



Trondheim
fagskole

STUDIEPLAN

Verdiskapning i lokalmat



Fagskoletilbud 30 studiepoeng

Gjennomføres nettbasert med samlinger over ett og et halvt år

Lærested: Trondheim fagskole og Røros Ressurs

*Studieplanen er godkjent av rektor 28.2.2018 etter delegasjonsvedtak fra styret den 9.2.2018.
Endringer er i henhold til delegasjonsreglement for høyere yrkesfaglig utdanning ved de fylkeskommunale
fagskolene i Trøndelag (21.6.2018) godkjent av rektor den 16.12.2019.*



Innhold

1	GENERELT OM FAGSKOLEUTDANNING VERDISKAPNING I LOKALMAT	3
1.1	BAKGRUNN FOR UTDANNING INNEN VERDISKAPNING I LOKALMAT	3
1.2	MÅL OG MÅLGRUPPE FOR FAGSKOLEUTDANNINGEN VERDISKAPNING I LOKALMAT.....	3
1.3	OPPTAKSKRAV.....	9
1.4	REALKOMPETANSEVURDERING.....	9
1.5	OPPTAK, POENGBEREGNING, VURDERING OG RANGERING AV SØKERE:	9
1.6	KUNNGJØRING AV OPPTAK	10
2	ORGANISERING AV STUDIET	11
2.1	EMNE- OG TIMEFORDELING, ARBEIDSMENGDE	11
2.1	GJENNOMFØRINGSMODELL	11
2.2	UNDERVISNINGSFORMER OG LÆRINGSAKTIVITETER	13
2.3	VEILEDNING OG REFLEKSJON FOR EGEN LÆRING.....	14
2.4	MAPPEMETODIKK	14
2.5	PROSJEKTARBEID.....	14
3	VURDERING	15
3.1	VURDERINGSGRUNNLAG	15
3.2	GJENNOMFØRING AV VURDERINGSPROSESSEN	16
3.3	KVALITATIV BESKRIVELSE AV DE ENKELTE KARAKTERTRINN	16
4	EKSAMENSORDNING	17
5	SLUTTDOKUMENTASJON.....	17
5.1	VITNEMÅL	17
5.2	KARAKTERUTSKRIFT	17
5.3	TILKNYTNINGSKRAV FOR UTSTEDELSE AV VITNEMÅL.....	17
6	OVERSIKT OVER DE ENKELTE EMNER.....	18
	EMNE 1 MATKUNNSKAP	18
	EMNE 2 BEDRIFTSØKONOMI.....	20
	EMNE 3 MARKEDSKUNNSKAP	21
	EMNE 4 HOVEDPROSJEKT.....	22
7	LITTERATURLISTE.....	24



1 GENERELT OM FAGSKOLEUTDANNING VERDISKAPNING I LOKALMAT

1.1 Bakgrunn for utdanning innen Verdiskapning i lokalmat

Interessen for lokalmatproduksjon har økt sterkt de seinere år. Det er flere grunner til det: Internasjonale matskandaler, motreaksjon på kjedemakt, populært å lage egen mat, fokus på rene råvarer osv. Over hele landet har det blitt etablert mange virksomheter i lokalmatbransjen – i produksjon, salg og servering.

Det var lokalmatmiljøet i Røros-regionen som tok initiativ til etablering av studiet Verdiskapning i lokalmat. De har også deltatt i arbeidet med å utarbeide studieplanen og er aktive samarbeidspartnere i gjennomføring av tilbudet.

I Røros-regionen har det over en 20-års periode blitt etablert mange små matbedrifter. Lokalmatbransjen har blitt en viktig og synlig del av det lokale næringslivet og forbindes ofte med innovasjon, utvikling og vekst. Nesten uten unntak tar de lokale etableringene utgangspunkt i ressurser fra egen gårdsdrift eller lokale råvarer.

Noen hendelser har vært sentrale i utviklingen av matmiljøet i Rørosregionen:

- Nedlegging av Tines meieridrift med påfølgende etablering av Røros Meieri som har rendyrket en økologisk profil.
- Sentralisering av slakteribransjen med styrket lokal oppslutning om Røros slakteri.
- Et sterkt og vitalt reindriftsmiljø med eget lokalt reinslakteri.

Etableringen av Rørosmat¹ har tatt opp i seg det som har skjedd. Dette har vært med på å akselerere utviklingen ved at lokalmatmiljøet blant annet er tilført økonomisk og markedsmessig kompetanse.

1.2 Mål og Målgruppe for fagskoleutdanningen Verdiskapning i lokalmat

Mål

Lokalmatprodusentene ønsker å øke verdiskapning gjennom nyteknisk knyttet til produksjon, produktutvikling, bedriftsøkonomi og markedsetablering.

Bedrifter i denne kategorien kjennetegnes av relativt små produksjonsvolum og få ansatte. En lokalmatprodusent møter de samme krav til kvalitet på råvarer og mattrygghet som større produsenter. For at lokalmatprodusenter skal kunne lykkes i markedet kreves økt kunnskap innen produksjon, økonomi, salg og markedsføring. Skal en selge til større kjeder, må en etablere kontakt med og ha kunnskap om dagligvarebransjen.

Mange av lokalmatprodusentene har etablert produksjon med utgangspunkt i et ønske om å videreføre eldre mattradisjoner og fortelle historien om produktet. Historiekunnskap, historien knyttet opp mot produktet, er en del av lokalmatbransjen i større grad enn den er for større landsdekkende storskalaprodusenter.

¹ Rørosmat SA er et andelslag eid av lokale matprodusenter fra Røros-distriktet. De bistår med markedsføring, salg og distribusjon av varene til lokalmatprodusentene. Rørosmat bidrar også til at matvarene, -tradisjonene og -produsentene fra Røros-traktene blir enda mer kjent og verdsett. I tillegg eier selskapet merkevaren «Røros – mat fra Røros-traktene», som skal være Norges tydeligste merkevare innen lokalmat.

Målgruppe

Fagskoleutdanningen er et yrkesrettet studietilbud som gir kompetanseheving til etablerte aktører innen lokalmatbransjen. Søkere med annen bakgrunn, men som har god matkompetanse og /eller jordbrukskompetanse, kan bli realkompetansevurdert for å komme inn på studiet.

1.2.1 Bruk av kompetanse etter gjennomført fagskoleutdanning

Verdiskapning i lokalmat er en yrkesrettet høyere utdanning. Det er et stort behov for personer med kompetanse på lokalmatprodusentnivå. Matindustrien har sitt fagskoletilbud gjennom MatTeknikk, som er primært rettet mot ansatte innen matindustrien. Verdiskapning i lokalmat vil gi teoretisk og praktisk kompetanse som vil gjøre kandidaten kvalifisert til å arbeide med verdiskapning i form av utvikling og produksjon av produkter som markedet etterspør. Utdanningen gir økt kompetanse innen økonomistyring i egen bedrift og markedsetablering for en lokalmatprodusent.

