

**FAGSKOLEN**  
INNLANDET 

# STUDIEPLAN

## Fagretning skog, jord og hagebruk

### Sauehold og lokal foredling



**Lærersted: Nome videregående skole, avdeling Sørve**

## Innhold

<b>1</b>	<b>FELLES INFORMASJON.....</b>	<b>3</b>
1.1	Bakgrunn for fagskoleutdanning i sauehold og lokal foredling .....	3
1.2	Samarbeid med næringen .....	4
1.3	Målgruppe for studiet.....	4
1.4	Tittel .....	4
1.5	Læringsutbytte.....	4
1.6	Opptakskrav .....	6
1.7	Skjematisk oversikt over emner og innhold i studiet .....	7
<b>2</b>	<b>ORGANISERING OG ARBEIDSKRAV.....</b>	<b>7</b>
2.1	Skjematisk gjennomføringsmodell.....	8
2.2	Teoretiske studier og erfaring i gjensidig utvikling .....	8
2.3	Undervisningsformer og læringsaktiviteter .....	8
2.4	Veiledning og refleksjon for egen læring.....	9
2.5	Mappemetodikk.....	9
2.6	Refleksjonsnotat .....	9
2.7	Prosjektarbeid.....	9
2.8	Litteratur og tekniske hjelpemidler .....	10
2.9	Evalueringsav studiet.....	10
<b>3</b>	<b>VURDERING OG EKSAMEN.....</b>	<b>10</b>
3.1	Vurderingsgrunnlag.....	10
3.2	Følgende vurderingsformer benyttes.....	10
3.3	Kvalitativ beskrivelse av de enkelte karaktertrinn .....	10
3.4	Kriterier for vurdering av studiekravene .....	11
<b>4</b>	<b>SLUTTDOKUMENTASJON.....</b>	<b>11</b>
4.1	Vitnemål og karakterutskrift .....	11
4.2	Tilknytningskrav for utstedelse av vitnemål .....	11
4.3	Eksamensordning .....	12
<b>5.</b>	<b>BEGREPSAVKLARINGER.....</b>	<b>12</b>
5.1	Sentrale begreper i utdanningen.....	12
5.2	Bruk av kompetanse etter gjennomført fagskoleutdanning.....	13
5.3	Litteratur.....	14
<b>6.</b>	<b>EMNEBESKRIVELSER OG TILHØRENDE LÆRINGSUTBYTTE .....</b>	<b>15</b>
6.1	Emne 1: Driftsledelse og økonomi .....	15
6.2	Emne 2: Sauehold.....	19
6.3	Emne 3: Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser .....	23
6.4	Emne 4: Faglig fordypning/hovedprosjekt.....	27
<b>7.</b>	<b>VEDLEGG.....</b>	<b>29</b>
7.1	Refleksjonsnotat .....	29
7.2	Teoretiske studier og erfaring i gjensidig utvikling .....	29
7.3	Læringsutbytte.....	32
7.4	Aktuell litteratur .....	38
7.5	Tillegglitteratur .....	39

## 1 FELLES INFORMASJON

Fagskoletilbudet «Sauehold og lokal foredling» er en ett års fagskole, gjennomført som 2-årig deltidsstudium ved Nome videregående skole, avdeling Søve (heretter kalt Søve). Studiet er utviklet i samarbeid med Fagskolen Innlandet, Telemark Bondelag, Telemark fylkeskommune og fylkeskommunene Akershus, Hedmark, Oppland og Buskerud.

### 1.1 Bakgrunn for fagskoleutdanning i sauehold og lokal foredling

Innen alle former for landbruksvirksomhet er økt kunnskap et verktøy for å få god og sikker drift. Denne utdanningen innen sauehold og lokal foredling, legger hovedfokus på å nytte naturbaserte råvarer og stedlige resurser. Dette ansees som effektivt og samsvarer med ønsket om økt fokus på «kortreist» mat.

Meld. St. 9 (Landbruks- og matmeldinga) peker på at god rekruttering, et høyt kunnskapsnivå og videreutvikling av kunnskapssystemene er av avgjørende betydning for at landbruks- og matsektoren skal nå vedtatte landbrukspolitiske mål. Gode kunnskapssystemer er nødvendige for å fremme konkurransevne i alle landbrukets verdikjeder og for å sikre en framtidrettet næring der bærekraftig produksjon og alternativ utnyttelse av biologisk materiale står sentralt. Gjennom forvaltningsreformen har fylkeskommunene fått et utvidet ansvar for rekruttering, likestilling og kompetanseheving på landbruks- og matområdet. Sammen med ansvaret for videregående opplæring og fagskolene har fylkeskommunene dermed gode muligheter for å utvikle en helhetlig utdannings- og kompetansepolitikk som tar høyde for ulike regionale behov. Fylkesoverskridende samarbeid er i mange tilfeller en forutsetning for å få til gode regionale utdanningstilbud.

Fagskolenes opplæringstilbud i Norge er omfattende. Disse utdanningene skal være tilpasset samfunnets behov for svært mange typer fagkompetanse. Etter at utdanning av agroteknikere ble utviklet har ikke jordbruket hatt utdanninger på fagskolenivå i noen større utstrekning. Landbruk er, og vil være kompetansekrevene. Bonden trenger god agronomisk fagkompetanse i kombinasjon med bedriftsøkonomisk kunnskap for å drive en bedrift. I tillegg stiller bonden og landbruket høye krav til kompetansen i utdanning, rådgiving, service, forskning og forvaltning.

Bygdenæringer og mangesysleri har i lang tid vært sentrale deler av næringslivet på den norske landsbygda. Ofte har disse vært drevet i kombinasjon med landbruksvirksomhet. Ulike former for bygdenæringer vil med stor sannsynlighet være sentrale deler av det framtidige norske landbruket. Parallelt vil det utvikles bygdenæringer som ikke vil ha noen direkte tilknytning til landbruket, men likevel vil flere av disse næringene drives i kombinasjon med landbruk. Utøvere av bygdenæringer vil ha ulike behov for kompetanse, men god økonomi - og regnskapsforståelse vil være en kompetansemessig fellesnevner. Mange vil også ha behov for kompetanseheving innenfor områdene ledelse og markedsføring. Framtidige bygdenæringer vil favne bredt, men mange vil ha sitt utgangspunkt i lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige resurser. Kompetansebehovet knyttet til lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige resurser vil være mangslunget. Det vil blant annet være knyttet til hvordan man utvikler noe som er en idé til å bli en bedrift. Kompetansebehovet vil også være knyttet til kunnskap om naturbaserte råvarer og stedlige resurser, og hvordan disse kan utnyttes gjennom lokal foredling.

## 1.2 Samarbeid med næringen

Med bakgrunn i det økte behovet for kompetanse innenfor landbruk og bygdenæringer og etterspørselen fra markedet har Søve tatt initiativ til å utvikle et fagskoletilbud innenfor sauehold og lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser. Initiativet er tatt etter samråd med landbruksnæringa i Telemark og med Avdeling for videregående opplæring i Telemark fylkeskommune. For å utvikle dette fagskoletilbudet er det søkt om prosjektmidler via Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket(KIL). Søknaden ble støttet med kr. 636 000. Studiet er dermed vurdert til å være relevant i forhold til å svare på næringas behov.

## 1.3 Målgruppe for studiet

Studiet retter seg mot;

- Bønder/kommende bønder som ønsker yrkesutdanning utover tilbudet i videregående skole
- Ansatte/framtidig ansatte i rådgivingsapparatet innenfor landbruket, landbrukstilknyttet næringsvirksomhet og bygdenæringer
- Fagarbeidere i landbruk
- Næringsdrivende/personer som driver lokal foredling med utgangspunkt i naturbaserte råvarer og stedlige ressurser
- Næringsdrivende/personer som ønsker å starte lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser (*Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser forkortes for resten av dokumentet til lokal foredling*)

## 1.4 Tittel

Etter fullført og bestått i alle de 4 emnene i studiet, oppnår studenten tittelen «*Agrotekniker i sauehold og lokal foredling*»

## 1.5 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 kravene i det nasjonale kvalifikasjonsrammeverket(NKR)for livslang læring er inndelt i kunnskap, ferdighet og generell kompetanse. For denne fagskoleutdanningen ligger læringsutbyttebeskrivelsene på nivå 5.1 i kvalifikasjonsrammeverket:

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

## Overordnet læringsutbytte(LUB) for fagskolestudiet Sauehold og lokal foredling

Læringsutbyttet for de enkelte emnene er beskrevet under hvert enkelt emne senere i dette dokumentet. Fagskoleutdanningen ”Sauehold og lokal foredling” bygger på en helhetlig forståelse for kompetansebehovet innen sauehold knyttet til lokal fordeling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser.

Fokus rettes særlig mot drift og utvikling av landbruksforetak med sauehold som basisnæring, og mot drift og utvikling av foretak som foredler, og på den måten nytter, naturbaserte råvarer og stedlige ressurser. Samfunnets behov er ivaretatt så vel som det enkelte foretaks behov.

### Kunnskaper

Kandidaten

- har kunnskap om begreper, prosesser og verktøy som anvendes innenfor driftsledelse og økonomi innenfor sauehold og lokal foredling
- har innsikt i relevant regelverk, standarder, avtaler og krav til kvalitet ved etablering og drift av sauehold og lokal foredling
- har bransjekunnskap innenfor driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling
- kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap innenfor driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling.
- forstår bransjens samfunnsansvar, blant annet etiske og miljømessige dilemmaer

### Ferdigheter

Kandidaten

- kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling
- kan anvende relevant faglig verktøy, teknikker og uttrykksformer for å etablere og utvikle bærekraftig produksjon innen sauehold og lokal foredling, herunder bruk av relevante digitale og nettbaserte verktøy
- kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling
- kan kartlegge en situasjon, identifisere faglige problemstillinger og vurdere behov for iverksetting av tiltak for å sikre kvalitet på produkt og produksjon innenfor sauehold og lokal foredling

### Generell kompetanse

Kandidaten

- har forståelse for faktorer som påvirker og sikrer en bærekraftig ressursbruk i hele verdikjeden innen sauehold og lokal foredling
- har utviklet en etisk grunnholdning til ivaretagelse av produksjonsdyras behov, jordbrukets ressurser og bruk av naturbaserte råvarer
- kan produsere de produkter og tjenester, og med den kvalitet som de ulike målgrupper etterspør
- kan bygge relasjoner til fagfeller og fagmiljø innenfor fôrproduksjon, dyrehold og lokal foredling, på tvers av fag, samt med eksterne målgrupper
- kan utvikle arbeidsmetoder og produkter innenfor sauehold og lokal foredling, som ulike mekaniseringslinjer, konvensjonell og økologisk produksjon og samarbeidsløsninger

## 1.6 Opptakskrav

Fagskoleutdanning bygger på videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse, jfr. Fagskolelovens § 1.

Opptakskravet til studiet er en av følgende alternativer;

- ❖ Fullført og bestått videregående opplæring, utdanningsprogram naturbruk.
- ❖ Realkompetanse, se eget punkt under

### Realkompetansevurdering

Søkere kan også tas opp til studiet på bakgrunn av realkompetansevurdering.

Søkere må ha;

- Søker må ha minst fem års relevant yrkespraksis eller skolegang. Vurderingen baseres på gjeldende utdanningsprogram i videregående opplæring for utdanningen. Det må også kunne dokumenteres tilstrekkelig grunnlag i felles allmenne fag tilsvarende læreplanene i VG 1 og VG 2 i yrkesfaglige utdanningsprogram.

Studiet er delt inn i emner. Det er også mulig for studenten å søke om fritak for et eller flere emner dersom de kan dokumentere at de har tilsvarende emner fra før.

### Opptak, poengberegning, vurdering og rangering av søkere:

Opptak, poengberegning og rangering gjøres av en egen opptaksnemnd, som består av fagskolens avdelingsledere og rektor. Rektor leder opptaksnemnda.

