

# Tuotekehitystaituri-koulutus

## Koulutussuunnitelma

1.2.-11.10.2024

Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Kampusranta 11, Seinäjoki

# Tuotekehitystaituri- koulutus

## 1 KOULUTUKSEN KOHDERYHMÄ JA VALINTAMENETTELY

Tuotekehitystaituri-koulutus kohdentuu elintarviketeollisuudessa työskenteleviin henkilöihin ja se on mahdollista suorittaa kokonaan verkkototeutuksena. Lisäksi koulutuksen aikana osallistujat voivat halutessaan osallistua lähiopetuspäiviin SeAMKin kampuksella.

Osa opetuksesta toteutetaan aikaan sidottuina, vuorovaikutteisina opetustapaamisina Teams-alustalla. Opetustapaamisissa voi olla mukana työelämätoimijoiden asiantuntijaluentoja. Opetustapaamisten luento-osuudet taltioidaan soveltuvin osin. Oppimisympäristönä käytetään Moodlea, jossa on saatavilla opintojakson suorittamiseen liittyvät vaatimukset, ohjeet ja tehtävät, erilaista kirjallista opiskelumateriaalia sekä opetustapaamisten taltiointit. Moodlea hyödynnetään vertaisarviointia sekä keskustelualueita opintojakson teemoista.

Koulutus on mahdollista suorittaa työn ohessa ja se on osallistujalle maksuton. Osallistujat vastaavat itse mahdollisista matka- ja yöpymiskuluista sekä ruokailuista.

Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

SeAMK pidättää oikeudet muutoksiin.

### 1.1 Haku-aika ja valintaperusteet

Haku koulutukseen järjestetään 24.11.2023 – 15.1.2024. Koulutuksen kohderyhmä on elintarviketeollisuudessa työskentelevät työntekijät. Pohjakoulutusvaatimuksia ei ole.

Koulutuksen rahoittaja tekee päätöksen opiskelijavalinnoista. Yksittäisestä yrityksestä osallistuvien opiskelijoiden määrää voidaan joutua rajoittamaan.

## 2 KOULUTUKSEN SISÄLTÖ JA OSAAMISTAVOITTEET

### 2.1 Osio 1: Teknologia- ja tuotekehitys elintarvikealalla

Osion aikana opiskelija oppii ymmärtämään elintarviketeknologian perusteet, lainsäädännön ja vastuullisuuden sekä kehittämään tuotekehitysprojekteja muun muassa tuotteen uutuuden, asiakastarpeiden, hinnoittelun ja ravitsemuksellisen laadun näkökulmasta. Opiskelija pääsee syventymään tuotekehityksen eri vaiheisiin, soveltamaan aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä ja arvioimaan kuluttajatutkimuksia. Koulutus antaa myös taidot hyödyntää erilaisia tuotekehitysteknologioita.

Koulutusosion tavoitteena on, että opiskelijalla on

- ymmärrys elintarviketeknologiasta, mukaan lukien säilyvyyden ja laadun perusteet, lainsäädäntö, turvallisuus ja vastuullisuus,
- taito käyttää erilaisia tuotekehitysteknologioita ja arvioida mahdollisuuksia nostaa tuotteen jalostusastetta,
- kyky suunnitella, toteuttaa ja raportoida tuotekehitysprojekteja, painottaen tuotteen uutuutta, asiakastarpeita, hinnoittelua ja ravitsemuksellista laatua,
- ymmärrys tuotekehityksen eri vaiheista, sisältäen konseptoinnin, suunnittelun, prototyyppien testauksen ja pilotoinnin unohtamatta tuotannon tarpeita ja
- taito soveltaa aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä ja arvioida kuluttajatutkimuksia.

### 2.2 Osio 2: Asiakaslähtöinen ja innovatiivinen tuote- ja palvelukehitys elintarvikealalla

Osiossa perehdytään tuote- ja palvelukehityksen luoviin menetelmiin sekä opitaan tulkitsemaan markkinatrendit ja asiakastarpeet menestyksekkääksi liiketoiminnaksi. Koulutusosio antaa valmiudet kuluttaja- ja käyttäjätutkimusten hyödyntämiseen tuote- ja palvelukehityksessä ja opettaa innovatiivisten ratkaisujen etsintää tuoteportfolion monipuolistamiseksi. Osio valmistaa opiskelijaa arvioimaan tuote- ja palveluinnovaatioiden kannattavuutta, luoden edellytykset menestyksekkäälle liiketoiminnalle tuote- ja palvelukehityksen alalla.