Krav til sikker og trygg produksjon blir stadig viktigere. Gjennom offentlige godkjenningsordninger stilles det krav til produksjonen. Et gjennomført fagskoletilbud vil gi muligheten for å lette godkjenningsprosessen for den enkelte produsent.

1.2.2 Læringsutbytte

Et læringsutbytte er en beskrivelse av hva en person vet, kan og er i stand til å gjøre som resultat av en læringsprosess. Læringsutbyttebeskrivelsene, i henhold til NKR, er inndelt i kunnskap, ferdighet og generell kompetanse. For fagskoleutdanningen Innføring i lokalmat ligger læringsutbyttebeskrivelsene på nivå 5.1 i kvalifikasjonsrammeverket:

Kunnskap Nivå 5.1:	Kandidaten: <ul style="list-style-type: none"> - har kunnskap om begreper, prosesser og verktøy som anvendes innenfor et spesialisert fagområde - har innsikt i relevant regelverk, standarder, avtaler og krav til kvalitet - har bransjekunnskap og kjennskap til yrkesfeltet - kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap - forstår egen bransjes betydning i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv
Ferdigheter Nivå 5.1:	Kandidaten: <ul style="list-style-type: none"> - kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger - kan anvende relevante faglige verktøy, materialer, teknikker og uttrykksformer - kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for en yrkesfaglig problemstilling - kan kartlegge en situasjon og identifisere faglige problemstillinger og behov for iverksetting av tiltak
Generell kompetanse Nivå 5.1:	Kandidaten: <ul style="list-style-type: none"> - har forståelse for yrkes- og bransjeetiske prinsipper - har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelsen av yrket - kan utføre arbeidet etter utvalgte målgruppers behov - kan bygge relasjoner med fagfeller og på tvers av fag samt med eksterne grupper - kan utvikle arbeidsmetoder, produkter og/eller tjenester av relevans for yrkesutøvelsen

1.2.3 Samlet læringsutbytte for utdanningen Verdiskapning i lokalmat

Kunnskap

Kandidaten:

- har kunnskap om råvarer, produksjonsprosesser og verktøy innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen
- har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder som regulerer matbransjen på lokalmatprodusent nivå for å sikre produktkvalitet og mattrygghet
- har kunnskap om bedriftsøkonomi, verdiskapning og relevante verktøy som anvendes innen økonomistyring og markedsetablering
- kan oppdaterer sin yrkesfaglige kunnskap innenfor verdiskapning i lokalmat
- har kunnskap om matvarebransjen i Norge og forstår hvilken rolle lokalprodusert mat med bakgrunn i mathistorie og matkultur har i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv

Ferdigheter

Kandidaten:

- kan anvende faglig kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere produksjon av produkter, prosessforbedringer og produktutvikling innenfor krav i regelverket
- kan vurdere valg av råvare, produksjonsutstyr, produksjonsmetoder og emballasje for å sikre god produktkvalitet og trygg mat
- kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor matproduksjon, bedriftsøkonomi og markedsetablering, og iverksette tiltak ved behov
- kan finne markedsinformasjon og bransjekunnskap som er relevante for en yrkesfaglig problemstilling hos lokalmatprodusenter

Generell kompetanse

Kandidaten:

- kan utføre produksjon og distribusjon i tråd med etiske krav som er gjeldene for matbransjen og samfunnets normer
- kan anvende kunnskap om råvarer og produksjonsprosesser for fremstilling av produkter til utvalgte målgrupper
- kan bygge relasjoner og samarbeide med andre lokalmatprodusenter og på tvers av fag, samt med eksterne grupper i matbransjen
- har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskapning og etiske prinsipper innen økonomistyring og markedsetablering



1.2.4 Indre sammenheng i utdanning

Kunnskap – indre sammenheng	
NKR (kunnskap)	
Kandidaten: <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om begreper, prosesser og verktøy som anvendes innenfor et spesialisert fagområde • har innsikt i relevant regelverk, standarder, avtaler og krav til kvalitet • har bransjekunnskap og kjennskap til yrkesfeltet • kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap • forstår egen bransjes betydning i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv 	
Overordnet LUB for utdanningen Verdiskapning i lokalmat (kunnskap)	LUB for emnene i utdanningen Verdiskapning i lokalmat (kunnskap)
<i>Kandidaten</i> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om råvarer, produksjonsprosesser og verktøy innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen • har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder som regulerer matbransjen på lokalmatprodusent nivå for å sikre produktkvalitet og mattrygghet • har kunnskap om bedriftsøkonomi, verdiskapning og relevante verktøy som anvendes innen økonomistyring og markedsetablering • kan oppdaterer sin yrkesfaglige kunnskap innenfor verdiskapning i lokalmat • har kunnskap om matvarebransjen i Norge og forstår hvilken rolle lokalprodusert mat med bakgrunn i mathistorie og matkultur har i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv 	<i>Kandidaten (matkunnskap)</i> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om råvarer, konserveringsmetoder, produksjonsprosesser innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen • har kunnskap om råvarenes sammensetning og hvordan råvareegenskaper, produksjonsprosesser og produksjonshygiene påvirker produktkvalitet og mattrygghet • har kunnskap om vedlikehold av utstyr og maskiner, samt HMS krav • har kunnskap om emballasjematerialer og pakkemetoder • har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder gjeldende ved produksjon og videreforedling på lokalmatprodusentnivå • har kunnskap om matkultur og mathistorie <i>Kandidaten (bedriftsøkonomi)</i> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om økonomistyring, grunnleggende regnskap og innsikt i sentrale begreper innen bedriftsøkonomi. • har kunnskap om priskalkyler, driftsregnskap og budsjettering og hvordan dette kan anvendes av lokalmatprodusenter. • har innsikt i lønnsomhetsanalyser og hvordan relevante verktøy kan brukes i dekningspunkt- og investeringsanalyser. <i>Kandidaten (markeds kunnskap)</i> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om markeder, kjøpsatferd, markedssegmentering og hvordan en kan identifisere og velge målgruppe i en markedsføringsprosess • har kunnskap om merkevarebygging og bruk av konkurransemidler for å nå markeds mål • har kunnskap om matvarebransjen i Norge, samt om metoder for innsamling av markedsinformasjon og hvordan benchmarking kan brukes til å forbedre bedriftens konkurransekraft. • har kunnskap om utforming av markedsplaner og hvordan slike planer kan anvendes av lokalmatprodusenter. <i>Kandidaten (hovedprosjekt)</i> <ul style="list-style-type: none"> • Har innsikt i prosjektarbeid som metode og kan innhente relevant informasjon til bruk i prosjektet