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

Poengberegning/Kategori/poenggrunnlag	Poeng	Beregnet poeng
Fullført og bestått videregående opplæring innen fagområdet	100 p.	
Minst 5 års relevant praksis uten fagbrev, og med realkompetanse i felles allmenne fag, tilsvarende læreplanene i VG 1 og VG 2 i yrkesfaglige studieretninger	100 p.	
Kan dokumentere gjennomføring av fag-/svenneprøve etter opptaksfristen	100 p.	
Fagbrev utover minstekravet, poeng pr. fagbrev	50 p.	
Fagprøve med "bestått meget godt"	25 p.	
Praksis utover det generelle grunnlag for opptak	1 p. pr. mnd.	
Gjennomsnittlig karakterpoeng i alle fag på VG 2 og tverrfaglig eksamen	Multipliseres med 10	
	<b>SUM</b>	

### Kunngjøring av opptak

Det vises til Opptakskontorets rutiner, under fanen "søknings" på <http://www.fagskoleopptak.no>.

## 1.7 Skjematisk oversikt over emner og innhold i studiet

Alle emnene er obligatoriske dersom man vil oppnå tittelen **Agrotekniker Sauehold og lokal foredling**.

Emne	Tema	Omfang Fagskolepoen- g	Uker/timer deltid
<b>Emne 1</b>	<b>Driftsledelse og økonomi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rammevilkår</li> <li>- bedriftsøkonomi, inkl. regnskapsforståelse</li> <li>- ledelse, inkl. arbeidsgiveransvar og HMS</li> <li>- næringsutvikling og næringsetablering</li> </ul>	<b>13</b>	<b>17 uker, 334 timer</b>
<b>Emne 2</b>	<b>Sauehold</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fôring og stell av sau</li> <li>- planlegging og styring av drifta</li> <li>- husløsninger for sau</li> <li>- avl, forplantning og helse</li> <li>- klipping og behandling av ull</li> </ul>	<b>15</b>	<b>25 uker, 502 timer</b>
<b>Emne 3</b>	<b>Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige Ressurser</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fra idé til bedrift</li> <li>- foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser (fem ulike fagemner)</li> </ul>	<b>20</b>	<b>19 uker, 380 timer</b>
<b>Emne 4</b>	<b>Hovedprosjekt</b> Tverrfaglig hovedprosjekt med fordypning i driftsledelse og produksjonsfag utfordringer. Studenten skal nytte både teori og praktisk erfaring. Videre skal fordypningsarbeidet være praktisk rettet og knyttet til ett eller flere emner i utdanningen.	<b>12</b>	<b>16 uker, 320 timer</b>
	<b>Laboratorieøvelser</b>		<b>40 timer</b>
<b>SUM</b>		<b>60</b>	<b>76 uker, 1560 timer</b>

## 2 ORGANISERING OG ARBEIDSKRAV

Undervisningen i «Sauehold og lokal foredling» er et 38-ukers heltidsstudium som gjennomføres som et deltidsstudium over 76 uker, tilsvarende fire semestre, totalt 1560 timer. Gjennomføringsmodell er deltid over 2 år.

Undervisningstiden er tilpasset slik at det skal være mulig å ta utdanningen som deltidsstudium i tillegg til annen sysselsetting, f. eks som bonde eller i annet arbeid.

Undervisningen er et samlingsbasert studium med sju 2-dagers samlinger (totalt 18 timer) og to 3-dagers samlinger (totalt 26 timer) pr år.

## 2.1 Skjematisk gjennomføringsmodell

### «Sauehold og lokal foredling» Deltid over 2 år.

Semester	Antall uker/timer deltid over 2 år;	Timer tilrettelagt Undervisning/veiledning på samlinger; 14 * 2 d (à 18 t) samlinger + 4 * 3 d (à 26t) samlinger Forkurs IKT og studieteknikk (24 t)	Timer til veiledning i basisgrupper ; 4 t/uke via nett	Timer til individuell veiledning via nett; 2 t/uke	Timer pålagte selvstudier ; 9 t/uke	laboratorieøvelser ; 40 t
4 semestre	76 uker (20 t /uke) + lab.øvelser 1560 timer	380	304	152	644	40

Undervisningen vil dels foregå ved tradisjonell klasseromsundervisning, gruppearbeid, oppgavearbeid, befaringer/ekskursjoner, veiledning, og laboratorieøvelser ute i felt.

Hver samling har sin individuelle timeplan. Nettstøttet undervisning og veiledning vil bli brukt som et supplement til samlingsbasert undervisning.

## 2.2 Teoretiske studier og erfaring i gjensidig utvikling

Studier av teori har til hensikt å gi studenten den teoretiske kunnskapen som er nødvendig for at vedkommende skal bli funksjonsdyktig innen fagområdet. Formålet er også å utvikle holdninger til egen yrkesutøvelse gjennom en refleksjon rundt forholdet mellom teori og praksis. Læringsutbyttet blir dokumentert gjennom arbeid med studiekrav, og avsluttende eksamen med muntlig redegjørelse, samt gjennom praktiske arbeidsoppgaver. Valgt litteratur står oppført under hvert emne. Annen litteratur som omhandler temaet er også aktuell, studenten kan nytte slik litteratur, det skal refereres til denne der hvor dette er nytt.

I studiet legges det vekt på forholdet mellom teoretiske studier og praksis for å synliggjøre det gjensidige avhengighetsforholdet mellom disse kunnskapstypene. Dette synliggjøres gjennom arbeidsformene som benyttes i læringsarbeidet. Videre legger studiet opp til voksenpedagogiske prinsipper med en forventning om aktiv deltagelse fra studenten med ansvar for egen læring. Studenten utfordres til å nytte sin egen praktiske arbeidshverdag som læringsarena. Se for øvrig rutine 1.5.1.1. vurderingsarbeidet v/FI.

## 2.3 Undervisningsformer og læringsaktiviteter

Utdanningen krever varierte undervisningsformer og læringsaktiviteter for at studentene skal oppnå beskrevet læringsutbytte. Det legges til rette for at studentene 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 studentene utvikler evne til samarbeid og økt forståelse og respekt for andres fagfelt. Valg av læringsaktiviteter er gjort ut fra at studiet er en videreutdanning og spesialisering i et praktisk utøvende yrke.

I alle emner skal studenten arbeide med obligatoriske arbeidskrav. Arbeidskravene er utformet som skriftlige eller muntlige oppgaver og er relatert til sentrale temaer innen studiets emner. Arbeidskravene utføres både individuelt og i gruppe. Arbeidskrav er obligatoriske skriftlige oppgaver, muntlig undervisning for medstudenter og muntlig framlegg for faglærer og medelever.



Det vil bli brukt ulike pedagogiske tilnæringsmåter, og studentene medvirker i beslutningsprosessene i forbindelse med gjennomføringen av studiet.

I gjennomføringen av studiet legges det vekt på en praktisk tilnærming til de teoretiske temaene og arbeidsformer som krever aktiv deltakelse fra studentene. Utdanningen inneholder en blanding av forelesninger, veiledning ved arbeid i grupper og individuell veiledning.

Læringsplattformen Fronter brukes til å administrere studiet og til å formidle oppgaver og prosjekter til studentene. Studentene legger inn sine besvarelser og prosjekter i egne studentmapper (se pkt om mappemetodikk nedenfor). I tillegg gis det veiledning mellom samlingene og oppfølging av den enkelte student. Læringsplattformen brukes også som studentenes møteplass og diskusjonsforum mellom samlingene. Studentene gis nødvendig opplæring i bruk av læringsplattformen.

## 2.4 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 oppgave/produkt. Det vil bli gjennomført via læringsplattformer, epost, Skype ol, samt direkte i arbeidssituasjonen på samlingene. I samråd med studentene fastsettes det tidspunkt for veiledning. En søker å tilpasse utdanningen etter studentenes behov og forutsetninger, uten at krav til læringsutbytte etter endt utdanning reduseres.

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

## 2.5 Mappemetodikk

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

Student og lærer velger sammen ut de arbeider som skal inngå i mappen. Studentene har mulighet til å forbedre seg gjennom hele studiet slik at det er studentenes samlede kompetanse ved slutten av opplæringen som skal danne grunnlaget for sluttvurderingen.

Mappen vil for dette studiet være både en samling elektroniske dokumenter og en fysisk samling av arbeider studentene utfører. Innlevert mappe og oppfylging av arbeidskrav er en forutsetning for at sluttvurdering kan gjennomføres. (se KS-dok 1.5.1.1 Vurderingsarbeidet ved FI).

## 2.6 Refleksjonsnotat

Etter hvert emne skal studentene levere et eget individuelt refleksjonsnotat om sine tanker rundt oppnådd læringsutbytte i forhold til egen innsats og den veiledning som er gitt (se egen mal i vedlegg 7). Refleksjonsnotatet vil være bestått ved innlevering.

## 2.7 Prosjektarbeid

Gjennomføring av et prosjektarbeid med selvvalgt tema inngår i studiet. Prosjektet kan gjennomføres individuelt eller i mindre gruppe.

Dette skal gi studenten innsikt i prosjektarbeid som metode og gi trening i å formulere problemstilling, planlegge, organisere, gjennomføre og evaluere et prosjekt. (Se KS-dok 1.3.3 Hovedprosjekt i tekniske fag)

## 2.8 Litteratur og tekniske hjelpemidler

Det vil bli lagt vekt på at studentene skal lære seg å finne fram i bøker, tidsskrift og på internett.

Litteraturliste/utstyrsliste blir fremlagt studentene ved skolestart. Studentene må disponere egen bærbar PC og dokumentasjonsverktøy, med nærmere angitt spesifikasjoner. Studentene må ha grunnleggende basisferdigheter innen bruk av PC som verktøy. Informasjon om nødvendig programvare blir gitt ved melding om opptak.

## 2.9 Evaluering av studiet

Hensikten med evalueringsordningen er å gi studenten, læreren og fagskolen regelmessig informasjon om undervisningens kvalitet i forhold til studentens faglig og personlig utvikling.

Etter hvert teoriemne og etter fordypningsoppgaven avsettes det tid til formativ evaluering/prosessevaluering. Dette gjennomføres ved at studentene svarer på spørreskjemaer. Ved slutten av fullført studium avsettes tid til sluttvurdering av hele studiet.

# 3 VURDERING OG EKSAMEN

## 3.1 Vurderingsgrunnlag

Det skal foretas en helhetlig vurdering av kompetansen (kunnskap, ferdighet og generell kompetanse) som studenten har tilegnet seg gjennom hele studiet. Dette gjøres i henhold til de enkelte emner i og oppsatte rammer for studiekrav og fastsatte kriterier. Det settes dermed en emnekarakter for hvert emne som avsluttes. Det skal også foretas en egen emnevurdering av avsluttende fordypingsemne/prosjekt, selv om denne i hovedsak vil utgjøre den skriftlige delen av eksamen. Vurderingsarbeidet bygger på FI's rutine for Vurderingsarbeidet ved FI, rutine 12.1 i KS-systemet.

## 3.2 Følgende vurderingsformer benyttes

- Karakterskalaen A-F
- Mappevurdering som metode

I fordypingsemnet inngår en avsluttende fordypningsoppgave/prosjekt som danner grunnlag for eksamen.

## 3.3 Kvalitativ beskrivelse av de enkelte karaktertrinn

En kvalitativ beskrivelse av de enkelte karaktertrinn legges til grunn for karaktersetting. Den skal beskrive kjennetegn på grad av måloppnåelse for kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse: Studenten skal kunne omsette teoretisk kunnskap til handlingskompetanse i sitt arbeid på gården/foretaket og rådgiving av andre.

Karakterskalaen synliggjør studentens kompetansenivå som betegnes med en bokstavkarakter. Det skal benyttes bokstavkarakter fra A til F. Karakteren A er beste karakter, og E er dårligste karakter for å bestå eksamen. Karakteren F innebærer at eksamen ikke er bestått. Det foretas en redegjørelse individuelt eller individuelt i gruppe, av fordypningsoppgaven etter at sensuren er offentliggjort.

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. Studenten viser svært god vurderingsevne og stor grad av selvstendighet.
B	Meget god	Meget god prestasjon. Studenten viser meget god vurderingsevne og selvstendighet.

C	God	Jevnt god prestasjon som er tilfredsstillende på de fleste områder. Studenten viser god vurderingsevne og selvstendighet på de viktigste områdene.
D	Nokså god	En akseptabel prestasjon med noen vesentlige mangler. Studenten viser en viss grad av vurderingsevne og selvstendighet.
E	Tilstrekkelig	Prestasjonen tilfredsstillende minimumskravene, men heller ikke mer. Studenten viser liten vurderingsevne og selvstendighet.
F	Ikke bestått	Prestasjon som ikke tilfredsstillende de faglige minimumskravene. Studenten viser både manglende vurderingsevne og selvstendighet.

