

# Fagskolen i Vestfold

## Høyere yrkesfaglig utdanning

### STUDIEPLAN FOR KJØKKEN- OG RESTAURANTLEDELSE

---

*DELTID NETTBASERT MED FYSISKE SAMLINGER*  
*30 STUDIEPOENG*

|      |           |   |                        |                                |              |
|------|-----------|---|------------------------|--------------------------------|--------------|
|      |           |   |                        |                                |              |
| 1    | 27.6.2019 | Revisjon ihht «Utkast til rapport – akkreditering av Kjøkken- og restaurantledelse» | Vivian M. Luth-Hanssen | Agnes Brønstad<br>Jan Erik Lie | Ola Småkasin |
| Rev. | Dato      | Kort beskrivelse  | Laget av               | Sjekkert av                    | Godkjent     |

*Studieplanen bygger på: Nasjonalt Kvalifikasjonsrammeverk - NKR*

## Innhold

|   |    |
|---|----|
| 1. Revisjoner .....   | 6  |
| 2. Innledning.....  | 6  |
| 2.1 Nettbasert og deltid .....                              | 6  |
| 2.2 «Kombinert studiemodell».....                           | 6  |
| 2.3 Om kjøkken- og restaurantledelse .....                  | 7  |
| 2.4 Samarbeid med bransjen .....                            | 7  |
| 2.5 Bruk av kompetanse etter gjennomført utdanning .....    | 7  |
| 2.6 Fagskoleloven .....                                     | 8  |
| 3. Forventet læringsutbytte .....                           | 8  |
| 3.1 Overordnet læringsutbytte .....                         | 8  |
| 4. Opptakskrav: .....                                       | 9  |
| 4.1 Generelt grunnlag.....                                  | 9  |
| 4.2 Vurdering av realkompetanse .....                       | 10 |
| 4.3 Søkere fra andre nordiske land .....                    | 10 |
| 4.4 Søkere utenfor Norden.....                              | 10 |
| 4.5 Krav om dokumenterte kunnskaper i norsk.....            | 10 |
| 5. Digitale rammer og forutsetninger .....                  | 10 |
| 6. Utdanningens omfang og organisering .....                | 11 |
| 6.1 Oversikt over emnene fordelt på 1 år – 2 semestre ..... | 11 |
| 6.2 Oversikt over forventet arbeidsmengde .....             | 12 |
| 6.3 Plan for fysiske samlinger.....                         | 12 |
| 6.4 Sammenhengen mellom emnene .....                        | 13 |
| 7. Undervisningsformer og læringsaktiviteter .....          | 14 |
| 7.1 Deling av faglige innleveringer .....                   | 14 |
| 7.2 Undervisning. Nettsamling i videokonferanse .....       | 14 |
| 7.3 Opptak av undervisning.....                             | 14 |
| 7.4 Gruppearbeid i undervisningen.....                      | 14 |
| 7.5 Fysiske samlinger .....                                 | 14 |
| 7.6 Læringsnotat.....                                       | 14 |
| 7.7 Faglige innleveringsoppgaver som læringsaktivitet ..... | 15 |

|      |  |    |
|------|--|----|
| 7.8  | Lesing av fagstoff .....   | 15 |
| 7.9  | Læringsgrupper .....   | 15 |
| 7.10 | Veiledning .....   | 15 |
| 7.11 | Læringsrapporter .....   | 16 |
| 8.   | Arbeidskrav og vurderingsordninger .....                               | 17 |
| 8.1  | Mappevurdering .....   | 17 |
| 8.2  | Læringsnotater .....   | 17 |
| 8.3  | Innlevering av faglige oppgaver .....                                  | 17 |
| 8.4  | Læringsrapporter .....   | 18 |
| 8.5  | Sluttvurdering .....   | 18 |
| 8.6  | Karakterbeskrivelse .....  | 18 |
| 8.7  | Vitnemål .....   | 18 |
| 9.   | Emnebeskrivelser .....   | 19 |
| 9.1  | Emne 1. Ledelse og samspill .....                                      | 19 |
| 9.2  | Emne 2. Driftsledelse .....  | 21 |
| 9.3  | Emne 3. Organisasjon- og bransjekunnskap .....                         | 24 |
| 9.4  | Emne 4. Utvikling og innovasjon .....                                  | 26 |
| 9.5  | Emne 5-1: Valgfritt emne - Råvarenes teknologiske egenskaper .....     | 28 |
| 9.6  | Emne 5-2: Valgfritt emne - Sensorikk –gjestens måltidsopplevelse ..... | 29 |
| 9.7  | Emne 5-3. Valgfritt emne: Fordypning i økonomiforståelse .....         | 31 |
| 9.8  | Emne 5-4. Valgfritt: Coachende ledelse .....                           | 33 |
| 10.  | Litteraturliste/læremidler/nettressurser .....                         | 36 |
| 10.1 | Omfang av pensumlitteratur: .....                                      | 36 |

## Ordforklaring i studieplanen

| BEGREP                                  | FORKLARING  |
|---|---|
| <b>Arbeidskrav</b>                      |   |
| <b>Arbeidsmappe</b>                     | Elektronisk mappe på læringsplattformen hvor studentene lagrer sine arbeidskrav inntil de skal legges inn i presentasjonsmappe til sluttvurdering   |
| <b>Arbeidsplan</b>                      | Planen gir en oversikt over alle aktivitetene gjennom semesteret. Planen viser hvilken uke det undervises i de enkelte emnene og når det er innleveringer av læringsnotater, oppgaver og læringsdata. Planen legges ut på læringsplattformen ved skolestart.  |
| <b>Emnebeskrivelse</b>                  | Planen viser detaljer om temaene i hvert emne, hvilke arbeidskrav som gjelder og hvordan arbeidskravene vurderes.   |
| <b>Ferdighet (fra NKR)</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>              | Generell kompetanse er å kunne anvende kunnskap og ferdigheter på selvstendig vis i ulike situasjoner gjennom å vise samarbeidsevne, ansvarlighet, evne til refleksjon og kritisk tenkning i utdanning og yrke.   |
| <b>Innlevering</b>                      | Et studentarbeid som innleveres til vurdering.  |
| <b>Kunnskap (fra NKR)</b>               | Kunnskap er forståelse av teorier, fakta, begreper, prinsipper og prosedyrer innenfor fag, fagområder og/eller yrker.   |
| <b>Læringsutbytte beskrivelse (LUB)</b> | Beskrivelse av 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. Nivået på læringsutbyttet er avhengig av kompleksiteten av kunnskapen, ferdigheten og den generelle kompetansen. Dette er et begrep som er hentet fra NKR (se under). |

