

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy**YRKK20I Insinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto**

Insinööri (ylempi AMK) -opinnot on tarkoitettu ruokaketjun yrityksessä/organisaatiossa toimivalle insinöörille, joka haluaa kehittää omaa osaamistaan. Ylempi ammattikorkeakoulututkinto tuottaa julkisiin virkoihin saman kelpoisuuden kuin ylempi korkeakoulututkinto.

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	sum
YRKK20I	Insinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto	60
YRKK20I-1001	PAKOLLISET SYVENTÄVÄT OPINNOT	15
9B00BT12	Kehittäminen ja tutkiminen	5
KA00CA97	Toimintaympäristön muutokset ja tulevaisuuden ennakointi	5
8F00CG28	Ruokatuotantoprosessin kehittäminen	5
YRKK20I-1004	VAIHTOEHTOISET SYVENTÄVÄT OPINNOT	10
KA00CA99	Riskien hallinta	5
KA00CB05	Ravitsemuslaadun kehittäminen	5
CB00CG06	Strateginen johtaminen	5
KD00CD57	Tulevaisuuden esimiestyö	5
YRKK20I-1002	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	5
YRKK20I-1003	OPINNÄYTETYÖ	30
KA00CA93	Opinnäytetyö	30

YRKK20I Insinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto: 60 op

YRKK20I-1001 PAKOLLISET SYVENTÄVÄT OPINNOT: 15 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.

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 ruokatuotantomethodien merkitystä ruokaturvallisuuden ja tuotantoprosessin hallinnassa.

Sisältö

- Ruokatuotteen tilaus-toimitusketju liiketoimintaprosessina
- Elintarvikkeen tuotantoprosessi osana tilaus-toimitusketjua
- Ruokatuotteen uudet tuotantomethodet
- 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 methodeja. 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 methodeja. 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 methodeja. Opiskelija on pystynyt soveltamaan aihealueen käsitteistöä ja tuottamaan uusia ratkaisuja opintojakson tehtävissä ja tentissä.

YRKK20I-1004 VAIHTOEHTOISET SYVENTÄVÄT OPINNOT: 10 op

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.

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

-ravitsemussuosituksset,- 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 toimenpideohjelmaa ja osaa hyödyntää niitä omassa kehittämisprojektissaan.

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 kehittämisprojektissaan.

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 kehittämisprojektissaan.

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 (maatalousyhteisöissä vaihtoehtoiset toimintamallit osaprosesseissa ja toiminnoissa). Opiskelija osaa hyödyntää strategisessa suunnittelussa analyysejä 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
- Agrologi (ylempi AMK) opiskelijat: vaihtoehtoiset toimintamallit, kustannustehokkuus, kilpailukyky ja kannattavuus

Esitietovaatimukset

Toimintaympäristön muutokset ja tulevaisuuden ennakointi

Arviointikriteerit

Hyväksytty/hylätty

Hyväksytty: 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

YRKK20I-1002 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT: 5 op**YRKK20I-1003 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 kehittämissuhteita. 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

Hyvä (3-4)

SeAMK:n yamk- opinnäytteen arviointiohjeita noudattaen

Kiitettävä (5)

SeAMK:n yamk- opinnäytteen arviointiohjeita noudattaen