### 3.4 Kriterier for vurdering av studiekravene

Vurderingskriteriene har en viktig rolle for å sikre rettferdig vurdering og som veiledning i den formative vurdering. Eksplisitte kriterier for vurdering innebærer en skriftlig tydeliggjøring for studentene hva de forventes å lære. Kriteriene skal være en støtte for studentene når de arbeider med egne besvarelser eller eventuelt gir respons til medstudenter.

#### 3.4.1 Følgende kriterier anvendes ved vurdering

1. Faglig profil	beskriver hvordan bonden, næringsdrivende og rådgivers arbeid- og ansvarsområder kommer frem i forhold til aktuelle problemstillinger for studiet.
2. Kunnskap	Oppgaven viser at studenten kan finne frem i pensum og annen relevant litteratur på en måte som viser forståelse for dokumentert arbeid og kunnskapsbasert praksis som støtter egne funn. Kunnskapen anvendes og dokumenteres med kildehenvisninger i teksten og litteraturlisten.
3. Selvstendighet og drøfting	Oppgaven bærer preg av selvstendige vurderinger og viser evne til å analysere og tolke på bakgrunn av faglige vurderinger. Sammenheng mellom teori og praksis belyses ved hjelp av praksiseksempler.
4. Ethiske overveielser	Ethiske momenter i forhold til problemstillingen belyses og drøftes.
5. Fremstilling	Oppgaven bærer preg av god skriftlig fremstilling og har klart og entydig språk. Den er forskriftsmessig oppbygd og følger retningslinjer for oppgavetekniske forhold. Den anvendte litteratur refereres nøyaktig og korrekt både i teksten og i litteraturlisten. (Se også pkt. 4.4.1)

## 4 Sluttdokumentasjon

### 4.1 Vitnemål og karakterutskrift

Vitnemål eller karakterutskrift utstedes for fullført studium/fullført emne. Vitnemålet skal omfatte de emnene som inngår i utdanningen og de karakterer som er oppnådd. På vitnemålets bakside beskrives innholdet i de gjennomførte emnene i samsvar med fagplan. I tillegg beskriver vitnemålet læringsutbyttet, NKR-nivå og –nivå (5.1), antall fagskolepoeng og avsluttende prosjekt.

Hvis studenten har tatt enkeltemner, eller ikke har fullført eller bestått hele utdanningen, utstedes det karakterutskrift på forespørsel fra studenten.

Emnekarakterer bekjentgjøres etter FI sitt kvalitetssystem (Rutine for offentliggjøring av Emnekarakter).

### 4.2 Tilknytningskrav for utstedelse av vitnemål

For at det skal kunne utstedes vitnemål for fullført utdanning, må i prinsipp hele studiet være fullført og eksamen være avlagt og bestått ved Fagskolen Innlandet i tråd med utdanningsplanen. Studiets størrelse er 60 fagskolepoeng, og kravet er at minst 30 fagskolepoeng 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.

Vurderingen skal fremme en kontinuerlig læringsprosess, utvikling og fremdrift i utdanningen hos studentene. Studentene 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. Studentene 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 studentene har oppnådd læringsutbyttet for utdanningen.

### **4.3 Eksamensordning**

Eksamen gjennomføres etter følgende minimumsplan:

- Et prosjekt med selvvalgt tema fra utdanningen, - faglig fordypning og en muntlig eksaminasjon. Det gis en samlet karakter.

Det vises til Fagskolen Innlandets KS-rutine 1.5.3.1 Eksamensavvikling, for utfyllende bestemmelser rundt organiseringen og avvikling av eksamen.

## **5. Begrepsavklaringer**

### **5.1 Sentrale begreper i utdanningen**

De mest sentrale begrepene i utdanningen er her beskrevet og klargjort, slik at den faglige forståelsen som utdanningen legger i begrepene er konkretisert.

#### **5.1.1 Driftsledelse og økonomi**

Med driftsledelse og økonomi menes her generell driftsledelse og økonomi, da dette er et emne som er generelt for flere fagskoletilbud. Økonomi tilknyttet sauehold og lokal foredling er omtalt under disse emnene.

#### **5.1.2 Sauehold**

Studiet sauehold vil legge størst vekt på tradisjonelt sauehold med optimal utnytting av ulike typer utmarksbeite.

Det legges her vekt på:

- Produksjon av trygg mat med høy kvalitet
- Optimal drift av en sauebesetning basert på utnytting av utmarksbeite
- Evnen til å veilede andre saueholdere i rett stell av sau og driftsledelse av sauebesetning

#### **5.1.3 Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser**

Studiet lokal foredling vil legge vekt på hvordan man kan etablere og videreutvikle lønnsomme bedrifter basert på lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser.

Det legges her vekt på:

- Hvordan utvikle en idé til å bli en lønnsom bedrift
- Foredling av ulike slag naturbaserte råvarer og stedlige ressurser

#### **5.1.4 Bærekraft**

Den opprinnelige forståelse av bærekraft legges til grunn der alle de tre pilarene, økonomiske, sosiale og miljømessige, inngår. Brundtlandrapportens (1987) forståelse legges dermed til grunn, der bærekraftig utvikling (sustainable development) defineres som «en utvikling som imøtekommer

behovene til dagens generasjon uten å redusere mulighetene for kommende generasjoner til å dekke sine behov». En slik forståelse forutsetter samordning av miljømessige, sosiale og økonomiske mål i planlegging og handling, samt bevaring av viktige natur- og kulturverdier.

Verdigrunnlag og kunnskapssyn

Utdanningen legger stor vekt på et framtidsrettet og etisk landbruk og sauehold med fokus på bærekraft. Den «gamle» forståelsen om at landbruksforetak skal gå videre til neste generasjon med en større verdi og bedre forvaltet enn tidligere, legger føringer for forståelsen av hvordan utdanningen vektlegger driftsformene og metodene det undervises i.

Det legges likeledes stor vekt på at foretak som driver lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser gjør dette på en måte som er etisk forsvarlig, og på en måte som tar vare på naturgrunnlaget og som ikke forringer de stedlige ressursene.

Studiet er tilrettelagt etter voksenpedagogiske prinsipper, med utgangspunkt i studentaktive læringsformer. Studiet tar sikte på å forene fagspesifikk teori med yrkesrettede og praksisrettede tilnæringer. Studiet legger vekt på integrasjon av teoretisk kunnskap og praktiske erfaringer.

### 5.1.5 Begreper i planverket

<b>Emne</b>	Minste resultatbærende enhetene som gir uttelling i form av fagskolepoeng. Skal vurderes helhetlig med en enkelt karakter (emnekarakter).
<b>Fagskolepoeng</b>	Betegnelse på enhet for omfang i fagskoleutdanningen. Et års fulltidsstudium utgjør 60 fagskolepoeng.
<b>Kunnskaper</b>	Forståelse av teorier, fakta, begreper, prinsipper, prosedyrer innenfor fag, fagområder og/eller yrker.
<b>Ferdigheter</b>	Evne til å anvende kunnskap til å løse problemer og oppgaver. Det er ulike typer ferdigheter – kognitive, praktiske, kreative og kommunikative ferdigheter.
<b>Generell kompetanse</b>	Evne til å anvende kunnskap og ferdigheter på selvstendig vis i ulike situasjoner gjennom å vise samarbeidsevne, ansvarlighet, evne til refleksjon og kritisk tenkning i studier og yrke.
<b>Læringsutbytte</b>	Det en person vet, kan og er i stand til å gjøre som et resultat av en læringsprosess. Læringsutbytte er beskrevet i kategoriene kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse.
<b>Tema</b>	Underinndeling av et emne. Skal ikke gis karakter.
<b>Kandidat/ student</b>	I studieplanen anvendes <i>kandidat</i> hvor det beskrives hva studenten skal kunne etter endt utdanning.

## 5.2 Bruk av kompetanse etter gjennomført fagskoleutdanning

Det forventes stadig økende krav for utførelsen av riktig agronomi, husdyrhold, andre næringer tilknyttet gårdens ressurser, økonomistyring og et totalt ressursregnskap på gården. F. eks forventes det at krav om gjennomføring av klima- og energiregnskap på eiendomsnivå kommer, og utdanningen skal ligge i forkant av slike krav.

Landbruksnæringen har utviklet sitt eget kvalitetssystem; Kvalitetssystem i landbruket (KSL). Det dekker alle typer matproduksjon på norske gardsbruk, og stiller krav til hvordan produksjonen skal gjennomføres og hva som skal dokumenteres. Som et ledd i dette systemet er det utviklet 11 ulike standarder. Alle matproduserende bønder i Norge skal etablere og vedlikeholde et kvalitetssystem med

rutiner og dokumentasjon for sin produksjon. Utarbeiding av nødvendig fagplaner og sertifiseringskrav inngår i studiet.

Kjennskap og opparbeiding av veilederkompetanse i slike planer og krav til moderne husdyrhold og lokal foredling skal også inngå.

### **5.3 Litteratur**

Det er i dag noe begrenset tilgang på tilpasset lærestoff. Det gjelder spesielt innenfor emne 3 «Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser». Det skal derfor også benyttes oppdaterte fagartikler og faktablad som hentes fra relevante fagmiljøer (som Bioforsk, Norsk landbruksrådgiving, Norsk Sau og Geit, Nofima m. fl.) på deres nettsider. Det er lagt ved oversikt over litteratur som skal benyttes under de ulike emnene. I tillegg blir det framlagt supplerende litteraturlister med sidehenvisninger for studentene ved semesterstart.

## 6. Emnebeskrivelser og tilhørende læringsutbytte

Utdanningstilbudet består av fire emner, hvorav en fordypningsoppgave/prosjekt. Emnene består av flere tema med tilhørende mål for læringsutbytte.

### 6.1 Emne 1: Driftsledelse og økonomi

<b>Emne 1 - innhold</b>	<b>Driftsledelse og økonomi består av følgende tema:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Landbrukets rammevilkår</li> <li>2. Bedriftsøkonomi</li> <li>3. Strategi og ledelse</li> <li>4. Næringsutvikling og næringsetablering</li> </ol>
<b>Arbeidsform</b>	<p>Forelesninger, oppgaver/case individuelt og i grupper, samarbeidslæring/veiledning, problembasert læring/prosjektarbeid</p> <p>Gruppeoppgave som følger bedriften gjennom hele prosessen.</p> <p>Det forutsettes at studenten på egen hånd gjør seg kjent med lærestoffet som eventuelt er nevnt i litteraturlisten eller oppgis av faglærere og som ikke direkte gjennomgås i plenum.</p> <p>Samlingene vil legge vekt på diskusjon og gjennomføring av problemorienterte oppgaver, faglige ekskursjoner / befaringer og bedriftsbesøk.</p>
<b>Tema 1</b>	<p><b><i>Landbrukets rammevilkår</i></b></p> <p>Internasjonale rammevilkår</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utvikling og utviklingstrender for ressursituasjonen i tradisjonelle og nye landbruksbaserte næringer i Europa</li> <li>• Rammevilkår, internasjonale organisasjoner og offentlige institusjoner, internasjonale nettverk</li> <li>• Norges forhold til WTO, EU og EØS innen landbruk og regional utvikling</li> </ul> <p>Nasjonale rammevilkår</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Målene i norsk landbrukspolitik knyttet til både tradisjonelle og nye landbruksbaserte næringer</li> <li>• Landbrukspolitik og virkemidler</li> <li>• Landbruks- og regionalpolitikken i et framtidsperspektiv</li> <li>• Virkemiddelsystemet, herunder offentlige institusjoner, regelverk, retningslinjer og økonomiske virkemidler</li> <li>• Spesielle programmer/satsingsområder – regionalt og nasjonalt</li> <li>• De ulike markedsordningene innen tradisjonelle og nye landbruksbaserte næringer</li> </ul> <p>Andre rammebetingelser</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Landbrukets rolle i et kultur, miljø- og klimaperspektiv. Muligheter og utfordringer</li> <li>• Sentrale lover, forskrifter og retningslinjer for næringsdrivende</li> <li>• HMS, KSL, arbeidsmiljølov, revisjon og internkontroll</li> </ul>