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | Studieplanen beskriver læringsutbyttet både på overordnet- (OLUB) og emnenivå (ELUB).  |
| <b>Mappevurdering</b>     | En mappe består av en rekke arbeider som studenten har produsert i løpet av utdanningsløpet, og som han eller hun selv har valgt ut til å bli gjenstand for vurdering. Arbeidene lagres i en arbeidsmappe og kan bearbeides og forbedres frem til de blir lagt i en presentasjonsmappe, som inngår i sluttvurderingen. |
| <b>Nettbasert samling</b> | Når studentene møtes digitalt i sanntid med lærer. I gjeldende utdanning møtes man på webbasert videokonferanse tjeneste.  |
| <b>NKR</b>                | Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk.<br>Kvalifikasjonsrammeverket for høyere utdanning beskriver hva alle som har fullført en utdanning skal ha lært. Graderingen av prestasjonen gjøres ved hjelp av karakterskalaen.   |
| <b>Presentasjonsmappe</b> | Elektronisk mappe hvor studentene legger inn sine bearbeidede arbeidskrav til sluttvurdering.  |
| <b>Studieplan</b>         | En helhetlig plan for et studium innenfor høyere utdanning. Planen inneholder mål og innhold, forventet læringsutbytte, oppbygging av utdanningen, lærings- og vurderingsformer samt andre obligatoriske krav (Fra NKR).   |
| <b>VLE</b>                | Virtual Learning Environment. Brukes som synonym til læringsplattform.   |
| <b>Vurderingsform</b>     | Hvordan kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse tilegnet av studenten gjennom utdanningen vurderes.   |

## 1. Revisjoner

Dette er 1. reviderte utgaven av Studieplan Kjøkken- og restaurantledelse. Revisjonen er gjennomført på bakgrunn av krav i «Utkast til rapport – akkreditering av Kjøkken- og restaurantledelse» fra NOKUT datert 20.6.2019.

## 2. Innledning

### 2.1 *Nettbasert og deltid*

Kjøkken- og restaurantledelse tilbys som en nettutdanning på deltid over ett år med to fysiske samlinger á to dager. Utdanningen er oppdelt i to semestre. Det er én to-dagers fysisk samling i hvert semester. Utdanningen er lagt opp slik at du som student kan bo hvor som helst og gjennomføre utdanningen. Utdanningen er et deltidstudie på 30 studiepoeng fordelt på ett år. Det er derfor egnet for deg som ikke kan være heltidsstudent eller kan møte fysisk på en skole. Nettsamlingene foregår på ettermiddagen og tidlig kveld mellom kl. 17 og kl. 19. Tidspunktet kan variere etter avtale mellom studenter og aktuell faglærer. Det er en studieform som egner seg når du er i jobb.

Utdanningen er lagt opp slik at du kan følge undervisningen på videokonferanse på nett (nettsamlinger) og være i direkte kontakt med læreren og medstudenter. Undervisningen blir tatt opp og gjort tilgjengelig på læringsplattformen, slik at du kan se forelesningen når det passer deg og så mange ganger som du ønsker. Læringsplattformen inneholder også oppgaver, fagstoff, supplerende videoer, mm.

Du blir også tilbudt å være medlem av en lukket gruppe på sosiale media for akkurat din klasse. Denne er styrt av studentene selv og benyttes til deling av nyttige faglige lenker og henvisninger, og annen kommunikasjon mellom deltakerne.

Studentene må bekrefte å ha lest skolens reglement og undertegne dokumentet «Retningslinjer som student ved nettstudier ved FiV» som hentes fra fagskolens nettside, ved oppstart. Reglementet for nettstudier innebærer krav om 80 % fremmøte på nettsamlingene eller gjennomsyn av opptakene på Adobe Connect. Det samme kravet gjelder fremmøte på de fysiske samlingene. Ved fravær må faglærer / e-læringskoordinator kontaktes. Studentene må i tillegg bekrefte å ha lest studieplanen ved oppstart.

På grunn av bestemmelsene i personvernloven må studentene underskrive en samtykkeerklæring for bruk av Adobe Connect og Moodle som verktøy i nettstudiet.

### 2.2 *«Kombinert studiemodell»*

Fagskolen i Vestfold bruker «Kombinert utdanningsmodell med nettbaserte samlinger». I denne studieplanen betyr nettbasert samling at studentene samles til undervisningsøkter á ca. 2 timer pr. gang på nett på videokonferanse. Undervisningen gjennomføres i «sanntid», hvor læreren underviser i stoffet, uten forhåndsinnspilte forelesninger. Undervisningen foregår mellom kl. 17 og 19 på hverdager.

Nettsamlingene består av et felles undervisningsrom – plenum – og grupperom, hvor mindre grupper av studenter samhandler.

Denne utdanningen inneholder i tillegg 2 to-dags fysiske samlinger, som skal benyttes til trening av kommunikasjons- og prosessferdigheter.