Ferdigheter – indre sammenheng	
NKR (ferdigheter)	
<ul style="list-style-type: none"> • kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger • kan anvende relevante faglige verktøy, materialer, teknikker og uttrykksformer • kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for en yrkesfaglig problemstilling • kan kartlegge en situasjon og identifisere faglige problemstillinger og behov for iverksetting av tiltak 	
Overordnet LUB for utdanningen Verdiskaning i lokalmat (ferdigheter)	LUB for emnene i utdanningen Verdiskaping i lokalmat (ferdigheter)
<p><i>Kandidaten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • kan anvende faglig kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere produksjon av produkter, prosessforbedringer og produktutvikling innenfor krav i regelverket • kan vurdere valg av råvare, produksjonsutstyr, produksjonsmetoder og emballasje for å sikre god produktkvalitet og trygg mat • kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor matproduksjon, bedriftsøkonomi og markedsetablering, og iverksette tiltak ved behov • kan finne markedsinformasjon og bransjekunnskap som er relevante for en yrkesfaglig problemstilling hos lokalmatprodusenter 	<p><i>Kandidaten (matkunnskap)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • kan anvende faglig og praktisk kunnskap for å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av aktuelle produkter • kan forstå årsak til endringer i produkter under produksjonsprosessen • kan vurdere i samarbeid med andre valg av emballasje • kan anvende kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere prosessforbedringer og produktutvikling • kan gjøre rede for hvordan sikre trygg matproduksjon • kan kartlegge problemstillinger i tilknytting til helse, miljø og sikkerhet arbeid, samt iverksette tiltak ved behov <p><i>Kandidaten (bedriftsøkonomi)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • kan gjennomføre en enkel regnskapsanalyse, kartlegge bedriftens økonomiske situasjon og vurdere behov for iverksetting av tiltak. • kan sette opp priskalkyler og enkle driftsregnskap, gjennomføre avviksanalyse og iverksette relevante tiltak. • kan sette opp relevante hovedbudsjetter og gjennomføre enkle dekningspunkt- og investeringsanalyser. <p><i>Kandidaten (markedskunnskap)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • kan segmentere markedet, velge målgruppe og fastsette markeds mål. • kan anvende faglig kunnskap om produkt, pris, distribusjon, merkevarebygging og markedskommunikasjon på praktiske problemstillinger i egen bedrift. • kan finne markedsinformasjon og bransjekunnskap som er relevante for en yrkesfaglig problemstilling hos lokalmatprodusenter • kan kartlegge en bedrifts nåsituasjon, identifisere relevante arbeidsbetingelser og sette opp en markedsplan. <p><i>Kandidaten (hovedprosjekt)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med basis i studiet kombinere teori og egen erfaring/praksis ved planlegging og gjennomføring av et prosjekt med selvvalgt tema • kan kommunisere og presentere både skriftlig og muntlig



Generell kompetanse – indre sammenheng

NKR (generell kompetanse)

Kandidaten

- har forståelse for yrkes- og bransjeetiske prinsipper
- har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelsen av yrket
- kan utføre arbeidet etter utvalgte målgruppers behov
- kan bygge relasjoner med fagfeller og på tvers av fag samt med eksterne grupper
- kan utvikle arbeidsmetoder, produkter og/eller tjenester av relevans for yrkesutøvelsen

Overordnet LUB for utdanningen Verdiskapning i lokalmat (generell kompetanse)

LUB for emnene i utdanningen Verdiskapning i lokalmat (generell kompetanse)

Kandidaten:

- kan utføre produksjon og distribusjon i tråd med etiske krav som er gjeldene for matbransjen og samfunnets normer
- kan anvende kunnskap om råvarer og produksjonsprosesser for fremstilling av produkter til utvalgte målgrupper
- kan bygge relasjoner og samarbeide med andre lokalmatprodusenter og på tvers av fag, samt med eksterne grupper i matbransjen
- har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskapning og etiske prinsipper innen økonomistyring og markedsetablering

Kandidaten (matkunnskap)

- har utviklet en etisk grunnholdning i forhold til produksjon og distribusjon av lokalprodusert mat
- har utviklet forståelse for sammenhengen mellom råvareegenskaper, produksjonsprosesser og produktkvalitet under utførelse av produksjon og produktutvikling
- kan utvikle produkter etter utvalgte målgruppers behov
- har evne til å søke råd og samarbeide med aktuelle aktører på problemstillinger i egen bedrift

Kandidaten (bedriftsøkonomi)

- har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskapning og prinsipper innen økonomistyring.
- har utviklet en etisk grunnholdning til økonomistyring

Kandidaten (markeds kunnskap)

- har utviklet en etisk grunnholdning til markedsføring av lokalmat
- kan utføre markedsføring etter utvalgte målgruppers behov
- kan bygge relasjoner med andre lokalmatprodusenter og på tvers av fag, samt med eksterne grupper i matbransjen

Kandidaten (hovedprosjekt)

- kan fordype seg i aktuelle temaer som danner grunnlag for prosjektoppgaven og løse den ut fra bruk av erfaringer, kunnskaper og ferdigheter
- kan anvende teori og praktisk erfaring i gjennomføring av prosjektet

1.3 Opptakskrav

Opptak gjøres på grunnlag av:

- 1) fullført og bestått videregående opplæring med fagbrev, svennebrev eller vitnemål fra relevant yrkesutdanning eller
- 2) realkompetanse, se eget punkt nedenfor.

Relevante fagbrev/svennebrev som kvalifiserer for opptak til Verdiskapning i lokalmat:

- Agronom
- Akvakultur
- Bakerfag
- Fiske og fangst
- Industriell matproduksjon
- Institusjonskokkfag
- Kjøttskjærerfag
- Kokkfag
- Konditorfag
- Landbruk
- Naturbruk
- Pølsemakerfag
- Reindriftsfag
- Servitørfag
- Sjømathandlerfag
- Sjømatproduksjon
- Slakterfag

1.4 Realkompetansevurdering

Søker må ha minst 3 år relevant yrkespraksis fra matbransjen. I tillegg kreves realkompetanse i felles allmenne fag tilsvarende læreplanene i Vg1 og Vg2 i yrkesfaglige studieretninger. All relevant praksis må dokumenteres av arbeidsgiver. Ved opptak med bakgrunn i realkompetanse, må studentene fremlegge dokumentasjon på at de har realkompetanse tilsvarende de ordinære opptakskravene.