<b>Tema 2</b>	<p><b>Bedriftsøkonomi</b></p> <p>Økonomi og finansiering</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosjektplaner og plan for hele driftsopplegget</li> <li>• Budsjett og finansiering</li> <li>• Risikovurdering</li> </ul> <p>Regnskap</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forholdet mellom privat økonomi og bedriftens økonomi</li> <li>• Prinsipper i regnskapsføringen, forståelse av skatteregnskap og driftsregnskap</li> <li>• Beskatning av inntekt og formue</li> <li>• Juridiske rammer; skatterett, MVA – loven</li> <li>• Nøkkeltall for lønnsomhet, finansiell stilling og likviditet</li> </ul>
<b>Tema 3</b>	<p>Strategi og ledelse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne rammebetingelser</li> <li>• Strategiske vurderinger, ulike strategivalg</li> <li>• Kartlegging av styrker, svakheter, muligheter og trusler</li> <li>• Sosiale rettigheter og arbeidsgiveransvar</li> <li>• Ledelse og motivasjon</li> <li>• Etikk, etiske dilemmaer og kvalitetssikring</li> <li>• Organisasjonsformer</li> </ul>
<b>Tema 4</b>	<p>Næringsutvikling og næringsetablering</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartlegge og vurdere foretakets samlede ressurser</li> <li>• Krav ved etablering og avvikling av virksomheter</li> <li>• Utvikling av forretningsidé</li> <li>• Nettverk, kompetansemiljøer og rådgivningstjenester innenfor tradisjonelt landbruk og nye næringer</li> <li>• Ulike tilskuddsordninger og institusjoner</li> </ul>
<b>Arbeidskrav</b>	<p>Følgende arbeidskrav gjelder;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver, refleksjonsnotat og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappa</li> <li>• Obligatorisk deltakelse på ekskursjoner/befaringer og bedriftsbesøk.</li> </ul>
<b>Vurderingsform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det skal gjennomføres mappevurdering. Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på utvalgte obligatoriske aktiviteter og refleksjonsnotat.</li> <li>• Dokumentasjonen skal vurderes av faglærer. Faglærer gir studenten tilbakemelding.</li> <li>• Det gis en slutt karakter i emnet som baseres på innhold i vurderingsmappa og eventuelle tester/prøver.</li> </ul>
<b>Litteratur</b>	<p>Aage Sending (2009): Økonomistyring for LØM-fagene. Fagbokforlaget. ISBN 978-82-450-0867-8</p> <p>Frode Hjertnes (2009): Markedsføring, organisasjon og leiding for LØM-fagene. Fagbokforlaget. ISBN 978-82-450-0815-9</p>



	<p>Heidi Knutsen (2011): Utsyn over norsk landbruk. Tilstand og utviklingstrekk. Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning. ISBN 978-82-7077-807-2.</p> <p>Innovasjon Norge (2012): Forretningsplan;  <a href="http://www.innovasjon norge.no/Bygg-en-bedrift/Forretningsplan/">http://www.innovasjon norge.no/Bygg-en-bedrift/Forretningsplan/</a></p> <p>St.meld nr 29 (2011 – 2012) Landbruks- og matpolitikken Velkommen til bords., Kap <a href="http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/dok/regpubl/stmeld/2011-2012/meld-st-9-20112012.html?id=664980">http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/dok/regpubl/stmeld/2011-2012/meld-st-9-20112012.html?id=664980</a></p> <p><a href="http://www.lovdatabasen.no">www.lovdatabasen.no</a>. Landbrukets særlover, Plan- og bygningsloven, Arbeidsmiljøloven</p> <p>Landbrukets HMS-tjeneste HMS-krav og godkjenning;  <a href="http://www.lhms.no/kurs/detalj/praktisk-hms-arbeid#.U2Dv4Z04VmM">http://www.lhms.no/kurs/detalj/praktisk-hms-arbeid#.U2Dv4Z04VmM</a></p> <p>Matmerks ordninger innenfor Kvalitetssikring i landbruket (KSL);  <a href="http://www.matmerk.no/matmerk/ksl">http://www.matmerk.no/matmerk/ksl</a></p> <p><a href="http://www.altinn.no">Altinn.no</a> Starte og drive bedrift</p>
--	---

### 6.1.1 Læringsutbyttebeskrivelse for Emne 1: Driftsledelse og økonomi

Lærings-utbytte	Emne 1 Driftsledelse og økonomi
	<b>Kandidaten</b>
<b>Kunnskaper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har god oversikt over og en presis forståelse av faguttrykk som brukes innen driftsledelse og økonomi i landbruksrelaterte næringer</li> <li>• har kunnskap om hvordan en forretningside utvikles</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har innsikt i lover og forskrifter som gjelder for næringsdrivende</li> <li>• har innsikt i Landbrukets HMS-tjeneste og kvalitetskrav (KSL-standarder), samt andre relevante kvalitetskrav</li> <li>• har innsikt i mottakeres kvalitetskrav og prissystemer</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om norsk og europeisk landbruks- og næringspolitikk og gjeldende mål og virkemidler</li> <li>• har kunnskap om krav ved etablering, drift/ utvikling og avvikling av næringsvirksomhet</li> <li>• har kunnskap om, og kan begrunne ulike strategivalg ut fra valgte produksjon av varer og tjenester samt ulike markeder innen landbruksrelaterte næringer</li> <li>• har kunnskap om ulike finansieringsformer</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om relevante nettverk, støtteapparat og kompetansemiljøer og kan nyttiggjøre seg disse</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kunnskap om virksomhetens bidrag og forpliktelser til sysselsetting og verdiskaping i samfunnet</li> <li>• kjennskap til etiske dilemmaer knyttet til arealbruk og produksjon av landbruksbaserte varer og tjenester på internasjonalt, nasjonalt og lokalt nivå</li> <li>• innsikt i muligheter og utfordringer innen klima- og miljøspørsmål og hvordan både tradisjonelle og nye næringer kan bidra til måloppnåelse innenfor disse områdene</li> </ul>
<b>Ferdigheter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan anvende enkel SWOT analyse eller tilsvarende verktøy for et landbruksforetak</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan gjøre rede for virksomhetens finansieringsbehov på kort og lang sikt</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan utarbeide enkelt budsjett og finansieringsplan</li> <li>• beregne nøkkeltall for lønnsomhet</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan finne og nytte relevant informasjon, regler og lover for å utvikle landbruksrelatert næringsvirksomhet og benytte denne kunnskapen i ulike rådgivings- og beslutningssituasjoner</li> <li>• kan finne fram til aktuelle rådgiver-/fagmiljø innenfor ulike spesialfelt og nytte disse</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan kartlegge og identifisere bedriftens styrke, svakheter, muligheter og trusler, og vurdere mulige tiltak for å møte disse</li> <li>• benytte foretakets økonomiske oversikter, som regnskap og balanse, til å vurdere foretakets næringsvirksomhet i forhold til målsettingene</li> </ul>
<b>Generell kompetanse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstår og kan kommunisere hvordan nasjonal og lokal vare- og tjenesteproduksjon inngår som en samfunnsoppgave, og hvordan produksjon på naturbaserte råvarer påvirker miljø og kultur nasjonalt og lokalt</li> <li>• har forståelse for etiske dilemmaer innen både tradisjonelle og nye landbruksrelaterte næringer, som bruk av plantevernmidler, medisiner i dyreholdet og forvaltning av arealer og bygningsmasse</li> <li>• har kunnskap og ferdigheter knyttet til miljø- og kulturmessige forhold som samlet bidrar til å ta framtidrettede og gode etiske beslutninger for å nå både foretakets og samfunnsmessige mål</li> </ul>
	(Tas inn under emne 2 Sauehold og emne 3 Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan samarbeide med offentlig og privat rådgivingstjeneste innenfor landbruk og naturbasert næring</li> <li>• kan bygge relasjoner med andre næringsdrivende, yrkeskollegaer og ansatte</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan som leder utvikle hensiktsmessig(e) organisering og arbeidsmetoder for virksomheten</li> </ul>

## 6.2 Emne 2: Sauehold

<b>Emne 2 - innhold</b>	<b>Sauehold består av følgende temaer:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Generell del</li> <li>2. Fôring og stell av sau</li> <li>3. Planlegging og styring av drifta</li> <li>4. Husløsninger for sau</li> <li>5. Avl, forplantning og helse</li> <li>6. Klipping og behandling av ull</li> </ol>
<b>Arbeidsform</b>	<p>Forelesning og oppgaver individuelt og i grupper  Ekskursjoner og befaringer  Laboratorieaktiviteter</p> <p>Det forutsettes at studenten på egenhånd gjør seg kjent med lærestoffet som er nevnt i litteraturlista eller oppgis av lærer og som ikke direkte gjennomgås i plenum.</p> <p>På samlingene vil det legges vekt på forelesninger ekskursjoner, gjennomførte oppgaver og laboratorieaktiviteter.</p>
<b>Tema 1</b>	<b>Generell del</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Husdyrholdets plass i norsk landbrukspolitikk</li> <li>• Sauenæringas bidrag og forpliktelser i en samfunnssammenheng(ernæring, selvforsyning, verdiskaping, miljø)</li> <li>• Dyreadferd, dyrevelferd og dyreetikk</li> <li>• Lov og forskrifter for hold av produksjonsdyr</li> <li>• Regelverket i økologisk produksjon</li> <li>• Rådgivnings- og forskningsmiljøer innenfor saueholdet</li> <li>• Faglige nettverk innen husdyrhold generelt, og sauehold spesielt</li> <li>• Husdyrkontrollene – betydning for utvikling av husdyrholdet</li> <li>• Klassifisering av kjøtt, EUROP systemet</li> <li>• Ulike former for samarbeid</li> </ul>
<b>Tema 2</b>	<b>Fôring og stell av sau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fôringslære – generell del og spesifikt for sau</li> <li>• Fordøyelse, mål for energi og protein</li> <li>• Fôrmidler for drøvtyggere</li> <li>• Fôrplanlegging</li> <li>• Utmarksbeite</li> <li>• Fôring og helse</li> <li>• Teknisk utstyr for fôring av sau og lam</li> </ul>
<b>Tema 3</b>	<b>Planlegging og styring av drifta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planlegging og produksjonstilpasning med utgangspunkt i foretakets samlede ressursgrunnlag</li> <li>• Bruk av relevante rådgivningsprogram-, og verktøy for kartlegging, planlegging og styring av drifta</li> <li>• Produktutvikling, og produksjonstilpasning i saueholdet</li> <li>• KSL system i husdyrproduksjon med spesiell vekt på sau</li> <li>• System for HMS på foretak med sau</li> <li>• Forebygging av tap på beite</li> </ul>
<b>Tema 4</b>	<b>Husløsninger for sau</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ulike prinsipp- og detaljløsninger for hus til sau.</li> <li>• Lys, ventilasjon og klima optimalisert i et sauehus.</li> <li>• HMS og KSL krav knyttet til hus for sau.</li> </ul>
<b>Tema 5</b>	<p><b>Avl, forplantning og helse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avlslære(generell del)</li> <li>• Avl (avlsmessig fremgang, avlsmål, avlsmetoder, avl i egen buskap).</li> <li>• Forplantning.</li> <li>• Sykdoms- og helselære.</li> <li>•</li> </ul>
<b>Tema 6</b>	<p><b>Klipping og behandling av ull</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ull fra sau som ressurs.</li> <li>• Faktorer som påvirker ullkvaliteten.</li> <li>• Rett klipping av sau.</li> <li>• Rett sortering og behandling av ulla.</li> </ul>
<b>Arbeidskrav</b>	<p>Følgende arbeidskrav gjelder;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver, refleksjonsnotat og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappa</li> <li>• Obligatorisk deltakelse på ekskursjoner/befaringer og bedriftsbesøk.</li> </ul>
<b>Vurderingsform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det skal gjennomføres mappевurdering. Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på utvalgte obligatoriske aktiviteter og refleksjonsnotat.</li> <li>• Dokumentasjonen skal vurderes av faglærer. Faglærer gir studenten tilbakemelding.</li> <li>• Det gis en slutt karakter i emnet som baseres på innhold i vurderingsmappa og eventuelle tester/prøver.</li> </ul>
<b>Litteratur</b>	<p>Torger Jepsen, Foringslære ISBN 978-82-529-36- Synnøve Vatn, Lisbeth Hektoen, Ola Nafstad m.fl. Helse og velferd hos sau ISBN: 9788252931808 Animalia: Diverse publikasjoner og brosjyrer om produksjon, dyrehelse og dyrevelferd hos sau Saueboka, ISBN 9788252920260, 1998 Nortura, Avdem, Foring av sau, småskrift Ola Flaten og Lars Rønning (2011). Best på sau – faktorer som påvirker økonomisk resultat i saueholdet. NILF-rapport nr 3 – 2011. www.nilf.no. Småskrifter og nettsider produsert av organisasjonene i landbruket Mattilsynet: Forskrifter for hold av småfe</p>