### *2.3 Om kjøkken- og restaurantledelse*

Fagskoleutdanning i kjøkken- og restaurantledelse skal bidra til å sikre serveringsvirksomheter kompetente ledere, som kan medvirke til godt arbeidsmiljø, bedre kvalitet og høyere lønnsomhet i næringen.

Fagskoleutdanningen dekker et hull mellom et lengre utdanningsløp som krever full studiekompetanse og i realiteten ingen tilbud. For driftsorienterte ledere i restaurant og storhusholdning er dette et tilbud som kan løfte kompetansen fra det produksjonsorienterte fagbrevet, til et akseptabelt nivå på bl.a. økonomi, markedsføring, forretningsforståelse og ledelse.

Dette utdanningstilbudet synliggjør en karrierevei og muligheter etter fagbrev, noe som kan bidra til å beholde kompetente og dyktige medarbeidere i bransjen. Utdanningen gir også anledning for mange i bransjen til å formalisere allerede eksisterende kompetanse, som deretter kan inngå i videre karriereutvikling.

Mange i bransjen har etter hvert en flat organisasjonsprofil, og trinnet fra en dyktig fagarbeider, servicemedarbeider/kokk til å være leder for mange medarbeidere og ansvarlig for kunder/gjester og resultater, kan bli stort. Denne utdanningen vil hjelpe til å minske dette spranget, og gjøre utviklingsmulighetene tilgjengelig for flere. I tillegg vil det kunne gjøre hele bransjen, og særlig kokk-/servitørfaget mer attraktivt og tiltrekkende, og bidra til å øke bransjens status.

### *2.4 Samarbeid med bransjen*

Faginnholdet i utdanningen er utviklet i tett samarbeid med aktører innen serveringsvirksomheter. Fagskolen i Vestfold har samarbeidet med NHO Reiseliv, Fagforbundet, Servitørlauget, Norske Kokkers Landsforening, Opplæringskontoret for reiseliv, restaurant og matfag, Greveskogen vgs program matfag, Vestfold, Lærlingkompaniet, Quality Hotel, Engø Gård, og ISS catering.

Det er etablert et fagråd, som skal minst to ganger i året delta i samarbeidsmøte med fagskolen for å justere og videreutvikle utdanningen kjøkken- og restaurantledelse, og å gi innspill til nye utdanninger på feltet. Aktørene i fagrådet vil bidra til markedsføring av utdanningen, og selv benytte utdanningen til sine mellomledere / ledere.

Deltakerne i fagrådet er; NHO Reiseliv Vestfold og Telemark, Quality Hotel Oseberg / Fredrikstad, ISS Catering region østlandet, Color Line ved F&B Manager, Engø Gård, Tjøme og Restaurant Papparazzi, Tønsberg. Fagskolen i Vestfold har vektlagt å ha deltakere i fagrådet, som er operative i feltet.

### *2.5 Bruk av kompetanse etter gjennomført utdanning*

Denne utdanningen retter seg mot personer som arbeider som ledere, eller som ønsker å arbeide som ledere innenfor offentlige eller private serveringsvirksomheter. Utdanningen skal kvalifisere til lederstilling, som for eksempel restaurantsjef, kjøkkensjef og assisterende kjøkkensjef, hovmester, kantineleder og F&B Manager.

### 2.6 Fagskoleloven

Lov om fagskoleutdanning ble vedtatt i 2003, revidert sist i 2016. Loven gjelder for den som tilbyr fagskoleutdanning (tilbyder), og som har søkt eller søker Nasjonalt organ for kvalitet i utdanning, NOKUT, om godkjenning av fagskoleutdanningen. Med fagskoleutdanning menes korte yrkesrettede utdanninger som bygger på videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse, og som har et omfang tilsvarende minimum et halvt studieår og maksimum to studieår (normert tid). En fagskoleutdanning skal være praktisk og yrkesrettet, men også kunnskapsbasert, mens en høyskoleutdanning er akademisk og forskningsbasert.

## 3. Forventet læringsutbytte

### 3.1 Overordnet læringsutbytte

Læringsutbytte for de enkelte emnene er konkretisert og beskrevet under hvert enkelt emne i form av emnelæringsutbytte beskrivelser (emnelub), se kap. 9.

| <b>Kunnskap om: kjøkken- og restaurantledelse</b>   |
|---|
| Kandidaten ...  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- har kunnskap om ledelse, kommunikasjon og dokumentasjon, og utviklingsprosesser i møte med medarbeidere, leverandører, kunder/gjester og samarbeidspartnere knyttet til kjøkken- og restaurantdrift.</li><li>- har kunnskap om prosesser knyttet til kreativitet og innovasjon i utvikling av serveringskonsepter</li><li>- har kunnskap om organisasjoner med hensyn til organisasjonsform, plansystemer og planprosesser, beslutningsstrukturer og myndighet.</li><li>- har kunnskap om bærekraftig drift i kjøkken og restaurant; matkultur og -trender, helse/dietter, økonomi og indre/ytre miljø.</li><li>- kan oppdatere sin kunnskap om ledelse, drift og utvikling av serveringsvirksomheter</li><li>- har kjennskap til markedsføringsmuligheter ut fra forståelse av markedet for serveringsvirksomheter og egen virksomhets plass i markedet.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- har innsikt i lovverk og faglige og yrkes- og bransjeetiske standarder, som regulerer drift og kvalitet knyttet til kjøkken og restaurant.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- har kunnskap om hvordan egen og andre serveringsvirksomheter organiseres og driftes</li><li>- har kjennskap til markedsføringsmuligheter ut fra forståelse av markedet for serveringsvirksomheter og egen virksomhets plass i markedet</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- kan oppdater sin kunnskap om ledelse, drift og utvikling av serveringsvirksomheter</li></ul>  |



