

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy**YRKK20R Restonomi (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto**

Restonomi (ylempi AMK) -opinnot on tarkoitettu ruokaketjun yrityksessä/organisaatiossa toimivalle restonomille, 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.

Ruokaketjun kehittämien opinnoissa on laaja valikoima opintoja menetelmä- ja toimintaympäristön analysointiopinnoista ruokaketjun liiketoimintaosaamiseen, prosessiosaamiseen, ravitsemusosaamiseen ja markkinointiosaamiseen. Opinnäytetyöllä, vaihtoehtoisilla opinnoilla ja vapaasti valittavilla opinnoilla opiskelija voi syventää osaamistaan haluamalleen alueelle.

Opinnoissa sovelletaan konstruktivistista oppimiskäsitystä. Opettaja toimii ohjaajana ja valmentajana joka johtaa opiskelijan löytämään lähiopetuksen yhteydessä oppimissisältöihin teoriataustaa ja yhdistämään sen työelämän kokemuksiin. Työkaluina tässä ongelmakeskeisessä opiskelussa ovat esseet, harjoitustyöt ja työelämän ongelmiin pohjautuvat suunnitelmat.

code	name	sum
YRKK20R	Restonomi (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto	90
YRKK20R-1001	PAKOLLISET SYVENTÄVÄT OPINNOT	25
9B00BT12	Kehittäminen ja tutkiminen	5
KA00CA97	Toimintaympäristön muutokset ja tulevaisuuden ennakointi	5
KA00CB05	Ravitsemuslaadun kehittäminen	5
8F00CG28	Ruokatuotantoprosessin kehittäminen	5
KD00CD57	Tulevaisuuden esimiestyö	5
YRKK20R-1004	VAIHTOEHTOISET SYVENTÄVÄT OPINNOT	20
CB00CK18	Opi kirjoittamaan ruoka- ja ravitsemuskysymyksistä mediaan	5
KA00CB13	Nutrition project	5
CB00CG06	Strateginen johtaminen	5
KA00CA99	Riskien hallinta	5
KD00CD31	Osaamispääoman johtaminen	5
KD00CD53	Asiakkuuksien johtaminen	5
KD00CD33	Markkinointiviestinnän johtaminen	5
KD00CD39	Markkinointikyvykkyyden kehittäminen	5
YRKK20R-1002	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT	15
YRKK20R-1003	OPINNÄYTETYÖ	30

YRKK20R Restonomi (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen, Ylempi AMK-tutkinto: 90 op

YRKK20R-1001 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

Hyväksytyt/hylätyt

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 maatalousyriyten, maataloustuotteita jalostavien yritysten ja ravitsemuspalveluyriyten toimintaympäristöön vaikuttavia tekijöitä päätöksenteossa ja osaa tarkastella koko ruokaketjussa tapahtuvien muutosten vaikutuksia yksittäisten yritysten toimintaan hyvin.

Kiitettävä (5)

-Opiskelija osaa hyödyntää ja analysoida monipuolisesti maatalousyriyten, maataloustuotteita jalostavien yritysten ja ravitsemuspalveluyriyten 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.

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

-ravitsemussuositukset,- 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 toimenpideohjelmia 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.

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.

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

YRKK20R-1004 VAIHTOEHTOISET SYVENTÄVÄT OPINNOT: 20 op**CB00CK18 Opi kirjoittamaan ruoka- ja ravitsemuskysymyksistä mediaan: 5 op****Osaamistavoitteet**

Opiskelija perehtyy ajankohtaisiin ruoka- ja ravitsemuskysymyksiin ja niiden tieteelliseen taustaan. Opiskelija osaa analysoida alan kansallisia ja kansainvälisiä tutkimuksia ja hyödyntää sekä soveltaa niitä sekä analyysitehtävään että omaan mediatekstiinsä. Opiskelija osaa tarkastella ruokaan ja ravitsemukseen liittyviä tekstejä kriittisesti ja analyttisesti. Opiskelija osaa arvioida ja kehittää rooliaan alansa asiantuntijana. Opiskelija perehtyy ravitsemusviestintään, mediakenttään ja kykenee sisällöltään, rakenteeltaan ja tyyliältään vaatimaan ruoka- ja ravitsemusaiheiseen viestintään mediassa sekä osaa analysoida omaa ja muiden tekstiä mediakirjoittamisen periaatteiden mukaisesti. Opiskelija osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä osaa antaa rakentavaa palautetta.

