietovaatimukset

Edeltäviä opintoja ei tarvita.

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija on osallistunut aktiivisesti kurssityöskentelyyn. Opiskelija on osoittanut opintojaksolla kykyä ymmärtää aiheen peruskäsitteistöä: Opiskelija on pystynyt hyödyntämään kurssin peruskäsitteistöä kurssitehtävässään.

Hyvä (3-4)

Opiskelija on suoriutunut opintojakson opinnoista hyvin ja on osallistunut aktiivisesti kurssityöskentelyyn. Opiskelija on osoittanut opintojaksolla kykyä ymmärtää aiheen käsitteistöä ja on osoittanut kykyä soveltaa opittua käytännön liiketoimintaan: Opiskelija on pystynyt kehittämään luovia ratkaisuja kurssitehtävässään.

Kiitettävä (5)

Opiskelija on suoriutunut opintojakson opinnoista erinomaisesti ja on osallistunut aktiivisesti kurssityöskentelyyn. Opiskelija on osoittanut opintojaksolla kykyä ymmärtää aiheen käsitteistöä ja on osoittanut kykyä soveltaa opittua käytännön liiketoimintaan: Opiskelija on pystynyt kehittämään luovia ratkaisuja kurssitehtävässään.

YRKK15I-1023 OPINNÄYTETYÖ: 30 op**KA00CA93 Opinnäytetyö: 30 op**

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa kuvata ja kiteyttää työelämässä esiin nousevan käytännön ongelman ja soveltaa sen ratkaisemiseen tilanteeseen sopivaa tutkimus- ja kehittämismenetelmää. Hän osaa analysoida saatuja tuloksia sekä laatia niiden perusteella kehittämisehdotuksia. Hän osaa arvioida saadun tuloksen merkittävyyttä sekä asianomaisessa ympäristössä että laajemmin ja osaa esitellä tulokset kohderyhmän edellyttämällä tavalla.

Sisältö

SeAMK:n yamk- opinnäytetyön ohjeiden mukaisesti tehty työelämän kehittämiseen liittyvä kehittämistehtävä

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

SeAMK:n yamk- opinnäytteen arviointiohjeita noudattaen