|   |
|---|
| - forstår serveringsvirksomheters visjoner, verdier og strategier, og deres betydning i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv   |
| <b>Ferdigheter knyttet til kjøkken- og restaurantledelse</b>  |
| Kandidaten ...  |
| - kan anvende kunnskap om ledelse, kommunikasjon og dokumentasjon i daglig drift og utvikling av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter                           |
| - kan anvende kunnskap om markedsføring for effektiv markedsføring av egen serveringsvirksomhet   |
| - kan anvende kunnskap om økonomi og lovverk slik at kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter drives i tråd med relevant lovverk, og lønnsom og bærekraftig økonomi |
| - kan anvende relevant og sikker informasjon som grunnlag for analyse, beslutninger, kontroll og utvikling i serveringsvirksomheter                                       |
| - kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for ledelse av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter   |
| - kan kartlegge faglige problemstillinger knyttet til ledelse og drift av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter, og iverksette relevante tiltak                  |
| <b>Generell kompetanse i kjøkken- og restaurantledelse:</b>   |
| Kandidaten ...  |
| - har forståelse for yrkes- og bransjeetiske prinsipper knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter  |
| - har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelse av ledelse knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter  |
| - kan utføre ledelse knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter etter behov hos myndigheter, øvrig ledelse, medarbeidere og kunder/gjester                |
| - kan bygge konstruktive relasjoner med myndigheter, øvrig ledelse, medarbeidere, leverandører, eksterne samarbeidspartnere og kunder/gjester                             |
| - kan utvikle egen ledelsespraksis knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter   |

## 4. Opptakskrav:

### 4.1 Generelt grunnlag

Det generelle grunnlaget for opptak til fagskole er fullført og bestått videregående opplæring med relevant fagbrev/svennebrev. For utdanning innen de ulike fagretningene kreves fagbrev/svennebrev fra korresponderende utdanningsprogram i videregående opplæring eller tilsvarende.

For kjøkken- og restaurantledelse kan søkere med fagbrev / svennebrev fra utdanningsprogram Restaurant- og matfag, programområde Kokk- og servitørfag: Kokk, Institusjonskokk, Servitør, Bakar,

Butikklaktar, Industriell matproduksjon, Kjøttskjærer, Konditor, Pølsemaker, Sjømathandlar, Sjømatproduksjon eller Slaktar opptas.

Søkere som kan dokumentere at de skal gjennomføre fag-/svenneprøve etter opptaksfristen, kan tildeles plass på vilkår om bestått prøve. Siste dato for slik prøve er 1. oktober om studieplassen skal beholdes. Om prøven ikke består, mister søker studieplassen.

#### *4.2 Vurdering av realkompetanse*

Søkere som er 23 år eller eldre i opptaksåret, kan tas opp på grunnlag av tilsvarende realkompetanse. Søker må ha minst fem års relevant yrkespraksis eller skolegang. Relevant yrkespraksis er hjelpearbeider eller assistent i forhold til yrkene og fagbrevne nevnt over. 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.

#### *4.3 Søkere fra andre nordiske land*

Søkere med fullført videregående opplæring fra de andre nordiske landene er kvalifiserte for opptak når den videregående opplæringen i de respektive landene gir generelt opptaksgrunnlag til tertiærutdanning tilsvarende kravene til fagskoleutdanning i Norge.

#### *4.4 Søkere utenfor Norden*

Søkere utenfor Norden må dokumentere opplæring og praksis ved autorisert translatør og ha bestått eller ha likeverdig realkompetanse i de fellesfag tilsvarende VG 1 og VG 2 i yrkesfaglige utdanningsprogram. Den faglige opplæringen må gi relevant opptaksgrunnlag til tertiærutdanning tilsvarende kravene til fagskoleutdanning i Norge.

#### *4.5 Krav om dokumenterte kunnskaper i norsk*

Søker må ha kunnskaper i norsk tilsvarende Europeisk rammeverk for språk, krav B2.

## **5. Digitale rammer og forutsetninger**

Studentene må ha adgang til egen datamaskin med operativsystem Windows. Dette skyldes at det meste av den relevante softwaren til nettstudier støttes av Windows operativsystem. Skolen tildeler studentene Office 365. I tillegg må datamaskinene enten ha innebygd videokamera eller eksternt videokamera og høretelefoner med støydrederende mikrofon. Studentene må ha tilgang til internett med minimum hastighet tilsvarende mobilt nettverk 4G. Studentene må selv sikre seg teknisk bistand til egen PC og eget internett.

Faglærerne er tilgjengelige for programbistand etter studentenes behov. På ukedager er responstiden neste arbeidsdag. I helgen og helligdager er responstiden første virkedag.

Studentene bør også inneha en viss digital kompetanse. De bør kunne identifisere, lokalisere, hente, lagre, organisere og analysere digital informasjon samt vurdere relevans og hensikt. Det er viktig å kunne dele ressurser gjennom elektroniske verktøy, knytte kontakt med andre og samarbeide via digitale verktøy. Å kunne redigere alt fra verbaltekst til bilder og video er også en grunnleggende

digital kompetanse. Med utgangspunkt i formål og behov bør studenten kunne identifisere digitale behov og ressurser, slik at man kan oppdatere sin egen og andres kompetanse. Det er viktig at studenten ivaretar personlig integritet og sikkerhet, har kjennskap til rettighet og lisenser, samt beskytter sin egen data for en sikker og bærekraftig bruk.

Lærer, e-læringskoordinator og IT-avdelingen støtter studenten i å utvikle den nødvendige digitale kompetansen gjennom utdanningen.

## 6. Utdanningens omfang og organisering

Omfanget på heltid er ett semester. I denne utdanningen, som er på deltid, fordeles dette over ett år, med del 1 om høsten og del 2 om våren.

Omfanget av emnene er beskrevet i form av antall studiepoeng (stp). Antall studiepoeng viser hvilken faglig dybde og omfang emnet skal favne.