Relevant for realkompetansevurdering:

- Yrkeserfaring fra lokalmatbedrift
- Yrkeserfaring fra matindustrien
- Yrkeserfaring innen landbruk, fiskeri og oppdrettsnæring

1.5 Opptak, poengberegning, vurdering og rangering av søkere:

Opptak, poengberegning og rangering gjøres av avdelingsleder og rektor ved Trondheim fagskole (tabell under). Rektor leder opptaksnemnda.

Ved realkompetansevurdering utvides opptaksnemnda med kvalifisert faglærer fra utdanningen det søkes til.

Følgende kriterier benyttes ved poengberegning i forbindelse med opptak til de fylkeskommunale fagskolene i Trøndelag:

Beskrivelse	Poeng
Fullført og bestått videregående opplæring med fag/svennebrev eller generell studiekompetanse	10 poeng
Minst 5 års relevant praksis uten fagbrev, og med realkompetanse i felles allmenne fag	10 poeng
Kan dokumentere gjennomføring av fag- /svenneprøve etter opptaksfristen	10 poeng
Relevant praksis/fartstid utover det generelle grunnlag for opptak, jf. gjeldende studieplan	1 poeng per 6 md. Maks 10 poeng
Fagprøve med «bestått meget godt»	5 poeng for det første 2 poeng for det andre
Fagprøve i annet fag utover det generelle opptakskrav inkl. praksistid. Dette omfatter også utdanninger som i dag fører til fag eller svennebrev, men som i tidligere struktur ble avsluttet med yrkesfaglig eksamen og dokumentert med vitnemål.	5 poeng
For studier hvor opptaksgrunnlaget er Vg2 i skole, gis det gjennomsnittlig karakterpoeng av karakterene i alle fag på Vg2 og tverrfaglig eksamen	Multipliseres med 10
For studier hvor opptaksgrunnlaget er Vg3 i skole, gis det gjennomsnittlig karakterpoeng av karakterene i alle fag på Vg3 og ev. tverrfaglig eksamen	Multipliseres med 10

Søkere med høy poengsum skal rangeres foran søkere med lav poengsum. Søkere med lik poengsum skal rangeres etter alder, eldre søkere går foran yngre søkere.

1.6 Kunngjøring av opptak

Fra 2020 skjer søkning til fagskoler i regi av samordna opptak, se samordnaopptak.no.

Det er elektronisk søknad på denne siden, søknadsfrist er 15. april.

2 ORGANISERING AV STUDIET

2.1 Emne- og timefordeling, arbeidsmengde

Utdanningen er bygget opp av fire emner; matkunnskap, markedskunnskap, bedriftsøkonomi og hovedprosjekt, som består av ett eller flere temaer og har et omfang på 30 studiepoeng (tabell 2.1).

Tabell 2.1 Emne-og tema og arbeidsmengde

Emne	Tema	Omfang i studiepoeng	Totalt antall timer
Matkunnskap	<i>Råstofflære</i> <i>Produksjon</i> <i>Næringsmidelemballasje</i> <i>Trygg matproduksjon</i>	9	240
Bedriftsøkonomi	<i>Økonomistyring</i>	7	162
Markedskunnskap	<i>Marked og markedsføring</i> <i>Konkurransemiddel</i> <i>Markedsinformasjon og bransjekunnskap</i> <i>Strategi og markedsplanlegging</i>	9	240
Hovedprosjekt	<i>Hovedprosjekt</i>	5	128
SUM		30	770

2.1 Gjennomføringsmodell

Fagskoleutdanningen Verdiskapning i lokalmat er et 19 ukers heltidsstudium (30 studiepoeng) som gjennomføres over ett og et halvt skoleår. Studentens arbeidsbelastning er delt i undervisning, veiledning og selvstudier (se tabell 2.2). Dette tilsvarer en arbeidsmengde for studenten på 770 timer. Utdanningen tilbys som nettbasert med samlinger over 1,5 år. Nettstøttet undervisning og veiledning vil bli brukt som supplement til samlingsbasert undervisning.

Studier består av 12 samlinger (160 t), alle tirsdag – onsdag og undervisning via nett (23 ganger à 2 t, totalt 50 t). I deltidsstudier er klasseromsundervisningen redusert i forhold til et heltidsstudium, det kreves derfor større grad av selvstudium (10 t pr. uke). Trondheim fagskole bruker Canvas som læringsplattform og Skype for business som kommunikasjonsplattform. For dette studiet vil nettundervisning, veiledning og tilbakemelding til studentene gå via disse plattformene. Det vil bli gitt opplæring i bruken av Canvas og Skype for business på første samling. Tabell 2.2 angir antall undervisningstimer og veiledningstimer studentene får i løpet av studiet.

Tabell 2.2. Omfang og arbeidsmengde

	Undervisning samling	Undervisning nett	Veiledning i gruppe og individuell	Selv-studium	Sum timer
Markedskunnskap (9 SP)	45	12	40	143	240
Matkunnskap (9 SP)	45	12	30	153	240
Bedriftsøkonomi (7 SP)	40	12	40	70	162
Hovedprosjekt (5 SP)	30	12	24	62	128
Sum timer	160	50	134	426	770

De tre emnene markedskunnskap, matkunnskap og bedriftsøkonomi vil bli undervist etter tur fra studiet starter (tabell 2.3). Det gis sluttarakter basert på mappevurdering (se pkt. 6). Emnet hovedprosjekt gjennomføres over 14 uker, etter at alle de andre emnene er godkjent. Hovedprosjekt gjennomføres som en avsluttende tverrfaglig oppgave og gies karakter basert på prosjektrapporten og individuell muntlig prosjekteksamen (se pkt. 6).

Tabell 2.3. Gjennomføringsmodell 2020/2021

Emne	Studiepoeng	Start uke for emne	Avsluttende uke for hvert emne			
			uke 48	uke 14	uke 24	uke 47
Markedskunnskap	9	35	X			
Matkunnskap	9	50		X		
Bedriftsøkonomi	7	15			X	
Hovedprosjekt	5	26				X

2.2 Undervisningsformer og læringsaktiviteter

Utdanningen Verdiskapning i lokalmat krever varierte undervisningsformer og læringsaktiviteter for at studenten skal oppnå beskrevet læringsutbytte. Det legges til rette for at studenten aktivt kan bygge på sine tidligere erfaringer og kan reflektere over disse gjennom møtet med relevante eksempler, problemstillinger og teori. De valgte undervisningsformene og læringsaktivitetene skal bidra til at studenten utvikler evne til samarbeid og økt forståelse og respekt for andres fagfelt. Valg av læringsaktiviteter er gjort ut fra at studiet er en verdiskapning i lokalmat.