## 6.2.1 Læringsutbyttebeskrivelse for Emne 2: Sauehold

Lærings-utbytte	Emne 2 Sauehold
<b>Kunnskaper</b>	<b>Kandidaten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har god oversikt over og en presis forståelse av faguttrykk og begreper som brukes innen saueholdet</li> <li>• har kunnskap om produksjonsplanlegging og produksjonsstyring i saueholdet</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har innsikt i lover og forskrifter som gjelder for hold av sau</li> <li>• har innsikt i kvalitetskrav (KSL-standarder), og andre relevante kvalitetskrav innen saueholdet</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om saueholdets plass i norsk landbrukspolitikk</li> <li>• har kunnskap om betydningen av å fokusere på produktutvikling i saueholdet(mat, tekstiler og opplevelse)</li> <li>• har kunnskap om ulike strategier som grunnlag for valg av driftsopplegg og produksjon i saueholdet</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om relevante forskningsmiljøer, faglige nettverk, støtteapparat og kompetansemiljøer innen saueholdet</li> <li>• har kunnskap til å kunne nyttiggjøre seg den kompetansen slike miljøer besitter</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om saueholdets bidrag og forpliktelser knyttet til selvforsyning, ernæring og verdiskaping i samfunnet</li> <li>• har kunnskap om etiske dilemmaer knyttet til hold av dyr generelt og sauehold spesielt</li> <li>• har innsikt i muligheter og utfordringer innen klima- og miljøspørsmål og hvordan hold av sau kan bidra til måloppnåelse innenfor disse områdene</li> </ul>
<b>Ferdigheter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap til å iverksette de rette tiltak for å sikre optimal drift og produksjonsstyring i en sauebuskap</li> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap til å gi rådgivning med utgangspunkt i en gitt situasjon i en sauebuskap</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan bruke relevante rådgivningsprogram for kartlegging, planlegging og styring av drifta i en sauebuskap</li> <li>• kan beregne økonomiske nøkkeltall i saueproduksjon, herunder dekningsbidragskalkyler</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan finne relevant informasjon og fagstoff for utvikling av saueholdet, og benytte denne kunnskapen i ulike rådgivnings- og beslutningssituasjoner</li> <li>• kan finne fram til aktuelle rådgiver-/fagmiljø knyttet til ulike spesialfelt innenfor saueholdet og nytte disse i ulike rådgivnings- og beslutningssituasjoner</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan kartlegge en situasjon på et gardsbruk med sau og vise til relevante tiltak for den oppståtte situasjonen</li> <li>• kan benytte gardsbrukets ulike oversikter til å vurdere foretakets næringsvirksomhet i forhold til målsettingene</li> </ul>
<b>Generell kompetanse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstår og kan kommunisere hvordan husdyrproduksjon generelt og sauehold spesielt inngår som en samfunnsoppgave, og hvordan husdyrproduksjon påvirker miljø og kultur nasjonalt og lokalt</li> </ul>

- har forståelse for etiske dilemmaer innen sauehold, som hold av produksjonsdyr, bruk av medisiner i dyreholdet og forebygging av tap av dyr på beite

•  
har kunnskap og ferdigheter til å tilpasse produksjonen av kjøtt og ull i saueholdet i tråd med hva markedet og andre aktører etterspør

- kan samarbeide med relevante rådgivningstjenester og fagmiljø
- kan bygge relasjoner og nettverk med saueholdere og andre næringsdrivende

- har kunnskap og ferdigheter til å utvikle gode arbeidsmetoder for rasjonell drift av foretak med sau

### 6.3 Emne 3: Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser

<b>Emne 3 - innhold</b>	<b>Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser består av følgende temaer:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Etablering av næring basert på lokal foredling</li> <li>2. Lokal foredling av husdyrbaserte råvarer</li> <li>3. Lokal foredling av skog- og utmarksbaserte råvarer</li> <li>4. Lokal foredling av jord og hagebruksbaserte råvarer</li> <li>5. Lokal foredling av produkter og opplevelser med utgangspunkt i stedlige ressurser og fortrinn</li> </ol>
<b>Arbeidsform</b>	<p>Forelesning og oppgaver individuelt og i grupper Ekskursjoner og befaringer Laboratorieaktiviteter</p> <p>Det forutsettes at studenten på egenhånd gjør seg kjent med lærestoffet som er nevnt i litteraturlista eller oppgis av lærer og som ikke direkte gjennomgås i plenum.</p> <p>På samlingene vil det legges vekt på forelesninger, ekskursjoner, gjennomførte oppgaver og laboratorieaktiviteter.</p>
<b>Tema 1</b>	<b>Etablering av næring basert på lokal foredling</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokal foredling som samfunnsoppgave (selvforsyning, ernæring, opplevelser, miljø, kultur og verdiskaping)</li> <li>• Mulighetsrommet for lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser</li> <li>• Lover, forskrifter, godkjenningsordninger og standarder ved produksjon av lokalt foredla produkter for salg</li> <li>• Markedskartlegging, produktmuligheter og utviklingsmuligheter</li> <li>• Kundebehandling og markedets krav til kvalitet og leveransefrekvens</li> <li>• Organisering, økonomi, markedsføring og salg av produktene</li> <li>• Relevante anlegg for bruk til foredling/kombinasjonsanlegg</li> <li>• Emballasje, innpakning og merking</li> <li>• Foredling på en miljømessig, kulturell og etisk god måte</li> <li>• Samarbeidsløsninger innenfor lokal foredling</li> <li>• Regelverk for forvaltning og bruk av natur og arealer</li> <li>• Forskningsmiljø, faglige nettverk, støttefunksjoner og organisasjoner innenfor lokal foredling</li> </ul>
<b>Tema 2</b>	<b>Lokal foredling av husdyrbaserte råvarer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradisjonelle og nyere produkter basert på råvarer fra husdyr</li> <li>• Utvikling av nye produkter basert på råvarer fra husdyr</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på melk</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på kjøtt</li> <li>• Foredlingsmetoder for ulike produkter av ull</li> </ul>
<b>Tema 3</b>	<b>Lokal foredling av skog- og utmarksbaserte råvarer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradisjonelle og nyere produkter basert på råvarer fra skog og utmark</li> <li>• Utvikling av nye produkter basert på råvarer fra skog og utmark</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på råvarer av tre</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på råvarer fra vilt og fugl</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på ulike typer vekster fra skog og utmark</li> </ul>
<b>Tema 4</b>	<b>Lokal foredling av jord- og hagebruksbaserte råvarer</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradisjonelle og nyere produkter basert på råvarer fra jord- og hagebruk</li> <li>• Utvikling av nye produkter basert på råvarer fra jord- og hagebruk</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på korn</li> <li>• Foredlingsmetoder for produkter basert på poteter og grønnsaker</li> <li>• Foredlingsteknikker for produkter basert på frukt og bær</li> </ul>
<b>Tema 5</b>	<p><b>Lokal foredling av produkter og opplevelser med utgangspunkt i stedlige ressurser- og fortrinn(naturlokaliteter/ressurser og kultur/kulturhistorie)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradisjonelle og nyere produkter og opplevelser basert på stedlige ressurser- og fortrinn</li> <li>• Utvikling av nye produkter og opplevelser basert på stedlige ressurser - og fortrinn</li> <li>• Utvikling av produkter/opplevelser basert på naturlokaliteter/ressurser</li> <li>• Utvikling av produkter/opplevelser basert kultur og kulturhistorie</li> </ul>
<b>Arbeidskrav</b>	<p>Følgende arbeidskrav gjelder;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gjennomføre obligatoriske innleveringsoppgaver, refleksjonsnotat og dokumentere øvrige obligatoriske aktiviteter i arbeidsmappe</li> <li>• Obligatorisk deltakelse på ekskursjoner/befaringer og bedriftsbesøk.</li> </ul>
<b>Vurderingsform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det skal gjennomføres mappevurdering. Vurderingsmappe skal inneholde dokumentasjon på utvalgte obligatoriske aktiviteter og refleksjonsnotat.</li> <li>• Dokumentasjonen skal vurderes av faglærer. Faglærer gir studenten tilbakemelding.</li> <li>• Det gis en slutt karakter i emnet som baseres på innhold i vurderingsmappe og eventuelle tester/prøver.</li> </ul>
<b>Litteratur (ikke alfabetisk)</b>	<p>Bodil Nordjore (2012) Norsk tradisjonsmat på en ny måte. Cappelen Damms forlag AS. ISBN 9788202387150 Foredling av husdyr, jordbruks- og hagebruksvekster</p> <p>Bodil Nordjore (2011) Fjellmat. Cappelen Damms forlag AS. ISBN 9788202387150 Foredling av vilt, bær mv</p> <p>Tine BA Lokal foredling av mjølk. Faktaark for medlemmer. Se <a href="http://www.tine.no">www.tine.no</a>. Foredling av husdyrprodukter</p> <p>Regjeringen.no Bruk av tre. Stortingsmelding nr 9 2012. Foredling av skog og utmark</p> <p>Innovasjon Norge. Tilskudd til innovativ bruk av tre. Regjeringen.no. Foredling av skog og utmark</p> <p>Gunda Djupvik (2012). Sylting og safting heile året. Samlaget. ISBN 9788252181357. Foredling av bær og frukt.</p> <p>Finn Edvin Hansen (2008). Vilt og fisk på menyen. Cappelen Damm forlag. ISBN 9788276434699. Foredling av fisk og vilt</p> <p>Charlotte Mohn (2007). Med natur på menyen; vår, sommar, haust og vinter. Gyldendal forlag. ISBN 9788205370647. Foredling av vilt, fisk, husdyr, sopp og bær.</p> <p>Regjeringen.no. Et løft for bygdenæringer. Stortingsmelding nr 9 2012 frå jord til bord. Utvikling av bygdenæringer</p>



	<p>Hanen. Info om bygdeturisme, gardsmat og innlandsfiske i Norge.  <a href="http://www.hanen.no">www.hanen.no</a> Utvikling og foredling</p> <p>Den norske økoturismeforening. Informasjon om norsk økoturisme.  <a href="http://www.ecotourismnorway.no">www.ecotourismnorway.no</a>. Nye næringer i skog og utmark</p> <p>Dag Bakka og Gunnar O. Hårstad (2004). Jaktguiding. Los og fører ved tilrettelagte jakter. Skogbrukets kursinstitutt. Temahefte. <a href="http://www.skogkurs.no">www.skogkurs.no</a>. Nye næringer i skog og utmark</p>
--	---

### 6.3.1 Læringsutbyttebeskrivelse for Emne 3: Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser

<b>Lærings-utbytte</b>	<b>Emne 3 Lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser</b>
	<b>Kandidaten</b>
<b>Kunnskaper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om hvordan kartlegge produktmuligheter innenfor lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser</li> <li>• har kunnskap om etablering av foretak for lokal foredling og ledelse av slikt foretak</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har innsikt i relevante lover og forskrifter som omhandler forvaltning og bruk av natur og arealer</li> <li>• har innsikt i relevante lover og forskrifter for lokal foredling og omsetning av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kjennskap til fagmiljø, nettverk og organisasjoner innenfor lokal foredling</li> <li>• har kunnskap om de krav markedet har til kvalitet</li> <li>• har kunnskap om hvordan lokal foredling kan skje på en økonomisk, miljømessig og etisk god måte</li> <li>• har kunnskap om hvordan en kan utvikle lokalt foredlede produkter og opplevelser basert på stedlige ressurser</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om relevante forskningsmiljøer, faglige nettverk, støtteapparat og kompetansemiljøer innen lokal foredling</li> <li>• har kunnskap til å kunne nyttiggjøre seg den kompetansen slike miljøer besitter</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om hvordan lokal foredling kan bidra til selvforsyning, ernæring, opplevelse og verdiskaping i samfunnet</li> <li>• har kunnskap om etiske og miljømessige dilemmaer knyttet til lokal foredling og bruk av stedlige ressurser</li> </ul>