### 6.1 Oversikt over emnene fordelt på 1 år – 2 semestre

| Emnekode   | Emnenavn  | Omfang  |
|------------|---|---------|
| 1.Semester |   | 17 stp. |
|            | Emne 1. Ledelse og samspill   | 7 stp.  |
|            | Emne 2. Driftsledelse   | 10 stp. |
| 2.Semester |   | 13 stp. |
|            | Emne 3. Organisasjon og bransjekunnskap                             | 4 stp.  |
|            | Emne 4. Utvikling og innovasjon                                     | 4. stp. |
|            | Emne 5. Valgfritt emne<br><i>DET SKAL VELGES ETT VALGFRITT EMNE</i> | 5 stp.  |
|            | 5-1: Råvarenes teknologiske egenskaper                              |         |
|            | 5-2: Sensorikk - gjestens måltidsopplevelse                         |         |
|            | 5-3: Fordypning i budsjett- og regnskap                             |         |
|            | 5-4: Coachende ledelse  |         |
|            | SUM VALGFRITT EMNE  | 5 stp.  |
|            | SUM UTDANNINGEN   | 30 stp. |

## 6.2 Oversikt over forventet arbeidsmengde

| Kode | Emnenavn   | Omfang i studiepoeng | Under-visning | Egen-arbeid (e-læring) | Vei-ledning | Totalt timetall |
|------|--|----------------------|---------------|------------------------|-------------|-----------------|
|      | Fellesfag Emne 1-4   | 25                   | 100           | 300                    | 240         | 640             |
|      | Emne valgfritt emne. Det er fire valgfrie emner   velge mellom. Det kan bare velges ett. | 5                    | 24            | 76                     | 60          | 160             |
|      | <i>Emne 5-1: Valgfritt emne</i>  | 5                    |               |                        |             |                 |
|      | <i>Emne 5-2: Valgfritt emne</i>  | 5                    |               |                        |             |                 |
|      | <i>Emne 5-3: Valgfritt emne</i>  | 5                    |               |                        |             |                 |
|      | <i>Emne 5-4: Valgfritt emne</i>  | 5                    |               |                        |             |                 |
|      | <b>Sum</b>   | <b>30 stp</b>        | <b>124</b>    | <b>376</b>             | <b>300</b>  | <b>800</b>      |

Veiledningen i utdanningen er en kontinuerlig prosessveiledning som består av følgende elementer:

- Robotveiledning
- Muntlig og skriftlig medstudentveiledning i læringsgrupper
- Muntlig og skriftlig individuell veiledning fra faglærer
- Felles veiledning på nettsamlinger ut fra læringsnotatene og faglige oppgaver
- Blogginlegg fra faglærer
- Læringsrapporter og oppfølging fra e-læringskoordinator
- Prosjektveiledning

Totalt antall individuelle veiledningstimer vil variere fra student til student ut fra individuelle behov og ønsker. Timene som er oppført i tabellen over, er timene som er tilgjengelige for studentene. Se nærmere om veiledningspraksisen i pkt. 7.10.

## 6.3 Plan for fysiske samlinger

De fysiske samlingene, som gjennomføres i begynnelsen av hvert semester består av to sammenhengende dager, med vekt på trening av kommunikasjons- og utviklingsprosesser.

| Semester | Sosialt innhold                                       | Faglig innhold   | Antall timer               | Sted                                  |
|----------|---|--|----------------------------|---------------------------------------|
| 1.       | Bli kjent med hverandre og lærer<br><br>Felles middag | Trening i praksis på ledersamtaler og coachingsamtaler | 8 pr. dag, totalt 16 timer | Fagskolen i Vestfold, Campus Vestfold |

|    |  |  |                                  |                                       |
|----|--|--|----------------------------------|---------------------------------------|
|    |  | Trening i praksis på verktøy for personlig stressmestring  |                                  |                                       |
| 2. | Erfaringsdeling og sosialt samvær<br><br>Felles middag | Trening på kreative prosessverktøy.<br><br>Trening på prosessverktøy – LEAN og Appreciative Inquiry. | 8 timer pr. dag, totalt 16 timer | Fagskolen i Vestfold, Campus Vestfold |

#### 6.4 Sammenhengen mellom emnene

Utdanningen er oppdelt i fem emner, hvorav de første fire emnene er felles, mens det femte består av ett valgfrie emner, som velges blant fire mulige.

Det første emnet er om personlig ledelse, med vekt på å gi forståelse og verktøy til det relasjonelle lederarbeidet i forhold til medarbeidere, øvrig ledelse, samarbeidspartnere og myndigheter. Fokuset er også på å skape et godt psykososialt arbeidsmiljø. Emnet inneholder ledelsesteorier sett i forhold til egen lederstil, kommunikasjon – både skriftlig og muntlig, personalledelse - og herunder rekruttering. I tilknytning til dette behandles forskjellige systemer for personlighetstypologier og -tester og hvordan disse kan benyttes i personalledelse. I dette emnet fokuserer utdanningen på selvledelse og stressmestring. Dette er både for lederen selv som profesjonell, men også for at lederen har en bevissthet om medarbeideres selvledelse og behov for balanse i livet. I det første emnet settes også fokus på etikk i ledelse, og lederen som rollemodell.

Emne to handler om driftsledelse og inneholder temaer som inngår i bærekraftig drift i form av råvarebevissthet, svinn, avfallshåndtering, vareflyt og kortreist mat, enkel og grunnleggende økonomisk forståelse, gjeldende lovverk og markedsføring.

Emne tre fokuserer på organisasjonsteorier, systemer og verktøy som inngår i planlegging, styring og drift av arbeidsprosessene i kjøkken og restauranter. Emnet gir også forståelse av roller, struktur og myndighet, både internt i egen virksomhet, utad i bransjen og mot samfunnet for øvrig. Ledere på alle nivåer trenger denne forståelsen for å kunne utøve effektiv ledelse.