Det vil bli brukt ulike pedagogiske tilnæringsmåter, og studenten medvirker i forbindelse med den praktiske gjennomføringen av studiet.

I studiet legges det vekt på en kombinasjon av teori og praktisk arbeid. Det vil omfatte en blanding av forelesninger med diskusjoner, veiledning under praktiske øvelser, selvstendig arbeid og arbeid i grupper, samt gjesteforelesere fra samarbeidende bedrifter.

Praktiske øvelser dokumenteres i form av rapporter, enten individuelt eller for grupper. Refleksjon over egen praksis vil være en naturlig del av rapporten. Dette materiale inngår i studentens mappe.

I studiet legges det også vekt på tett samarbeid med lokalmatprodusenter. Utveksling av erfaringsbasert kunnskap vil gjennomføres via ekskursionser med omvisning og foredrag hos utvalgte lokalmatprodusenter. Skolen har samarbeidsavtale med flere produsenter, både små og relativt store.

Læringsplattform

Trondheim fagskole bruker læringsplattformen itslearning, som er et digitalt klasserom der man kan samarbeide og samhandle uavhengig av tid og sted. Itslearning har funksjoner som ivaretar planer, fagstoff, oppgaver, tilbakemeldinger og all kommunikasjonsflyt ellers. Plattformen har god funksjonalitet for å lage oppgaver både individuelt og for grupper, tester og prøver.

Studenten vil ha egen mappe i alle emner (se pkt. 2.5 mappemetodikk, side 14). Her kan både student og lærer følge med på innleverte arbeider til enhver tid, der både karakterer og kommentarer fra lærer vises. I tillegg vil framdrift i emne vises, slik at den kan korrigeres om nødvendig.

Dersom flere studenter samarbeider i gruppe, for eksempel levering av laboratorierapporter, prosjektarbeid etc., vil det opprettes en felles mappe for de aktuelle studentene. Her kan man opprette samskrivingsdokument og diskusjonsgrupper. Veileder vil ha tilgang til mappa, kan følge med på framdrift og fortløpende gi tilbakemeldinger.

Nettundervisning

Som kommunikasjonsplattform bruker Trondheim fagskole Skype for business, som kjører mot egen server driftet av Trøndelag fylkeskommune. I tillegg til god funksjonalitet, sikres det da også god hjelp og støtte fra IKT både lokalt på skolen og sentralt på fylkeskommunen. IKT-support gis til både lærere og nettstudenter via teamviewer.

Det settes opp et virtuelt klasserom med fast lenke (URL). Lenken vil ligge tilgjengelig på itslearning, og kan brukes med både PC, nettbrett og smarttelefon. Studenten legges inn som medlem av gruppe/klasserom.

Læreren styrer undervisningen, og kan velge enveis eller toveis kommunikasjon. Det kan legges opp til ordinære forelesninger, visning av video og bruk av Power Point. Læreren velger også hvordan kommunikasjonen skal foregå, enveis lærer – student, toveis med lyd eller kommunikasjon med Chat. Dette tilpasses etter behov. Ved behov vil det bli opptak av forelesning/leksjon, som legges ut på læringsplattformen itslearning. Studenten kan da se denne i ettertid.

I tillegg vil det bli produsert aktuelle videosnutter på 3 – 5 minutter i utvalgte tema innen forskjellige emner. Disse legges ut på itslearning.

2.3 Veiledning og refleksjon for egen læring

I studentens arbeid med oppgaveløsning, prosjektarbeid og praktisk arbeid vil det bli gitt individuell veiledning både underveis og på innlevert oppgaver. Det vil bli gjennomført via itslearning, epost, samt direkte i arbeidssituasjonen på samlingene. En søker å tilpasse utdanningen etter studentens behov og forutsetninger.

Skolen legger til rette for kontinuerlig å øke kvaliteten på undervisningen og dermed fremme studentens læreprosess og faglige kunnskaper. I praksis betyr dette at studenten oppøves til kritisk tenking og refleksjon over de valg av løsninger som foreslås benyttet.

2.4 Mappemetodikk

Mappe er en systematisk samling av refleksjoner, oppgaver, rapporter, praktiske arbeider og prosjekter som viser innsats, framskritt og prestasjoner. Mappen skal inneholde alle arbeider fra emnet og et refleksjonsnotat. Refleksjonsnotatet skal inneholde egenvurdering av arbeidet og læringsutbyttet.

Studenten har mulighet til å forbedre seg gjennom hele studiet slik at det er studentens samlede kompetanse ved slutten av opplæringen som skal danne grunnlaget for sluttvurderingen.

Arbeidskrav skal være gjennomført og bestått for at sluttvurdering kan gjennomføres.

2.5 Prosjektarbeid

Studenten skal anvende emnene matkunnskap, bedriftsøkonomi og markeds kunnskap i et tverrfaglig teoretisk-praktisk prosjekt med selvvalgt emne under studietiden. Prosjektarbeidet kan gjennomføres alene eller i grupper. Dette er en innføring i prosjektarbeid hvor studenten skal fastlegge mål, planlegge og organiserer arbeidet.

Framdrift i prosjektarbeidet følges opp ved hjelp av milepælsrapporter som skal innleveres til fastsatte tider. Hvert prosjekt får en egen prosjektmappe på itslearning. En muntlig prosjekt presentasjon skal utføres underveis i prosessen til medstudenter, hvor det blir lagt vekt på evne til refleksjon over eget arbeid.

En veileder vil følge opp hvert prosjekt. Veileder vil være tilgjengelig på samlinger, samt pr mail og itslearning og gi veiledning ved behov. «Veiledningshefte for prosjektarbeid» gir mer informasjon om gjennomføring av prosjektarbeidet (se emnebeskrivelse for «Hovedprosjekt»).

Vurdering av prosjektet

Prosjektrapporten utgjør dokumentasjon av arbeidet og skal leveres til fastsatt tid ved slutten av studiet, og vurderes med egen karakter ut fra vurderingskriterier (se pkt. 2.6.1). Dette er emnekarakteren. Prosjektet leveres i 2 ferdig innbundne papirkopier og 1 elektronisk på itslearning.

Prosjektet avsluttes med en individuell muntlig prosjekteksamen, hvor prosjektrapporten forsvares. Prosjektrapporten utgjør 40% av grunnlaget og muntlig presentasjon 60% av grunnlaget for eksamenskarakter.

Det som legges til grunn her er om studenten kan kommunisere og presentere resultatene både skriftlig og muntlig. Vurderingskriterier i 2.6.1 vil bli lagt til grunn.