Koulutusosion tavoitteena on, että opiskelija

- tunnistaa asiakasyymmärryksen roolin elintarviketeollisuuden tuote- ja palvelukehitysprosesseissa,
- ymmärtää markkinatrendien ja asiakastarpeiden analysoinnin ja tulkitsemisen merkityksen,
- tuntee erilaisia tuote- ja palvelukehityksen luovia menetelmiä ja työkaluja,
- osaa etsiä innovatiivisia ratkaisuja tuoteportfolion monipuolistamiseen ”ideasta markkinoille” prosessia hyödyntäen,
- oppii hyödyntämään erilaisia kuluttajatutkimuksen menetelmiä ja
- oppii arvioimaan tuote- ja palveluinnovaatioiden kannattavuutta.

## 3 KOULUTUKSEN TOTEUTUS JA AIKATAULU

Koulutus koostuu kahdesta osiosta, joiden laajuus on 5 x 27 opiskelijatyötuntia. Osio 1 toteutetaan aikavälillä 1.2.2024 – 15.6.2024, ja osio 2 toteutetaan aikavälillä 19.8.2024 – 11.10.2024. Osioiden sisällöt on kuvattu tarkemmin kohdassa 3.1. ja 3.2.

### 3.1 Osio 1: Teknologia- ja tuotekehitys elintarvikealalla

#### Elintarvikkeiden prosessointi ja tuotekehitys

- 5 x 2 h opetustapaamiset, jotka taltioidaan soveltuvin osin
- verkkokeskustelut ja interaktiiviset harjoitukset

#### Tuotekehitysprojekti ideasta tuotteeksi

- **vaihtoehto 1:** itsenäinen tehtävä, jonka sisällöstä sovitaan kouluttajien kanssa
- **vaihtoehto 2:** harjoitustehtävä, joka suoritetaan osittain SeAMKin kampuksella (käynnit 3 x 8 t):
  - 1. päivä: Elintarvikkeiden tutkimusmenetelmät
  - 2. päivä: Oman harjoitustyön rakentaminen ja testaaminen
  - 3. päivä: Vaihtoehtoisten proteiinien muokkausmenetelmään tutustuminen

Kouluttajina toimivat Jarmo Alarinta ja Juuso Kumpulainen, SeAMK.

#### Osion toteutus

- Verkkototeutus
- Reaaliaikaiset opetustapaamiset ja tallenteet
- Verkkokeskustelut
- Itsenäinen työskentely
- Harjoitustehtävä: Itsenäinen tehtävä (keskustellaan kouluttajien kanssa) tai harjoitustehtävä, joka osittain suoritetaan SeAMKin kampuksella).

### 3.2 Osio 2: Asiakaslähtöinen ja innovatiivinen tuote- ja palvelukehitys elintarvikealalla

#### Markkinatrendit ja -konseptit sekä palvelumuotoilu elintarvikealalla

- 5 x 2 h opetustapaamiset, jotka taltioidaan soveltuvin osin
- verkkokeskustelut ja interaktiiviset harjoitukset
- ryhmätyöskentelytehtäviä

#### Markkina- ja kuluttajaymmärrys tuotekehityksen ja liiketoiminnan tukena

- yritysvierailuluennot 3 x 2 h

#### Harjoitustehtävä pienryhmissä

- **vaihtoehto 1:** itsenäinen tehtävä, jonka sisällöstä sovitaan kouluttajien kanssa

- **vaihtoehto 2:** harjoitustehtävä, joka suoritetaan osittain SeAMKin kampuksella sekä yritysvierailuna (käynnit 3 x 8 t):
  - 1. päivä: Käyttäjättestaus Prikassa - testautetaan omia tuotteita tai kokeillaan kilpailijaseuranta
  - 2. päivä: Elintarvikeprosessointiin ja -menetelmiin tutustuminen SeAMKin laboratoriossa
  - 3. päivä: Vierailu Foodwestiin

Kouluttajana toimii Terhi Junkkari, SeAMK.

### Osion toteutus

- Verkkototeutus
- Reaaliaikaiset verkkoluennot ja tallenteet
- Verkkokeskustelut
- Itsenäinen työskentely
- Harjoitustehtävä: Itsenäinen tehtävä (keskustellaan kouluttajien kanssa) tai harjoitustehtävä, joka osittain suoritetaan SeAMKin kampuksella ja yritysvierailuna.

## 4 KOULUTUKSEN HYVÄKSYTYN SUORITTAMISEN ARVIOINTIKRITEERIT

Kaikki vaaditut osasuoritukset suoritettuaan opiskelija saa koulutuksesta todistuksen.

Arviointikriteeri: hyväksytty/hylätty.