Emne fire dreier seg utviklingsrettet kompetanse, slik at lederen kan bidra til bærekraftig utvikling av serveringsvirksomheter. Utviklingen av mat- og serveringsbransjen går like fort som ellers i samfunnet, og dagens ledere må beherske utviklingsledelse.

Emne 5 består av fire mulige valgfrie emner, hvorav ett skal velges til fordypning innenfor ett av de fire første emnene. Her er det to «matfaglige» fordypninger, en fordypning i budsjett og regnskap og en fordypning i coachende ledelse.

Emnene henger sammen på kryss og tvers, og hvert emne inneholder deler av de andre emnene i tillegg til de spesifikke temaene. Til sammen skal emnene gi en helhetlig kompetanse i ledelse i kjøkken- og restaurantvirksomhet.

## **7. Undervisningsformer og læringsaktiviteter**

### *7.1 Deling av faglige innleveringer*

Faglige innleveringer med skriftlige tilbakemeldinger fra faglærer og medstudenter og den faglige bloggen er åpne og tilgjengelige for alle studentene i samme klasse å lese. På denne måten bygges det et unikt faglig lærestoff for klassen. Dette lærestoffet er kun tilgjengelig for klassen og klassens faglærere og sensorer.

### *7.2 Undervisning. Nettsamling i videokonferanse*

Den lærerstyrte undervisningen foregår gjennom videokonferanser i sanntid, hvor temaer formidles i 2-timers forelesninger. Undervisningen er preget av teoretisk underbygning og praktisk anvendelse av temaene. Ettersom fagskolen skal utdanne praktikere som skal kunne gå rett inn i relevant arbeid, må studentene i løpet av utdanningen kople teorien til sin egen nåværende og framtidige praksis. Studentene veksler mellom plenum, hvor alle studentene ser og kan samtale med hverandre og faglærer samtidig, og smågrupper, hvor studentene ser og kan samtale med medlemmene av gruppen. Læreren kan kople seg inn i gruppene etter ønske og behov.

### *7.3 Opptak av undervisning*

Det gjøres opptak av hver forelesning i videokonferansen, som legges ut på læringsplattformen. Opptakene er tilgjengelig for studentene gjennom hele utdanningen, og kan avspilles så mange ganger som studentene ønsker. Opptakene kan benyttes som læringsstoff i læringsnotater og faglige oppgaver. Opptakene er unike for hver utdanning og hvert kull.

### *7.4 Gruppearbeid i undervisningen*

Flere ganger i løpet av en forelesning deles studentene inn i grupper, hvor de diskuterer og reflekterer over innholdet i forelesningen. Deretter hentes de inn i plenum igjen av læreren, som løfter frem diskusjonspunkter, undringer og refleksjoner fra studentene.

### *7.5 Fysiske samlinger*

For å oppnå læringsutbyttebeskrivelsene om ferdigheter i kommunikasjon og prosessledelse inngår det en fysisk to-dagers samling i hvert semester for å kunne trene i fellesskap under veiledning av faglærer.

### *7.6 Læringsnotat*

Etter ca. hver nettsamling skal studentene levere inn et skriftlig læringsnotat, hvor de skal synliggjøre sitt faglige utbytte, og reflektere over sammenhengen mellom det faglige stoffet og deres egen faglige praksis. I tillegg skal de reflektere over sitt læringsutbytte i forhold til læringsutbyttebeskrivelsene. Notatet skal ha et omfang på mellom 400 og 800 ord. Det benyttes en ferdig mal på læringsplattformen til å skrive notatet i.

Å skrive læringsnotat gir ferdigheter i å uttrykke seg skriftlig på en kortfattet og forståelig måte. Samtidig er en personlig refleksjon over sitt faglige utbytte og sin læringsprosess av stor betydning for den enkeltes kompetanseutvikling. Studentene skal utvikle en faglig stemme i løpet av utdanningen.

En av hensiktene ved å skrive et læringsnotat er å speile det faglige slik at læreren og studentene sikrer at de når det faglige utbyttet som er beskrevet i studieplanen om emnet. I tillegg trener studentene seg på å formulere en faglig redegjørelse og å underbygge denne. Det andre er at studentene trener seg på å beskrive og vurdere sin personlige læringsprosess.

Alle besvarelsene og tilbakemeldingene er åpne og tilgjengelige for alle studentene i klassen.

#### *7.7 Faglige innleveringsoppgaver som læringsaktivitet*

Studentene skal skrive en faglig oppgave for hvert ca. 5. studiepoeng, hvor de kan samarbeide med hverandre og benytte læringsmidler. Oppgavene tar utgangspunkt i emnelæringsutbyttebeskrivelsene og gir studentene trening i å benytte teorien og forslag til praktisk anvendelse inn mot de aktuelle temaene. Oppgavene er laget for å utvikle faglig dybdekunnskap. Hver innlevering skal inneholde mellom 400 og 800 ord. Alle besvarelsene og tilbakemeldingene er åpne og tilgjengelige for alle studentene i «klassen».

#### *7.8 Lesing av fagstoff*

Studentene skal lese seg opp på faglig stoff i henhold til litteraturlistene i hvert emne. Stoffet er valgt ut fra at det skal understøtte læringsutbyttebeskrivelsene, og er organisert etter temaene som gjennomgås. Studentene skal utvikle evnen til å lese fagstoff og vurdere om den er troverdig og kunnskapsbasert.

#### *7.9 Læringsgrupper*

Studentene deles inn i læringsgrupper med ca. tre studenter pr. gruppe. Studentene jobber sammen mellom nettsamlingene. Studentene skal gi hverandre tilbakemelding og vurdering på læringsnotater og oppgaver, innen læreren gir sin tilbakemelding og vurdering. Deltakelsen i læringsgruppene anses for å være viktig for å skape et læringsfellesskap, som bidrar til engasjement og forankring.