2.6.1 Vurderingskriterier

Prosjektrapporten vurderes i forhold til følgende kriterier:

1. Faglig rettet

Oppgaven skal være tverrfaglig hvor aktuelle temaer fra hovedemnene: matkunnskap, markeds kunnskap og bedriftsøkonomi skal anvendes ved gjennomføring av prosjektet.

2. Selvstendighet

Prosjektet skal vise selvstendige vurderinger og at temaet behandles saklig, kritisk og med refleksjoner rundt eget utført arbeid i tilknytning til teori.

3. Etske holdninger

Prosjektet må gjennomføres under etiske holdninger og retningslinjer, der prosjektet ikke må være påfallende lik andre prosjekt eller publisert materiale. Studenten må vise evne til å finne fram kildestoff, bruke kilder i behandlingen av eget materiale, og til å vise saklig kildekritikk.

3 VURDERING

3.1 Vurderingsgrunnlag

Det skal foretas en helhetlig vurdering av studentens læringsutbytte. De enkelte emnene skal vurderes i henhold til oppsatte arbeidskrav før det settes emnekarakter for hvert emne.

Det skal benyttes bokstavkarakterer. Karakterskalaen går fra A til F, hvor A er beste karakter og F er *Ikke bestått*.

Vurderingen skal fremme en kontinuerlig læringsprosess, utvikling og fremdrift i utdanningen hos studenten. Studenten skal gis mulighet til å forbedre seg underveis i løpet og derved erfare at den første kunnskapen i et emne vil kunne suppleres med ny kunnskap. Studenten skal kunne reflektere over egen innsats og framgang i emnene og slik oppnå en helhetlig forståelse.

Vurdering skjer på en slik måte at skolen best mulig kan vurdere om studenten har oppnådd læringsutbyttet for utdanningen. Mappevurdering skal brukes.

3.2 Gjennomføring av vurderingsprosessen

Det skal foretas både underveis- og sluttvurdering. Den kan være både muntlig og skriftlig og skal være dokumentert. Underveisvurdering skal gi læreren og studenten informasjon om studentens kompetanse slik at veiledningen kan tilpasses studentens behov. Tilbakemeldinger skal motivere studenten til videre innsats og være til hjelp i læringsarbeidet.

Eventuelle vurderinger underveis i emnet, som har til hensikt å sikre at studenten har tilegnet seg faktakunnskaper, gis godkjent/ikke godkjent. Studenten skal ha mulighet til å forbedre seg gjennom hele studiet, slik at studentens samlede kompetanse ved slutten av studiet danner grunnlaget for sluttvurderingen. Sluttvurderingen har til hensikt å dokumentere studentens læringsutbytte og oppnådde kompetanse etter endt opplæring.

Studenten har selv ansvar for at eget arbeid ikke er plagiat. Plagiat vil si å utgi andres arbeid som sitt eget. Trondheim fagskole har et ansvar for å forebygge at plagiering forekommer, gjennom informasjon og holdningsskapende arbeid.

3.3 Kvalitativ beskrivelse av de enkelte karaktertrinn

Nasjonalt utvalg for teknisk fagskoleutdanning har fastsatt følgende karakterskala og beskrivelse av grunnlag for karaktersetting. Beskrivelsene bygger på de grunnprinsippene som legges til grunn for det nasjonale karaktersystemet på alle studienivå i universitets- og høyskolesystemet:

Symbol	Betegnelse	Generell, ikke fagspesifikk beskrivelse av vurderingskriterier
A	Fremragende	Fremragende prestasjon som klart utmerker seg. Kandidaten viser svært god vurderingsevne og stor grad av selvstendighet.
B	Meget god	Meget god prestasjon. Kandidaten viser meget god vurderingsevne og selvstendighet.
C	God	Jevnt god prestasjon som er tilfredsstillende på de fleste områder. Kandidaten viser god vurderingsevne og selvstendighet på de viktigste områdene.
D	Nokså god	En akseptabel prestasjon med noen vesentlige mangler. Kandidaten viser en viss grad av vurderingsevne og selvstendighet.
E	Tilstrekkelig	Prestasjonen tilfredsstillende minimumskravene, men heller ikke mer. Kandidaten viser liten vurderingsevne og selvstendighet.
F	Ikke bestått	Prestasjon som ikke tilfredsstillende de faglige minimumskravene. Kandidaten viser både manglende vurderingsevne og selvstendighet.

4 EKSAMENSORDNING

Eksamen gjennomføres etter følgende minimumsplan:

- Hovedprosjekt: dette er et prosjekt med selvvalgt tema faglig fordypning og en muntlig eksaminasjon. Det gis en samlet karakter.

For utfyllende informasjon om organisering, rettigheter og avvikling av eksamen, se Kap 4. i *Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved de fylkeskommunale fagskolene i Trøndelag*.

5 SLUTTDOKUMENTASJON

5.1 Vitnemål

Etter fullført og bestått "Innføring i lokalmat" utstedes det vitnemål. Vitnemålet beskriver fagretning og fordypning og omfatter de emnene som inngår i utdanningen. Vitnemålet påføres emnenes omfang i studiepoeng og de karakterene som er oppnådd. For prosjekt med selvvalgt tema skal tittel og beskrivelse av prosjektet framgå.

5.2 Karakterutskrift

For studenter som kun gjennomfører deler av et fagskolestudium, utstedes det karakterutskrift når en eller flere emner etter avtale er fullført.

Etter fullført, men ikke bestått fagskoleutdanning utstedes det karakterutskrift.

5.3 Tilknytningskrav for utstedelse av vitnemål

For at det skal kunne utstedes vitnemål for fullført utdanning Verdiskapning i lokalmat, må hele studiet være fullført og eksamen være avlagt og bestått ved Trondheim fagskole i tråd med utdanningsplanen. Studiets størrelse er 30 studiepoeng, og kravet er at minst 30 studiepoeng skal være avlagt ved en og samme fagskole for å få utstedt et gyldig vitnemål. Ved spesielle tilfeller kan en innpassing mellom fagskoler avtales særskilte for utstedelse av vitnemål mellom de berørte fagskolene.