<b>Ferdigheter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan etablere og utvikle et foretak som driver lokal foredling</li> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap til å gi rådgivning til drivere og potensielle drivere av lokal foredling</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan med basis i ulike foredlingsmetoder utvikle naturbaserte råvarer til produkter med høy kvalitet</li> <li>• behersker ulike måter for presentasjon og markedsføring av lokalt foredlede produkter og opplevelser</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan finne og anvende relevante støttefunksjoner for etablering og drift av næring basert på lokal foredling, inkludert nettbasert informasjon</li> <li>• kan nytte relevante standarder og godkjenningsordninger knyttet til lokal foredling</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan identifisere kritiske faktorer ved etablering av næring basert på lokal foredling, som marked, lønnsomhet, likviditet og organisering</li> <li>• kan kartlegge en situasjon i foretak som driver lokal foredling, og peke på relevante tiltak for den oppståtte situasjon</li> </ul>
<b>Generell kompetanse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstår og kan kommunisere hvordan lokal foredling inngår som en samfunnsoppgave, og hvordan lokal foredling og bruk av stedlige ressurser påvirker miljø og kultur nasjonalt og lokalt</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har utviklet en bevissthet knyttet til ivaretagelse av naturens og kulturens egenart og egenverdi ved foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan tilby produkter som tilfredsstillende markedets forventninger og krav knyttet til leveransefrekvens og kvalitet på produkt</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan bygge nettverk og utvikle samarbeid med andre om produksjon, markedsføring og salg</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan reflektere over egen faglig utøvelse og justere denne ved behov</li> <li>• kan vurdere og formidle hva som er god kvalitet</li> </ul>

## 6.4 Emne 4: Faglig fordypning/hovedprosjekt

<b>Emne 4 - innhold</b>	<b>Fordypning/Prosjektoppgave</b> har følgende innhold; Emnet skal være selvvalgt og studenten skal bli bevisst egen kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse og nytte både teori og praktisk erfaring. Videre skal fordypningsarbeidet være praksisrettet og knyttes til en eller flere emner i utdanningen. Studentene skal gjennom fordypningsarbeidet vise refleksjon over både teori og praksis. Fordypningsarbeidet kan gjennomføres individuelt, eller i gruppe.
<b>Arbeidsformer</b>	Forelesninger, gruppeoppgaver, selvstudium, litteraturstudier. Studenten skal utarbeide individuell læreplan. Planen skal danne grunnlag for den spesifikke fordypningsdelen med utgangspunkt i det læringsutbyttet nevnt i emnene for utdanningen. Faglærere og eventuelle eksterne lærekrefter veileder studenten ved gjennomføring av prosjektoppgaven.
<b>Tema</b>	<p><b>Felles emne;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fullstendig drifts- eller prosjektplan for en aktuell produksjon i foretaket</li> <li>• Utviklingsledelse og innovasjon</li> <li>• Mulighetene/nyten av samhandling med andre bønder/næringsdrivende</li> <li>• Samhandling med øvrige aktører i en verdikjede</li> <li>• Kommunikasjon</li> <li>• Om bærekraftig forvaltning av foretaket og produksjonen</li> </ul> <p><b>Studentene skal ha kunnskap;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosjektjobbing som metodikk</li> <li>• Knytte aktuell teori opp mot prosjektets mål</li> <li>• Om drift og utvikling av sauehold og hvilke spesielle utfordringer denne driften møter</li> <li>• Om drift og utvikling av foretak for lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser, og spesielle utfordringer knyttet til den type næringsvirksomhet</li> <li>• Om drift og produksjonsmodeller</li> </ul> <p><b>Studenten skal ha ferdigheter;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nytter teori og praktisk erfaring i sin yrkesutøvelse</li> <li>• Fra kunnskapsstadiet til gjennomføring «best practise»</li> <li>• Kan drifte utviklingsprosjekter</li> <li>• Til å se muligheter for utvikling og vet hvordan slik utvikling kan igangsettes.</li> </ul> <p><b>Studenten skal ha generell kompetanse;</b> Nytter egne ferdigheter og kunnskaper som agrotekniker og anvender teori og sin praktiske erfaring for å iverksette etiske, miljømessige og økonomiske gode tiltak, og kan argumentere for sine valg.</p>
<b>Arbeidskrav</b>	Logg, gruppearbeid, litteraturstudie og skriftlig prosjektoppgave. Studenten skal utarbeide individuelt læringsutbytte for sitt fordypningsemne/prosjekt. Den individuelle læreplanen settes opp i samsvar med oppsatte kriterier for fordypningsoppgaven. Målene, litteraturoversikt og fremdriftsplan skal godkjennes av veileder / lærer innen et fastsatt tidspunkt.

<b>Vurderingsform</b>	Eksamen vurderes med karakteren A-F, der karakteren A er beste karakter. Studenten må ha karakteren E for å få bestått. På bakgrunn av bestått skriftlig eksamen gjennomføres en individuelle, muntlig eksamen. Det gis en samlet vurdering av den skriftlige fordypningsoppgaven og muntlig høring med gradert karakter Andre arbeidskrav vurderes med bestått/ ikke bestått med skriftlig tilbakemelding
<b>Litteratur</b>	Prosjektoppgave

#### 6.4.1 Læringsutbyttebeskrivelse for Emne 4: Faglig fordypning/hovedprosjekt

<b>Kunnskaper</b>	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om prosjektarbeid som metodikk</li> <li>• har kunnskap om valgt fordypningstema innen driftsledelse økonomi, sauehold og lokal foredling</li> <li>• har kunnskap om drifts- og produksjonsmodeller</li> </ul>
<b>Ferdigheter</b>	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan nytte teoretisk kunnskap og praktisk erfaring i sin yrkesutøvelse</li> <li>• kan bruke relevante kartleggings- og planleggingsverktøy for utvikling av ny næringsvirksomhet</li> </ul>
<b>Generell kompetanse</b>	<p>Kandidaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan planlegge og gjennomføre tverrfaglige prosjekt</li> <li>• har forståelse for yrkes- og bransjeprinsipper knyttet til etikk, miljø og økonomi</li> </ul>

## 7. Vedlegg

### 7.1 Refleksjonsnotat

Notatet er skriftlig og individuelt, levere inn på slutten av hvert emne og er på maksimum 2 sider.

Refleksjonsnotatet skal inneholde:

- Hvilke tanker har du gjort deg under jobben med denne oppgaven?
- Hvilke utfordringer har du møtt?
- Noe du er spesielt fornøyd med?
- Hva har vært bra/kunne vært gjort bedre?
- Resultat, hva er bra/kunne vært gjort bedre?
- Lært av arbeidet med oppgaven?

### 7.2 Teoretiske studier og erfaring i gjensidig utvikling

Studier av teori har til hensikt å gi studenten den teoretiske kunnskapen som er nødvendig for at han/hun skal bli funksjonsdyktig innen fagområdet. Formålet er også å utvikle holdninger til egen yrkesutøvelse gjennom en refleksjon rundt forholdet mellom teori og praksis. Læringsutbyttet blir dokumentert gjennom arbeid med studiekrav, og avsluttende eksamen med muntlig redegjørelse, samt gjennom praktiske arbeidsoppgaver. Valgt litteratur står oppført under hvert emne. Annen litteratur som omhandler temaet er også aktuell, studenten kan nytte slik litteratur, det skal refereres til denne der hvor dette er nyttet.

I studiet legges det vekt på forholdet mellom teoretiske studier og praksis for å synliggjøre det gjensidige avhengighetsforholdet mellom disse kunnskapstypene. Dette synliggjøres gjennom arbeidsformene som benyttes i læringsarbeidet.

#### 7.2.1 Konkretisering av læringsutbytte

Studenten skal aktivt delta i konkretisering av læringsutbyttet. Det er beskrevet overordnet læringsutbytte for det enkelte emne. For å nå dette skal studenten i samarbeid med lærer konkretisere læringsutbyttet i forhold til innholdet i de enkelte emner. Oppnåelse av konkretisert læringsutbytte skal som helhet føre til oppnåelse av det overordnede læringsutbyttet for emnet. Det er videre utarbeidet forslag til læringsutbytte i de enkelte emnene som nyttes for student og lærer i felleskap som hjelp for den enkelte students personlige mål for læringsutbytte.

#### 7.2.2 Problembasert læring (PBL)

Som et viktig pedagogisk prinsipp ligger en problembasert læringsform som innebærer at tilegnelse av kunnskap tar utgangspunkt i egne erfaringer fra arbeidslivet og andre arenaer (casebasert). Det er også oppgaver som utformes slik at de går på tvers av emner, slik at studentene får en overordnet og helhetlig tilnærming til problemstillingen.

Et fundament for læring er at den er mest effektiv når studenten er aktivt involvert og at læringen foregår i en kontekst der individuelle læringsmål er styrende for læringsarbeidet.

På den måten søkes det å gjøre læringen til noe meningsfullt for den enkelte student, noe som kan nyttiggjøres i den praktiske hverdagen.

PBL kjennetegnes ved bruk av oppgaver som utfordrer studenten til å stille spørsmål ved eget kunnskapsgrunnlag og motivere dem til å innhente nødvendig kunnskap de selv mangler. Denne læringsformen har vist seg å være godt egnet for voksne med yrkes- og livserfaring, som derfor har nødvendig forståelse for å sette teori i perspektiv mot praksis.

#### 7.2.3 Ansvar for egen læring (AFL)

Ansvar for egen læring stiller krav til studenten om bevissthet i forhold til læreprosesser og egne læringsbehov. Det er ikke synonymt med selvstudium. Ansvar for egen læring som pedagogisk

prinsipp, innebærer i langt større grad aktiv samhandling med andre aktører i læringsmiljøet for å kunne hente ut og nyttiggjøre seg læringspotensialet. Mange av studentene har tidligere yrkespraksis. Denne forståelsen gir anledning til å legge til rette for erfaringsbaserte og studentsentrerte opplæringsformer, hvor den kompetansen som finnes blant studentene, aktivt nyttes i det felles undervisningsarbeidet.

Videre er det forventet at studenten setter egne læringsmål for læringsutbyttet og er aktive i forhold til planlegging, gjennomføring og vurdering av måloppnåelse. Studenten skal selv ta aktivt del i veiledningsprosessene og selv ta initiativ til innhenting av nødvendig veiledning fra skolens faglærer.

#### **7.2.4 Basisgrupper/Kollegagrupper**

Ved studiestart etableres basisgrupper på 4-6 studenter i hver gruppe. Gruppene skal fortrinnsvis være i virksomhet gjennom hele studiet. Gruppens funksjon og arbeidsform vil vekse og være avhengige av hvilke temaer som står i fokus.

Basisgruppene kan anvendes i tilrettelagt undervisning, arbeid med studiekrav, arbeid med oppsatt litteratur, refleksjon over egen læring og evaluering av studieopplegget. Lærere er knyttet til basisgruppene som veiledere.

Basisgruppene er også et viktig redskap for personlig vekst og utvikling der gruppeprosesser er vektlagt. Arbeidet i gruppene er obligatorisk og forpliktende.

Det skal gi rom for refleksjon, og stimulere til utvikling og bevisstgjøring av så vel god etisk generell kunnskap samt evnen til å benytte dette i egen yrkesutøvelse.

Hensikten er at basisgruppene skal være:

- produkt- og prosessorienterte arbeidsgrupper
- utgangspunkt for å fokusere på gruppedynamikk, og hvordan ulikt ståsted kan styrke beslutningsprosessene
- redskap for egen vekst og utvikling
- plattform for tilbakemeldinger og utvikling

Dette vil gjøres ved at det i studiet legges til rette for:

- bruk av ulike pedagogiske tilnæringsmåter
- vektlegging av arbeidsformer som fordrer aktiv deltakelse fra studentene
- studentmedvirkning i beslutningsprosessene i forbindelse med gjennomføringen av studiet
- at arbeidsformene skal være nært til studentenes egne arbeidsformer, problemstillinger fra praksisfeltet, utfordringene i arbeidslivet og sentral teori
- at arbeidsformene støtter studentenes egne initiativ, og møter deres ståsted
- økt kunnskap om andres ståsted, noe som vil være med å øke forståelsen og respekten for eget fagfelt og andres fagfelt
- at studenten motiveres til egen videreutdanning og utvikling, gjennom selvrefleksjon og fagforståelse
- å se samhandling med andre som nødvendig og bidra til at studentene opplever nytte og gjensidighet gjennom faglig samarbeid

#### **7.2.5 Veiledning**

Lærerens rolle i fagskoleutdanningen, er i stor grad knyttet til veiledning og tilrettelegging for fleksibel læring. Målet er å virke som en "kompetansejordmor" (Storå 2000) og få studenten til å sette sine erfaringer og kunnskaper inn i en større referanseramme. I studentens arbeid med oppgaveløsning, prosjektarbeid, praksis og i gruppeprosessene skal veiledning fokusere på hvordan ny kunnskap kan benyttes mest mulig i bredden av sin gamle og nye kunnskap. Veiledning benyttes både i forbindelse med det teoretiske arbeidet og som et ledd i den enkelte students og gruppens utviklingsprosess. Veiledning bør ha som mål å vise sammenheng mellom teori og praksis. Refleksjon

før under og etter handling er vesentlig for at yrkesutøvelsen skal være god. Studentene får også opplæring i og erfaring med kollegabasert veiledning for å kunne benytte det i eget arbeid og styrke refleksjon rundt egen praksis.