Sisältö

- Ajankohtaiset ravitsemuskysymykset ja niiden tieteellinen tausta
- Ravitsemusviestinnän ja mediatekstin erityispiirteet
- Ravitsemus- ja viestintäaiheinen analyysitehtävä
- Ruoka- ja/tai ravitsemusaiheisen mediatekstin suunnittelu ja toteutus

Esitietovaatimukset

Opintojaksolle osallistuminen edellyttää Voutilaisen, Fogelholmin ja Mutasen (2015) Ravitsemustaito-teoksen tai vastaavan oppisisällön hallinnan. Osaaminen osoitetaan verkkotentillä opintojakson alussa.

Lisätiedot

Verkkokurssi, CampusOnline

Arviointikriteerit**Tyydyttävä (1-2)**

Opiskelija hallitsee joitakin periaatteita, miten analysoida tai tuottaa alansa liittyviä mediatekstejä. Opiskelija osaa avustettuna analysoida mediavalintaa, tekstin kohderyhmää ja mediatekstin koostamisen kriteereitä. Hän osaa analysoida satunnaisesti sekä tekstin rakennetta että kieltä. Opiskelija tietää ajankohtaisia ruoka- ja ravitsemuskysymyksiä ja hahmottaa osittain niiden tieteellistä taustaa. Hän osaa hakea ja käyttää pääosin luotettavaa ravitsemustutkimustietoa. Hän

hallitsee joitakin periaatteita, miten kirjoittaa ruoasta ja/tai ravitsemuksesta mediaan. Opiskelija osaa joiltakin osin perustella tekemänsä valinnat sekä osaa antaa palautetta.

Hyvä (3-4)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän ymmärtää tekstin kohderyhmän merkityksen. Hän tietää mediatekstin koostamisen kriteerit ja osaa analysoida tekstiä sekä rakenteen että kielen osalta joistakin näkökulmista. Opiskelija tietää ajankohtaisia ruoka- ja ravitsemuskysymyksiä ja tuntee niiden tieteellistä taustaa. Hän osaa hakea ja käyttää luotettavaa ravitsemustutkimustietoa. Hän osaa laatia sisällöltään, rakenteeltaan ja tyyliltään sopivan tekstin mediaan. Opiskelija osaa perustella tekemänsä valinnat uskottavasti sekä osaa antaa rakentavaa palautetta.

Kiitettävä (5)

Opiskelija hallitsee periaatteet, miten analysoida tai tuottaa alaansa liittyviä mediatekstejä. Hän tietää tekstin kohderyhmän ja median valinnan merkityksen ja osaa analysoida tekstejä tästä näkökulmasta. Hän tietää mediatekstin koostamisen kriteerit ja osaa analysoida tekstejä sekä tekstin rakenteen että kielen osalta. Opiskelija tietää ajankohtaisia ruoka- ja ravitsemuskysymyksiä ja ymmärtää niiden tieteellistä taustaa. Hän tuntee luotettavia ravitsemustutkimustiedon lähteitä ja osaa käyttää niitä sujuvasti. Hän kykenee sisällöltään, rakenteeltaan ja tyyliltään vaativaan viestintään ruoka- ja ravitsemusaiheista medioihin. Opiskelija osaa perustella tekemänsä valinnat asiantuntevasti ja uskottavasti sekä osaa antaa rakentavaa palautetta.

KA00CB13 Nutrition project: 5 op

Osaamistavoitteet

The student is familiar with the national and international environment of his professional field. The student participates in the project in which the professional tasks are analyzed, estimated and developed internationally.