6 OVERSIKT OVER DE ENKELTE EMNER

EMNE 1 MATKUNNSKAP		9 studiepoeng
Innhold	Råstofflære (3sp) Produksjon (3sp) Næringsmiddelemballasje (1sp) Trygg Matproduksjon (2 sp)	

Tema 1.1	Råstofflære <ul style="list-style-type: none">• Råvarens fysiske, kjemiske og mikrobiologiske sammensetning• Produksjonsteknologiske egenskaper• Konserveringsmetoder
Tema 1.2	Produksjon <ul style="list-style-type: none">• Produksjon og videreforedling ut fra gjeldende forskrifter• Produktutvikling• HMS
Tema 1.3	Næringsmiddelemballasje <ul style="list-style-type: none">• Emballasjematerialer og pakkemetoder• Matinformasjonsforskriften og matkontaktforskriften• Emballasje og miljø
Tema 1.4	Trygg matproduksjon <ul style="list-style-type: none">• Mikrobiell vekstvilkår, kontroll og drap i forbindelse med næringsmidler• Matnyttige og skadelige mikroorganismer• Produksjonshygiene

Arbeidskrav	Følgende arbeidskrav gjelder: <ul style="list-style-type: none">• alle innleveringsoppgaver og praktisk arbeid er obligatoriske og skal være godkjent av faglærer
Vurderingsform	<ul style="list-style-type: none">• Det skal gjennomføres mappevurdering.• Det gis slutt karakter i emnet basert på 1 skriftlig innlevering i vurderingsmappen.
Litteratur	Se litteraturliste pkt. 7

FORVENTET LÆRINGSUTBYTTE EMNE 1 - MATKUNNSKAP

Kunnskaper	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om råvarer, konserveringsmetoder og produksjonsprosesser innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen • har kunnskap om råvarenes sammensetning og hvordan råvareegenskaper, produksjonsprosesser og produksjonshygiene påvirker produktkvalitet og mattrygghet • har kunnskap om vedlikehold av utstyr og maskiner, samt HMS krav • har kunnskap om emballasjematerialer og pakkemetoder • har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder gjeldende ved produksjon og videreforedling på lokalmatprodusentnivå • har kunnskap om matkultur og mathistorie
Ferdigheter	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan anvende faglig og praktisk kunnskap for å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av aktuelle produkter • kan forstå årsak til endringer i produkter under produksjonsprosessen • kan vurdere i samarbeid med andre valg av emballasje • kan anvende kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere prosessforbedringer og produktutvikling • kan gjøre rede for hvordan sikre trygg matproduksjon • kan kartlegge problemstillinger i tilknytting til helse, miljø og sikkerhet arbeid, samt iverksette tiltak ved behov
Generell kompetanse	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • har utviklet en etisk grunnholdning i forhold til produksjon og distribusjon av lokalprodusert mat • har utviklet forståelse for sammenhengen mellom råvareegenskaper og produksjonsprosesser under utførelse av produksjon og produktutvikling • kan utvikle produkter etter utvalgte målgruppers behov • har evne til å søke råd og samarbeide med aktuelle aktører på problemstillinger i egen bedrift • har utviklet forståelse for sammenhengen mellom råvareegenskap, produksjonsprosess og produktkvalitet



EMNE 2 BEDRIFTSØKONOMI		7 studiepoeng
Innhold	Økonomistyring (7sp)	

Tema	Økonomistyring
	<ul style="list-style-type: none">• Økonomistyring og sentrale begreper• Grunnleggende regnskap• Priskalkyler og driftsregnskap• Budsjettering• Dekningspunkt- og investeringsanalyser

Arbeidskrav	Følgende arbeidskrav gjelder: <ul style="list-style-type: none">• alle innleveringsoppgaver og praktisk arbeid er obligatoriske og skal være godkjent av faglærer
Vurderingsform	<ul style="list-style-type: none">• skal gjennomføres mappevurdering.• Det gis slutt karakter i emnet basert på 1 skriftlig innlevering i vurderingsmappen.
Litteratur	Se litteraturliste pkt. 7

FORVENTET LÆRINGSUTBYTTE EMNE 2- BEDRIFTSØKONOMI

Kunnskaper	Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• har kunnskap om økonomistyring, grunnleggende regnskap og innsikt i sentrale begreper innen bedriftsøkonomi.• har kunnskap om priskalkyler, driftsregnskap og budsjettering og hvordan dette kan anvendes av lokalmatprodusenter.• har innsikt i lønnsomhetsanalyser og hvordan relevante verktøy kan brukes i dekningspunkt- og investeringsanalyser.
Ferdigheter	<ul style="list-style-type: none">• kan gjennomføre en enkel regnskapsanalyse, kartlegge bedriftens økonomiske situasjon og vurdere behov for iverksetting av tiltak.• kan sette opp priskalkyler og enkle driftsregnskap, gjennomføre avviksanalyse og iverksette relevante tiltak.• kan sette opp relevante hovedbudsjetter og gjennomføre enkle dekningspunkt- og investeringsanalyser.
Generell kompetanse	Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskaping og prinsipper innen økonomistyring.• har utviklet en etisk grunnholdning til økonomistyring



EMNE 3 MARKEDSKUNNSKAP		9 studiepoeng
Innhold	Marked og markedsføring (3sp) Konkurransemiddel (2sp) Markedsinformasjon og bransjekunnskap (3sp) Strategi og markedsplanlegging (1sp)	

Tema 3.1	Marked og markedsføring
	<ul style="list-style-type: none">• Markeder og markedsforståelse• Kjøpsatferd og markedsføring• Markedssegmentering og valg av målgruppe
Tema 3.2	Konkurransemidler
	<ul style="list-style-type: none">• Produkt, produktutvikling og produktpolitikk• Prissetting og prispolitikk• Distribusjon• Markedskommunikasjon og salg
Tema 3.3	Markedsinformasjon og bransjekunnskap
	<ul style="list-style-type: none">• Innsamling av markedsinformasjon• Sekundærkilder, bransjeundersøkelser og rapporter• Kunnskap om matvarebransjen og benchmarking
Tema 3.4	Strategi og markedsplanlegging
	<ul style="list-style-type: none">• Situasjonsanalyse og markedsplanlegging• Markedsstrategi

Arbeidskrav	Følgende arbeidskrav gjelder: <ul style="list-style-type: none">• alle innleveringsoppgaver og praktisk arbeid er obligatoriske og skal være godkjent av faglærer
Vurderingsform	<ul style="list-style-type: none">• Det skal gjennomføres mappevurdering.• Det gis slutt karakter i emnet basert på 1 skriftlig innlevering i vurderingsmappen.
Litteratur	Se litteraturliste pkt. 7