### **7.2.6 Arbeidsformer/samlingsbasert**

Under samlingene er det intensiv undervisning, veiledning og oppgaveløsning der både uteområder, undervisningsrom og befaringer benyttes. Tidspunkt for samlingene planlegges og tilrettelegges i samråd med studentene og næringen slik at studentene kan etablere kontakt med næringens organisasjoner og øvrige fagmiljøer.

Mellom samlingene benyttes nettbasert undervisning basert på grupper der dette passer den geografiske fordelingen av gruppen. Læringsplattformen er Fronter.

Forholdet mellom samlingsbasert undervisning på Hvam vgs., nettbasert gruppeundervisning og studentenes egen studietid vil variere i forhold til emnenes egenart.

Det brukes arbeidsmetoder som praktiske øvelser i felt, forelesninger, dialogpreget undervisning, gruppearbeid, prosjektarbeid med fokus på tverrfaglighet, sjølstudium, veiledning, studentpresentasjoner og nettstøttet læring ved bruk av læringsplattformen Fronter.

- Undervisning, inkl. nettstøttet læring
- Sjølstudium
- Praktiske øvelser, inkl. gruppeoppgaver
- Prosjektoppgaver, inkl. veiledning
- Befaringer/ekskursjoner
- Enklere registreringer/studentforsøk

### **7.2.7 Laboratorieøvelser**

Det forutsettes at studenten deltar aktivt i praktiske laboratorieøvelser i felt under studieforløpet, for å kunne realisere studiets ønskede læringsutbytte. Det er obligatorisk tilstedeværelse på øvelsesdagene. For at laboratorieøvelsene skal kunne vurderes til bestått, må studenten ha vært til stede minimum 90 % av den planlagte tiden.

Det er utviklet egne innmeldings- og rapporteringsskjema for laboratorieøvelser.

## 7.3 Læringsutbytte

### Overordnet læringsutbytte, nivå 5.1 - Kunnskap

#### Kandidaten:

- 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

Læringsutbytte	Overordnet læringsutbytte for hele studiet Kandidaten	Læringsutbytte for de ulike emnene (tallet i parentes referer til emnenummer) Kandidaten
Kunnskaper	har kunnskap om begreper, prosesser og verktøy som anvendes innenfor driftsledelse og økonomi innenfor sauehold og lokal foredling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har god oversikt over og en presis forståelse av faguttrykk som brukes innen driftsledelse og økonomi i landbruksrelaterte næringer (1)</li> <li>• har kunnskap om hvordan en forretningside utvikles (1)</li> <li>• har god oversikt over og en presis forståelse av faguttrykk og begreper som brukes innen saueholdet (2)</li> <li>• har kunnskap om produksjonsplanlegging og produksjonsstyring i saueholdet (2)</li> <li>• har kunnskap om hvordan kartlegge produktmuligheter innenfor lokal foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser (3)</li> <li>• har kunnskap om etablering av foretak for lokal foredling og ledelse av slikt foretak (3)</li> <li>• har kunnskap om prosjektarbeid som metodikk(4)</li> </ul>
	har innsikt i relevant regelverk, standarder, avtaler og krav til kvalitet ved etablering og drift av sauehold og lokal foredling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har innsikt i lover og forskrifter som gjelder for næringsdrivende (1)</li> <li>• har innsikt i Landbrukets HMS-tjeneste og kvalitetskrav (KSL-standarder), samt andre relevante kvalitetskrav (1)</li> <li>• har innsikt i mottakeres kvalitetskrav og prissystemer(1)</li> <li>• har innsikt i lover og forskrifter som gjelder for hold av sau (2)</li> <li>• har innsikt i kvalitetskrav (KSL-standarder), og andre relevante kvalitetskrav innen saueholdet (2)</li> <li>• har innsikt i relevante lover og forskrifter som omhandler forvaltning og bruk av natur og arealer (3)</li> <li>• har innsikt i relevante lover og forskrifter for lokal foredling og omsetning av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser (3)</li> </ul>
	har bransjekunnskap innenfor driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om norsk og europeisk landbruks- og næringspolitikk og gjeldende mål og virkemidler (1)</li> <li>• har kunnskap om krav ved etablering, drift/ utvikling og avvikling av næringsvirksomhet (1)</li> <li>• har kunnskap om, og kan begrunne ulike strategivalg ut fra valgte produksjon av varer og tjenester samt ulike markeder innen landbruksrelaterte næringer (1)</li> <li>• har kunnskap om ulike finansieringsformer (1)</li> <li>• har kunnskap om saueholdets plass i norsk landbrukspolitikk (2)</li> <li>• har kunnskap om betydningen av å fokusere på produktutvikling i saueholdet(mat, tekstiler og opplevelse)(2)</li> <li>• har kunnskap om ulike strategier som grunnlag for valg av driftsopplegg og produksjon i saueholdet (2)</li> <li>• har kunnskap om de krav markedet har til kvalitet (3)</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kjennskap til fagmiljø, nettverk og organisasjoner innenfor lokal foredling (3)</li> <li>• har kunnskap om hvordan en kan utvikle lokalt foredlede produkter og opplevelser basert på stedlige ressurser(3)</li> <li>• har kunnskap om hvordan lokal foredling kan skje på en økonomisk, miljømessig og etisk god måte(3)</li> <li>• har kunnskap om valgt fordypningstema innen driftsledelse økonomi, sauehold og lokal foredling(4)</li> <li>• har kunnskap om drifts- og produksjonsmodeller(4)</li> </ul>
<p>kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap innenfor driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om relevante nettverk, støtteapparat og kompetansemiljøer, og kan nyttiggjøre seg disse (1)</li> <li>• har kunnskap om relevante forskningsmiljøer, faglige nettverk, støtteapparat og kompetansemiljøer innen saueholdet (2)</li> <li>• har kunnskap til å kunne nyttiggjøre seg den kompetansen slike miljøer besitter (2)</li> <li>• har kunnskap om relevante forskningsmiljøer, faglige nettverk, støtteapparat og kompetansemiljøer innen lokal foredling (3)</li> <li>• har kunnskap til å kunne nyttiggjøre seg den kompetansen slike miljøer besitter (3)</li> </ul>
<p>forstår bransjens samfunnsansvar, blant annet etiske og miljømessige dilemmaer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om virksomhetens bidrag og forpliktelser til sysselsetting og verdiskaping i samfunnet (1)</li> <li>• har kjennskap til etiske dilemmaer knyttet til arealbruk og produksjon av landbruksbaserte varer og tjenester på internasjonalt, nasjonalt og lokalt nivå (1)</li> <li>• innsikt i muligheter og utfordringer innen klima- og miljøspørsmål og hvordan både tradisjonelle og nye næringer kan bidra til måloppnåelse innenfor disse områdene (1)</li> <li>• har kunnskap om saueholdets bidrag og forpliktelser knyttet til selvforsyning, ernæring og verdiskaping i samfunnet (2)</li> <li>• har kunnskap om etiske dilemmaer knyttet til hold av dyr generelt og sauehold spesielt (2)</li> <li>• har innsikt i muligheter og utfordringer innen klima- og miljøspørsmål og hvordan hold av sau kan bidra til måloppnåelse innenfor disse områdene (2)</li> <li>• har kunnskap om hvordan lokal foredling kan bidra til selvforsyning, ernæring, opplevelse og verdiskaping i samfunnet (3)</li> <li>• har kunnskap om etiske og miljømessige dilemmaer knyttet til lokal foredling og bruk av stedlige ressurser (3)</li> </ul>

## Overordnet læringsutbytte, nivå 5.1 - Ferdigheter

### Kandidaten:

- 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

Lærings-utbytte	Overordnet læringsutbytte for hele studiet	Læringsutbytte for de ulike emnene (tallet i parentes referer til emnenummer)
<b>Ferdigheter</b>	Kandidaten kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan anvende enkel SWOT analyse eller tilsvarende verktøy for et landbruksforetak (1)</li> <li>• kan gjøre rede for virksomhetens finansieringsbehov på kort og lang sikt(1)</li> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap til å iverksette de rette tiltak for å sikre optimal drift og produksjonsstyring i en sauebuskap (2)</li> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap til å gi rådgivning med utgangspunkt i en gitt situasjon i en sauebuskap (2)</li> <li>• kan etablere og utvikle et foretak som driver lokal foredling (3)</li> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap til å gi rådgivning til drivere og potensielle drivere av lokal foredling (3)</li> <li>• kan nytte teoretisk kunnskap og praktisk erfaring i sin yrkesutøvelse(4)</li> </ul>
	kan anvende relevant faglig verktøy, teknikker og uttrykksformer for å etablere og utvikle bærekraftig produksjon innen sauehold og lokal foredling, herunder bruk av relevante digitale og nettbaserte verktøy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan utarbeide enkelt budsjett og finansieringsplan (1)</li> <li>• beregne nøkkeltall for lønnsomhet (1)</li> <li>• kan bruke relevante rådgivningsprogram for kartlegging, planlegging og styring av drifta i en sauebuskap (2)</li> <li>• kan beregne økonomiske nøkkeltall i saueproduksjon, herunder dekningsbidragskalkyler (2)</li> <li>• kan med basis i ulike foredlingsmetoder utvikle naturbaserte råvarer til produkter med høy kvalitet (3)</li> <li>• behersker ulike måter for presentasjon og markedsføring av lokalt foredledede produkter og opplevelser (3)</li> <li>• kan bruke relevante kartleggings- og planleggingsverktøy for utvikling av ny næringsvirksomhet (4)</li> </ul>
	kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for driftsledelse og økonomi, sauehold og lokal foredling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan finne og nytte relevant informasjon, regler og lover for å utvikle landbruksrelatert næringsvirksomhet og benytte denne kunnskapen i ulike rådgivings- og beslutningssituasjoner (1)</li> <li>• kan finne fram til aktuelle rådgiver-/fagmiljø innenfor ulike spesialfelt og nytte disse (1)</li> <li>• kan finne relevant informasjon og fagstoff for utvikling av saueholdet, og benytte denne kunnskapen i ulike rådgivings- og beslutningssituasjoner (2)</li> <li>• kan finne fram til aktuelle rådgiver-/fagmiljø knyttet til ulike spesialfelt innenfor saueholdet og nytte disse i ulike rådgivings- og beslutningssituasjoner (2)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan finne og anvende relevante støttefunksjoner for etablering og drift av næring basert på lokal foredling, inkludert nettbasert informasjon (3)</li> <li>• kan nytte relevante standarder og godkjenningsordninger knyttet til lokal foredling (3)</li> </ul>
	<p>kan kartlegge en situasjon, identifisere faglige problemstillinger og vurdere behov for iverksetting av tiltak for å sikre kvalitet på produkt og produksjon innenfor sauehold og lokal foredling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan kartlegge og identifisere bedriftens styrke, svakheter, muligheter og trusler, og vurdere mulige tiltak for å møte disse (1)</li> <li>• benytte foretakets økonomiske oversikter, som regnskap og balanse, til å vurdere foretakets næringsvirksomhet i forhold til målsettingene (1)</li> <li>• kan kartlegge en situasjon på et gardsbruk med sau, og vise til relevante tiltak for den oppståtte situasjonen(2)</li> <li>• kan benytte gardsbrukets ulike oversikter til å vurdere foretakets næringsvirksomhet i forhold til målsettingene (2)</li> <li>• kan identifisere kritiske faktorer ved etablering av næring basert på lokal foredling, som marked, lønnsomhet, likviditet og organisering (3)</li> <li>• kan kartlegge en situasjon i foretak som driver lokal foredling, og vise til relevante tiltak for den oppståtte situasjonen (3)</li> </ul>