Sisältö

- national and international challenges of nutrition
- project work

Esitietovaatimukset

The participation in the course requires the knowledge of Ravitsemustaito (Voutilainen E., Fogelholm M., Mutanen M. 2015) or the similar contents.

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

1

The student can give examples of main nutrition issues in international level and compare them with national issues. The student can take part and analyze nutrition projects in co-operation with international partners.

Hyvä (3-4)

3

The student can name main nutrition issues in international level and compare them with national nutrition issues. The student can analyze and develop nutrition projects in co-operation with international partners.

Kiitettävä (5)

5

The student can define main nutrition issues in international level and compare them with national nutrition issues. The student can built, analyze and develop nutrition projects in co-operation with international partners.

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 (maatalousyhtyksissä 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**Hyväksytty/hylätty**

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

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.

KD00CD31 Osaamispääoman johtaminen: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija osaa suunnitella, arvioida ja johtaa organisaation, tiimin ja yksilön osaamista. Opiskelija ymmärtää osaamisen johtamisen yhteyden organisaation strategiaan ja menestymiseen. Opiskelija hallitsee osaamisen johtamisen ja kehittämisen prosessin. Hän tunnistaa organisaation osaamistarpeita ja osaa hyödyntää osaamisen kehittämisen menetelmiä yrityksen strategian mukaisesti.

Sisältö

Osaamisen johtamisen prosessi ja käsitteet
Strategialähtöinen osaamisen kehittäminen
Osaamisen arvioinnin menetelmät
Osaamisen kehittämisen menetelmät

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.

KD00CD53 Asiakkuuksien johtaminen: 5 op**Osaamistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää suhdemarkkinoinnin merkityksen pitkän aikavälin asiakassuhteisiin pohjautuvassa liiketoiminnassa. Opiskelija ymmärtää asiakassuhteen hallinnan käsitteen ja soveltamisen keuhkukulutusyödykkeiden, 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 lähiopintojaksolla. 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.

KD00CD33 Markkinointiviestinnän johtaminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa suunnitella, arvioida ja johtaa tavoitteellista, integroitua markkinointiviestintää sekä strategisella että operatiivisella tasolla. Opiskelija osaa huomioida asiakassuhteen vaiheet markkinointiviestinnän eri keinojen käytössä sekä hyödyntää digitaalisen markkinoinnin mahdollisuuksia. Opiskelija hallitsee markkinointiviestinnän mittausmenetelmät ja osaa hyödyntää niitä markkinointiviestinnän analysoimisessa ja kehittämisessä yrityksen strategian mukaisesti.

Sisältö

Markkinointiviestinnän tavoitteet ja suunnittelu

Integroitu markkinointiviestintä

Markkinointiviestinnän toteuttaminen, mittaus ja arviointi

Digitaalinen markkinointiviestintä

Mainostoimistojen ja muiden alihankkijoiden rooli

Markkinointiviestinnän johtaminen

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

.Opiskelija on suorittanut annetut tehtävät ja on osallistunut opintojaksoon. Opiskelija osaa määritellä markkinointiviestinnän eri osa-alueet ja selittää integroidun ja digitaalisen markkinointiviestinnän merkityksen ja markkinointiviestinnän johtamisen osana yrityksen strategiaa. Hän osaa perustasolla suunnitella ja toteuttaa markkinointiviestintää tavoitteellisesti ja integroidusti sekä arvioida omaa kykyään johtaa markkinointiviestintää.