#### *7.10 Veiledning*

Studentene får veiledning i form av øyeblikkelig tilbakemelding på læringsnotatene fra en «robot» (algoritmestyrte), som er implementert i læringsnotatmalen, og som studentene henter fra læringsplattformen. «Robotene» gir tilbakemelding umiddelbart mens studentene skriver notatet ut fra vurderingskriteriene som er satt opp for hvert læringsnotat.

Forskning har vist at det er avgjørende å få rask tilbakemelding og veiledning, hvis det skal ha verdi for studentene. På denne måten får studentene automatisert veiledning til å skrive og utvide notatet sitt, mens de arbeider med det.

Hver student får en individuell og skriftlig tilbakemelding med veiledning fra læreren på læringsnotatene og faglige innleveringsoppgaver, og har anledning til å forbedre både notatene og innleveringene ut fra veiledningen. Det legges vekt på en konstruktiv og styrkeorientert tilbakemelding, som bidrar til videre motivasjon for studenten

Veiledning fra medstudentene foregår i form av gruppearbeid i læringsgruppene mellom nettsamlingene. Det legges vekt på å lære studentene å gi konstruktiv og styrkeorientert tilbakemelding, som bidrar til videre motivasjon for medstudenten.

Studentene tilbys individuell muntlig veiledning etter ønske og behov på grunnlag av innsendt veiledningsgrunnlag. Veiledningen begrenses til 20 minutter pr gang inntil 3 ganger pr emne. Totalt har studentene anledning til å få ca 1 time pr emne. Ved særlige behov kan studenten tilbys mer.

Læreren henter informasjon fra læringsnotatene om hvilke faglige temaer som er uklare for studentene. Det er ofte de samme uklarhetene og spørsmålene blant flere studenter. Disse tas så opp i etterfølgende nettsamling, slik at studentene får felles oppklaring i tillegg til individuell veiledning.

Veiledningen i utdanningen er en kontinuerlig prosessveiledning som består av følgende elementer:

- Automatisk og umiddelbar tilbakemelding fra «robot» under skriving av læringsnotat
- Muntlig og skriftlig medstudentveiledning i læringsgrupper
- Muntlig og skriftlig individuell veiledning fra faglærer
- Felles veiledning på nettsamlinger ut fra læringsnotatene og faglige oppgaver
- Blogginlegg fra faglærer
- Læringsrapporter og oppfølging fra e-læringskoordinator
- Prosjektveiledning

### 7.11 Læringsrapporter

Fagskolen i Vestfold har etablert en funksjon for nettstudiene – e-læringskoordinator – som både skal støtte og avlaste undervisningspersonalet og gi studentene lærings- og gjennomføringsstøtte. E-læringskoordinator skal også bistå ledelsen med etablering og utvikling av nettstudiene.

E-læringskoordinator innhenter «læringsdata». Dataene er en blanding av data generert av systemet, og studentenes egenrapportering og respons på spørreundersøkelse. Dataene skal sammenstilles som månedlig rapport, som skal gi både studentene, faglærerne, avdelingslederne og rektor styringsdata. Rapporten danner grunnlag for at studenter og faglærere kan ha dialog om viktige aspekter av læringsprosessen, og bidra til at vurderingene kan være både **av** læring, **for** læring og **som** læring. I tillegg vil rapportene gi avdelingsledere og rektor informasjon om forhold som viser om praksis stemmer med systembeskrivelser. Rapportene tenkes å fungere som underveisvurderinger,



som gjør at nødvendige tiltak kan iverksettes i tide. Viktige faktorer her er f.eks. lærernes funksjonsnivå, frafall blant studentene, utvikling av studentenes karakterbilde over tid.

Både studenter og lærere / ledere mottar månedlig en læringsrapport, hvor studentenes innsats, fremdrift og læringsutbytte og vurdering av læringsmiljøet blir oppsummert. Besvarelse av undersøkelsene er obligatorisk for studentene. Læringsrapportene synliggjør om studentene har behov for oppfølging i forhold til innsats, fremdrift og læringsutbytte og om det er behov for at lærerne justerer arbeidsmåtene for å bedre læringsmiljøet. Videre oppfølging av studentene gjøres av lærer og e-læringskoordinator i samarbeid.

## **8. Arbeidskrav og vurderingsordninger**

### *8.1 Mappevurdering*

Mappevurdering benyttes for å få bedre sammenheng og helhet i læringsprosessen. Dette oppnås blant annet ved at innleveringer ikke er avsluttet i det øyeblikk de er levert, men at de i større grad benyttes som et ledd i læringsprosessen og som et grunnlag for veiledning til studenten om hva det må arbeides videre med. Forutsetningen er også at det skal være en tett dialog mellom faglærer og student om progresjon og utvikling i læringen, noe som innebærer at lærer og student går gjennom innholdet i arbeidsmappa. Mappevurdering som vurderings-, arbeids- og læringsform fremmer formativ vurdering og har vurdering for læring som prinsipp, samtidig som studentene får tydelige tilbakemeldinger underveis på hvor de står faglig sett, og på hvordan de kan jobbe videre.

Den summative sluttvurderingen - vurdering av læring i form av karakter - blir ivaretatt av at studentene avslutningsvis innleverer en presentasjonsmappe med alle de obligatoriske læringsnotatene og faglige innleveringene i hvert emne, som de har bearbeidet og forbedret på bakgrunn av veiledning og tidligere tilbakemelding. Disse blir vurdert av faglærer og ekstern sensor med karakter.

### *8.2 Læringsnotater*

Det skal leveres obligatoriske læringsnotater i løpet av nettstudiet. Det skal leveres ca. 1 læringsnotat pr. nettsamling. Antallet vil variere noe på grunn av inndelingen i nettsamlinger. Studentene forventes å delta i forelesningene og å benytte opptakene fra forelesningene som grunnlag for å besvare læringsnotatene.