FORVENTET LÆRINGSUTBYTTE EMNE 3 – MARKEDSKUNNSKAP

Kunnskaper	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • har kunnskap om markeder, kjøpsatferd, markedssegmentering og hvordan en kan identifisere og velge målgruppe i en markedsføringsprosess • har kunnskap om merkevarebygging og bruk av konkurransemidler for å nå markedsmål • har kunnskap om matvarebransjen i Norge, samt om metoder for innsamling av markedsinformasjon og hvordan benchmarking kan brukes til å forbedre bedriftens konkurransekraft. • har kunnskap om utforming av markedsplaner og hvordan slike planer kan anvendes av lokalmatprodusenter.
Ferdigheter	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan segmentere markedet, velge målgruppe og fastsette markedsmål. • kan anvende faglig kunnskap om produkt, pris, distribusjon, merkevarebygging og markedskommunikasjon på praktiske problemstillinger i egen bedrift. • kan finne markedsinformasjon og bransjekunnskap som er relevante for en yrkesfaglig problemstilling hos lokalmatprodusenter. • kan kartlegge en bedrifts nåsituasjon, identifisere relevante arbeidsbetingelser og sette opp en markedsplan.
Generell kompetanse	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • har utviklet en etisk grunnholdning til markedsføring av lokalmat. • kan utføre markedsføring etter utvalgte målgruppers behov. • kan bygge relasjoner med andre lokalmatprodusenter og på tvers av fag, samt med eksterne grupper i matbransjen.

EMNE 4 HOVEDPROSJEKT		5 studiepoeng
Innhold	<ul style="list-style-type: none"> • Anvende emnene (matkunnskap, bedriftsøkonomi og markedskunnskap) i et tverrfaglig teoretisk/praktisk prosjekt • Planlegging, styring og gjennomføring av prosjektet • Presentere prosjektet skriftlig og muntlig 	

Arbeidskrav	<p>Følgende arbeidskrav gjelder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gjennomføre et selvvalgt prosjekt alene eller i gruppe • Planlegge, gjennomføre, dokumentere og presentere prosjektet • Innlevering av milepælsrapporter underveis i prosjektarbeidet • Prosjektgjennomføring er obligatorisk og skal være godkjent av faglærer • Muntlig presentasjon av utført arbeid til medstudenter
Vurderingsform	<ul style="list-style-type: none"> • Prosjektrapporten vurderes med karakter • Prosjektet avsluttes med en individuell muntlig prosjektexamen, hvor projektrapporten forsvares muntlig
Litteratur	<p>Se litteraturliste pkt. 7</p> <p>Kandidaten velger selv litteratur knyttet til prosjekttemaet</p>

FORVENTET LÆRINGSUTBYTTE EMNE 4 – HOVEDPROSJEKT

Kunnskaper	Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• har innsikt i prosjektarbeid som metode og kan innhente relevant informasjon til bruk i prosjektarbeidet
Ferdigheter	Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• kan med basis i studiet kombinere teori og egen erfaring/praksis ved planlegging og gjennomføring av et prosjekt med selvvalgt tema• kan kommunisere og presentere resultatene både skriftlig og muntlig
Generell kompetanse	Kandidaten <ul style="list-style-type: none">• kan fordype seg i aktuelle temaer som danner grunnlag for prosjektoppgaven og løse den ut fra bruk av erfaringer, kunnskaper og ferdigheter• kan anvende teori og praktisk erfaring i gjennomføring av prosjektet

7 LITTERATURLISTE

En samlet oversikt over litteratur for studiet Verdiskapning i lokalmat.

Litteratur som er oppgitt i ett emne kan bli brukt i andre emner, og kun deler av en bok kan være aktuell i et tema. Det tas forbehold om endringer av litteraturlisten som en del av samfunns/lokalmatutviklingen. Oppdatering vil bli lagt ut på Canvas og skolens hjemmeside i forkant av studiestart. Det kan komme tilleggs litteratur i løpet av studiet, i form av nettsider, foredragsmateriell, rapporter, tidsskrifter og artikler. Faglærer avklarer med studentene ved oppstart hvilken litteratur som må anskaffes.

Utenom ordinære skrivesaker trengs kalkulator og studiet forutsetter at en har egen bærbar PC som kan tilkoples skolens trådløse nett (se veiledning for anskaffelse av digitale hjelpemidler på skolens hjemmeside). Tilgang på Office365 vil studenten få ved skolestart.

EMNE 1 MATKUNNSKAP				
Forfatter/år	Tittel	Sted/Forlag	ISBN-nummer	Sider
Furugren Bo. (2017)	<i>Kemi & biologi for mathantverkere</i>	Eldrimner	9789163939518	139
Karlsen Hanne. (årets utgave)	<i>Trygg Matproduksjon</i>	Trondheim, NTNU, MatTeknologisk utdanning,	Kompendium	155
Hagenes Kirsti. (2010)	<i>Produksjon av meieriprodukter</i>	Larvik, Baneforlaget, utg 2.	9788291448497	270
Amilien Virginie og Krogh Erling. (2007)	<i>Den kultiverte maten - en bok om norsk mat, kultur og matkultur</i>	Fagbokforlaget,	9788245005714	259
EMNE 2 BEDRIFTSØKONOMI				
Hoff, Kjell Gunnar & Morten Helbæk. (2016)	<i>Økonomistyring 1. Grunnleggende bedriftsøkonomisk analyse, Kap 2 & 3</i>	Oslo, universitetsforlaget, utg 7.	9788215025582	42
Holan Mette. & Høiseth Per. (2010)	<i>Økonomistyring</i>	Fagbokforlaget	9788256271436	268
EMNE 3 MARKEDSKUNNSKAP				
Holan Mette. (2011)	<i>Markedsføringsledelse</i>	Fagbokforlaget	9788256271450	263
Haugum Margrete & Sæther Bjørnar. (2012)	<i>Lokal og regional mat</i>	Fagbokforlaget	9788251927536	
Innovasjon Norge	<i>Håndbok i omdømme og merkevarebygging</i>	http://www.innovasjon Norge.no/contentassets/1fa5fc78fb344823a23b9d26836		36



		5ac69/11215_infoh andbok_web.pdf		
EMNE 4 HOVEDPROSJEKT				
Karlsen Hanne. (2017)	<i>Veiledningshefte i prosjektarbeid</i>	Trondheim, NTNU – MatTeknologisk utdanning	Kompendium	20
Karlsen Hanne. (2017)	<i>Veiledningshefte i kildehenvisning</i>	Trondheim, NTNU – MatTeknologisk utdanning	Kompendium	20
Westhagen Harald, Faafeng Ole, Hoff Kjell Gunnar, Kjeldsen Tor, Røine Erik.(2014)	<i>Prosjektarbeid- Utviklings-og endringskompetanse</i>	Gyldendal Norsk Forlag AS, utg 6.	9788205383616	176

Aktuelle Nettsider:

www.lovdatab.no

www.mattilsynet.no

www.altinn.no

www.arbeidstilsynet.no

www.matportalen.no

www.helsedirektoratet.no

www.rorosmat.no

www.matmerk.no