Hyvä (3-4)

Opiskelija on suorittanut annetut tehtävät hyvin ja on osallistunut rakentavasti opintojaksoon. Opiskelija osaa määritellä markkinointiviestinnän eri osa-alueet ja selittää integroidun ja digitaalisen markkinointiviestinnän merkityksen ja markkinointiviestinnän johtamisen osana yrityksen strategiaa. Hän osaa hyvällä tasolla suunnitella ja toteuttaa markkinointiviestintää tavoitteellisesti ja integroidusti sekä arvioida omaa kykyään johtaa markkinointiviestintää

Kiitettävä (5)

Opiskelija on suorittanut annetut tehtävät erinomaisesti ja on osallistunut rakentavasti ja aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija osaa määritellä markkinointiviestinnän eri osa-alueet ja selittää erinomaisesti integroidun ja digitaalisen markkinointiviestinnän merkityksen ja markkinointiviestinnän johtamisen osana yrityksen strategiaa. Hän osaa erinomaisella tasolla suunnitella ja toteuttaa markkinointiviestintää tavoitteellisesti ja integroidusti sekä arvioida omaa kykyään johtaa markkinointiviestintää.

KD00CD39 Markkinointikyvykkyyden kehittäminen: 5 op

Osaamistavoitteet

Opiskelija osaa analysoida ja kehittää yrityksen markkinaorientaatiota sekä markkinointikyvykkyyden eri osa-alueita yrityksessä (asiakassuhteiden hallinta, markkinoinnin suunnittelu ja johtaminen, brändin hallinta). Opiskelija osaa selittää ja perustella markkinaorientaation ja markkinointikyvykkyyden vaikutuksen yrityksen menestymisessä ja kasvussa

Sisältö

Markkinaorientaatio ja sen osa-alueet (asiakas- ja kilpailijatiedon kerääminen, tiedon hyödyntäminen)

Markkinointikyvykkyys ja sen osa-alueet (markkinoinnin suunnittelu ja johtaminen, brändin hallinta, asiakassuhteiden hallinta)

Markkinaorientaation ja markkinointikyvykkyyden vaikutus yrityksen menestymiseen ja kasvuun
Markkinaorientaation ja markkinointikyvykkyyden kehittämisen työkalut yrityksessä

Arviointikriteerit

Tyydyttävä (1-2)

Opiskelija on suorittanut annetut tehtävät ja on osallistunut opintojaksoon. Opiskelija osaa analysoida ja kehittää yrityksen markkinaorientaatiota sekä markkinointikyvykkyyden eri osa-alueita yrityksessä (asiakassuhteiden hallinta, markkinoinnin suunnittelu ja johtaminen, brändin hallinta) perustasolla. Opiskelija osaa selittää ja perustella markkinaorientaation ja markkinointikyvykkyyden vaikutuksen yrityksen menestymisessä ja kasvussa tyydyttävästi.

Hyvä (3-4)

Opiskelija on suorittanut annetut tehtävät hyvin ja on osallistunut rakentavasti opintojaksoon. Opiskelija osaa analysoida ja kehittää yrityksen markkinaorientaatiota sekä markkinointikyvykkyyden eri osa-alueita yrityksessä (asiakassuhteiden hallinta, markkinoinnin suunnittelu ja johtaminen, brändin hallinta) hyvällä tasolla. Opiskelija osaa hyvin selittää ja perustella markkinaorientaation ja markkinointikyvykkyyden vaikutuksen yrityksen menestymisessä ja kasvussa.

Kiitettävä (5)

Opiskelija on suorittanut annetut tehtävät erinomaisesti ja on osallistunut rakentavasti ja aktiivisesti opintojaksoon. Opiskelija osaa analysoida ja kehittää yrityksen markkinaorientaatiota sekä markkinointikyvykkyyden eri osa-alueita yrityksessä (asiakassuhteiden hallinta, markkinoinnin suunnittelu ja johtaminen, brändin hallinta) erinomaisella tasolla. Opiskelija osaa selittää ja perustella markkinaorientaation ja markkinointikyvykkyyden vaikutuksen yrityksen menestymisessä ja kasvussa erinomaisesti.

YRKK20R-1002 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT: 15 op**YRKK20R-1003 OPINNÄYTETYÖ: 30 op****KA00CB21 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

Hyvä (3-4)

SeAMK:n yamk- opinnäytteen arviointiohjeita noudattaen

Kiitettävä (5)

SeAMK:n yamk- opinnäytteen arviointiohjeita noudattaen