## Overordnet læringsutbytte, nivå 5.1 - 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

Lærings-utbytte	Overordnet læringsutbytte for hele studiet	Læringsutbytte for de ulike emnene (tallet i parentes referer til emnenummer)
<b>Generell kompetanse</b>	Kandidaten har forståelse for faktorer som påvirker og sikrer en bærekraftig ressursbruk i hele verdikjeden innen sauehold og lokal foredling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstår og kan kommunisere hvordan nasjonal og lokal vare- og tjenesteproduksjon inngår som en samfunnsoppgave, og hvordan produksjon på naturbaserte råvarer påvirker miljø og kultur nasjonalt og lokalt (1)</li> <li>• forstår og kan kommunisere hvordan husdyrproduksjon generelt og sauehold spesielt inngår som en samfunnsoppgave, og hvordan husdyrproduksjon påvirker miljø og kultur nasjonalt og lokalt (2)</li> <li>• forstår og kan kommunisere hvordan lokal foredling inngår som en samfunnsoppgave, og hvordan lokalforedling og bruk av stedlige ressurser påvirker miljø og kultur nasjonalt og lokalt (3)</li> <li>• har forståelse for yrkes- og bransjeprinsipper knyttet til etikk, miljø og økonomi(4)</li> </ul>
	har utviklet en etisk grunnholdning til ivaretagelse av produksjonsdyras behov, jordbrukets ressurser og bruk av naturbaserte råvarer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har forståelse for etiske dilemmaer innen både tradisjonelle og nye landbruksrelaterte næringer, som bruk av plantevernmidler, medisiner i dyreholdet og forvaltning av arealer og bygningsmasse (1)</li> <li>• har kunnskap og ferdigheter knyttet til miljø- og kulturmessige forhold som samlet bidrar til å ta framtidrettede og gode etiske beslutninger for å nå både foretakets og samfunnsmessige mål (1)</li> <li>• har forståelse for etiske dilemmaer innen sauehold, som hold av produksjonsdyr, bruk av medisiner i dyreholdet og forebygging av tap av dyr på beite (2)</li> <li>• har utviklet en bevissthet knyttet til ivaretagelse av naturens og kulturens egenart og egenverdi ved foredling av naturbaserte råvarer og stedlige ressurser (3)</li> </ul>
	kan produsere de produkter og tjenester, og med den kvalitet som de ulike målgrupper etterspør	<ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap og ferdigheter til å tilpasse produksjonen av kjøtt og ull i saueholdet i tråd med hva markedet og andre aktører etterspør (2)</li> <li>• kan tilby produkter som tilfredsstillende markedets forventninger og krav knyttet til leveransefrekvens og kvalitet på produkt (3)</li> </ul>
	kan bygge relasjoner til fagfeller og fagmiljø innenfor fôrproduksjon, dyrehold og lokal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan samarbeide med offentlig og privat rådgivingstjeneste innenfor landbruk og naturbasert næring(1)</li> <li>• kan bygge relasjoner med andre næringsdrivende, yrkeskollegaer og ansatte (1)</li> </ul>

	<p>foredling, på tvers av fag, samt med eksterne målgrupper.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan samarbeide med relevante rådgivingstjenester, og fagmiljø (2)</li> <li>• kan bygge relasjoner og nettverk med saueholdere og andre næringsdrivende (2)</li> <li>• kan bygge nettverk og utvikle samarbeid med andre om produksjon, markedsføring og salg (3)</li> <li>• kan planlegge og gjennomføre tverrfaglige prosjekt(4)</li> </ul>
	<p>kan utvikle arbeidsmetoder og produkter innenfor sauehold og lokal foredling, som ulike mekaniseringslinjer, konvensjonell og økologisk produksjon og samarbeidsløsninger.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan som leder utvikle hensiktsmessig(e) organisering og arbeidsmetoder for virksomheten (1)</li> <li>• har kunnskap og ferdigheter til å utvikle gode arbeidsmetoder for rasjonell drift av foretak med sau (2)</li> <li>• kan reflektere over egen faglig utøvelse og justere denne ved behov (3)</li> <li>• kan vurdere og formidle hva som er god kvalitet (3)</li> </ul>

## 7.4 Aktuell litteratur

Nedenfor er en samlet oversikt over litteratur. For studenter som ønsker å gå ut over obligatorisk litteratur, er det utarbeidet en liste med tilleggslitteratur.

Forfatter	Tittel
Aage Sending (2009)	Økonomistyring for LØM-fagene. Fagbokforlaget. ISBN 978-82-450-0867-8
Frode Hjertnes (2009)	Markedsføring, organisasjon og leing for LØM-fagene. Fagbokforlaget. ISBN 978-82-450-0816-6
Norsk Landbrukssamvirke	Norsk matproduksjon – i en komplett verdikjede. Hefte Norsk landbrukssamvirke.
Heidi Knutsen (2011)	Utsyn over norsk landbruk. Tilstand og utviklingstrekk. Årlig publikasjon. Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning. ISBN 978-82-7077-807-2.
Regjeringen	St.meld.nr 29 (2011-2012) Landbruks- og matpolitikken. Velkommen til bords. Fagbokforlaget. <a href="http://www.fagbokforlaget.no/offpub">www.fagbokforlaget.no/offpub</a>
<a href="http://www.lovdata.no">www.lovdata.no</a>	Aktuelle lover
Torger Gjefsen	Fôringsslære ISBN 978-82-529-36 Tun forlag
Innovasjon Norge	«Forretningsplan», Mal Innovasjon Norge. <a href="http://www.innovasjonnorge.no/Bygg-en-bedrift/Forretningsplan/">http://www.innovasjonnorge.no/Bygg-en-bedrift/Forretningsplan/</a>
Norsk Sau og Geit	Saueboka ISBN 9788252920260 1998
Finn Avdem	Fôring av sau. Småskrift Nortura
Ola Flaten og Lars Rønning (2011)	Best på sau – faktorer som påvirker økonomisk resultat i saueholdet. NILF-rapport nr 3 – 2011. <a href="http://www.nilf.no">www.nilf.no</a> .
Diverse	Småskrifter og faktainfo om sauehold fra ulike organisasjoner i landbruket
Mattilsynet	Forskrifter for hold av småfe
<a href="http://www.bioforsk.no">www.bioforsk.no</a> :	Aktuelle fagartikler og nyhetsbrev
<a href="http://www.lr.no">www.lr.no</a>	Aktuelle fagartikler og nyhetsbrev
Erik Eid Hole (red) (2001)	Bioenergi. Miljø, teknikk og marked (sidehenvendelser ved studiestart). Energigården 2001. ISBN 82-995 884-0-5
Audun Korsæth (2010)	FOKUS Bærekraftig landbruk – utfordringer, muligheter og kunnskapsbehov. Bioforsk Apesvoll. ISBN: 978-82-17-00602-2
<a href="http://www.slf.no">www.slf.no</a>	Bondens miljøplan og andre aktuelle krav og tilskuddsordninger
Bodil Nordjore (2012)	Norsk tradisjonsmat på en ny måte. Cappelen Damms forlag AS. ISBN 9788202387150
Bodil Nordjore (2011)	Fjellmat. Cappelen Damms forlag AS. ISBN 9788202387150
Tine BA	Lokal foredling av mjølk. Faktaark for medlemmer. Se <a href="http://www.tine.no">www.tine.no</a> .

Regjeringen.no	Bruk av tre. Stortingsmelding nr 9 2012.
Innovasjon Norge	Tilskudd til innovativ bruk av tre. Regjeringen.no.
Gunda Djupvik (2012)	Sylting og safting heile året. Samlaget. ISBN 9788252181357
Finn Edvin Hansen (2008)	Vilt og fisk på menyen. Cappelen Damm forlag. ISBN 9788276434699.
Charlotte Mohn (2007)	Med natur på menyen; vår, sommar, haust og vinter. Gyldendal forlag. ISBN 9788205370647.
Regjeringen.no	Et løft for bygdenæringer. Stortingsmelding nr 9 2012 frå jord til bord.
Hanen	Info om bygdeturisme, gardsmat og innlandsfiske i Norge. <a href="http://www.hanen.no">www.hanen.no</a>
Den norske økoturismeforening	Informasjon om norsk økoturisme. <a href="http://www.ecotourismnorway.no">www.ecotourismnorway.no</a>
Dag Bakka og Gunnar O. Hårstad (2004)	Jaktguiding. Los og fører ved tilrettelagte jakter. Skogbrukets kursinstitutt. Temahefte. <a href="http://www.skogkurs.no">www.skogkurs.no</a> .

## 7.5 Tillegglitteratur

Aage Sending (2009)	Arbeidsbok til Økonomistyring for LØM-fagene, Fagbokforlaget. ISBN 978-82-450-0816-6
Frode Hjertnes (2009)	Arbeidsbok til Markedsføring, organisasjon og leiing for LØM-fagene. Fagbokforlaget. ISBN 978-82-450-0817-3
Norges Bondelag	Opplæringshefte i landbrukspolitikk oktober 2008. ISSN 1890-9825
Norges Bondelag	Landbrukspolitikken på 10 minutter. Hefte. Norges Bondelag
Norges Bondelag	En håndbok. Vi får Norge til å gro! Norges Bondelag, informasjonsavdelingen.
Norges Bondelag	Mat og landbruk – midtpunkt i hverdagen. Hefte. Norges Bondelag, informasjonsavdelingen.
Norsk Institutt for landbruksøkonomisk forskning (NILF)	Håndbok for driftsplanlegging. Årlig publikasjon, NILF
Matmerk	Kvalitetssystem i landbruket (KSL-standarder): Standarder, Lovgrunnlag, Revisjon mm. <a href="http://www.matmerk.no">www.matmerk.no</a>
Felleskjøpet	Plantevernkatalogen 2012. Årlig publikasjon. <a href="http://www.felleskjopet.no/landbruk/Plantekultur/Sider/Plantevernkatalog.aspx">http://www.felleskjopet.no/landbruk/Plantekultur/Sider/Plantevernkatalog.aspx</a>

Norgesfôr	Håndbok i plantekultur. Årlig publikasjon. <a href="http://www.norgesfor.no">www.norgesfor.no</a>
Yara	Gjødselhåndbok. Årlig publikasjon. <a href="http://www.yara.no">www.yara.no</a>
Erling Fløistad og Morten Günther (red).	FOKUS - Bioforsk-konferansen 2012. Bioforsk Vol.7 Nr 2 2012 ISBN 978-82-17-00877-4
L.O. Brandsæter, S.M. Birkenes m.fl. (2006)	Plantevern og plantehelse i økologisk landbruk. Bind 1
Bioforsk	Gjødslingshåndbok. <a href="http://www.bioforsk.no/ikbViewer/page/prosjekt/forside?p_dimension_id=19190&amp;p_menu_id=19211&amp;p_sub_id=19191&amp;p_dim2=19191">http://www.bioforsk.no/ikbViewer/page/prosjekt/forside?p_dimension_id=19190&amp;p_menu_id=19211&amp;p_sub_id=19191&amp;p_dim2=19191</a>
Bioforsk	Plantevernleksikon. <a href="http://leksikon.bioforsk.no/">http://leksikon.bioforsk.no/</a>
Bioforsk	Tiltaksveileder for landbruket. EUs rammedirektiv. <a href="http://www.bioforsk.no/ikbViewer/page/prosjekt/hovedtema?p_dimension_id=19627&amp;p_menu_id=19636&amp;p_sub_id=19628&amp;p_dim2=19631">http://www.bioforsk.no/ikbViewer/page/prosjekt/hovedtema?p_dimension_id=19627&amp;p_menu_id=19636&amp;p_sub_id=19628&amp;p_dim2=19631</a>
Truls-Erik Johnsrud m. fl. (2006)	Gårdsvarmeanlegg – en byggeveileder. Skogbrukets Kursinstitutt m.fl. Hefte 2006
Eiliv Sandberg	Gårdsvarmeanlegg – noe for deg? Grønn varme i landbruket. Hefte