Læringsnotatene inneholder en faglig redegjørelse og en refleksjon over egen læringsprosess og læringsutbytte. Studentene får en individuell og skriftlig tilbakemelding fra læreren på hvert notat ut fra forhåndsdrøftet vurderingskriterier. Læringsnotatene og tilbakemeldingene fra læreren ligger tilgjengelig for alle studentene på læringsplattformen. På denne måten er læringsnotatene og tilbakemeldingene læringsstoff for studentene. Vurderingen av læringsnotatene i form av veiledning og tilbakemelding er en vurdering *for* læring og *som* læring.

### *8.3 Innlevering av faglige oppgaver*

Studentene skal levere obligatoriske faglige oppgaver for ca. hvert 5. studiepoeng gjennom utdanningen. For denne fordypning på 30 studiepoeng vil kravet være ca. 6 innleveringer. Studentene kan benytte hjelpemidler og samarbeide.

Innleveringene utfordrer læringsutbyttet som helhet i emnene som inngår. I disse innleveringene inkluderes ikke refleksjoner over egen læringsprosess eller læringsutbytte. Her etterspørres faglig dybdelæring. Vurderingen er både *av* læring og *for* læring.

#### 8.4 Læringsrapporter

Studentene skal levere obligatoriske undersøkelser om fremdrift og læringsmiljø hver måned til bruk i utarbeiding av læringsrapporter.

#### 8.5 Sluttvurdering

Presentasjonsmappen for hvert emne med de obligatoriske læringsnotatene og innleveringsoppgavene danner grunnlaget for karakterfastsettelse med faglærer og ekstern sensor for hvert emne.

#### 8.6 Karakterbeskrivelse

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

Kilde: Nasjonal plan for teknisk fagskoleutdanning, generell del, godkjent av Nasjonalt utvalg for teknisk fagskoleutdanning 5. mars 2013\_v4

#### 8.7 Vitnemål

Etter fullført og bestått fagskoleutdanning i *Kjøkken- og restaurantledelse* utstedes det vitnemål. Vitnemålet omfatter de emner som inngår i utdanningen, med emnets omfang i fagskolepoeng og de karakterene som er oppnådd. Beskrivelse av prosjektet vil også framgå. Vitnemålet merkes med begrepet *Vocational Diploma* (VD) med tanke på internasjonal bruk.

## 9. Emnebeskrivelser

### 9.1 Emne 1. Ledelse og samspill

| Emne xx  | Tema  |
|--|---|
| Emne 1. Ledelse og samspill – 7 studiepoeng  | Ledelsesteorier<br>Kommunikasjon – skriftlig og muntlig<br>Personalledelse<br>Arbeidsmiljøloven<br>Rekruttering<br>Personlighetstypologi<br>Selvledelse og stressmestring<br>Etikk og lederen som rollemodell |
| <b>Læringsutbytte</b>  |   |
| <p><i>Kunnskap:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om ledelsesteorier</li> <li>- har kunnskap om personlighetstypologier i rekruttering, teamutvikling, motivering og samtaler med ansatte</li> <li>- har kunnskap om kommunikasjonsteorier og kommunikasjonsbegreper i praktisk kommunikasjon – både muntlig og skriftlig</li> <li>- har kunnskap om kommunikasjonsverktøy i ledelse i;               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Daglig samhandling</li> <li>o Formelle og uformelle samtaler</li> <li>o Rekruttering</li> <li>o Forhandlinger</li> <li>o Møteledelse</li> </ul> </li> <li>- har kunnskap om arbeidsmiljøloven og tilknyttet internkontrollforskrift</li> <li>- har kunnskap om sentrale og lokale avtaler i bransjen</li> <li>- har kunnskap om digitale kommunikasjonsverktøy</li> <li>- har kunnskap om ledelse av konflikthåndteringsprosesser</li> <li>- har kunnskaps om selvledelse og stressmestring</li> <li>- har kunnskap om sentrale yrkesetiske retningslinjer for serveringsvirksomheter – respekt for lovbestemmelser og bærekraft</li> </ul> <p><i>Ferdigheter:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan anvende kunnskap om ledelsesteorier i utøvelse av egen ledelse</li> <li>- kan anvende kunnskap om personlighetstypologier i rekruttering, teamutvikling, motivering og samtaler med ansatte og anvende dem balansert</li> <li>- kan anvende kommunikasjonsteorier og kommunikasjonsbegreper i praktisk kommunikasjon – både muntlig og skriftlig</li> <li>- kan anvende kommunikasjonsverktøy i ledelse i;</li> </ul> |   |

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Daglig samhandling</li> <li>○ Formelle og uformelle samtaler</li> <li>○ Rekruttering</li> <li>○ Forhandlinger</li> <li>○ Møteledelse</li> <li>- kan lede konflikthåndteringsprosesser</li> <li>- kan utøve og tilrettelegge for egen og ansattes selvledelse og stressmestring</li> <li>- kan anvende arbeidsmiljøloven og internkontrollforskriften for HMS, og annet lovverk som regulerer personalforhold for et godt arbeidsmiljø</li> <li>- kan anvende digitale kommunikasjonsverktøy som understøtter ledelsesfunksjonen</li> <li>- kan utøve personlig ledelse i tråd med sentrale yrkesetiske retningslinjer for serveringsvirksomheter</li> </ul> <p><i>Generell kompetanse:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan utøve kunnskapsbasert personlig ledelse som fremmer motivasjon, trivsel, samarbeid og samhandling i serveringsvirksomheter</li> <li>- har forståelse for sin rolle som leder med bakgrunn i yrkesetiske retningslinjer i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan utøve personlig ledelse i henhold til AML og avtaleverket for bransjen og skape et godt arbeidsmiljø i serveringsvirksomheter</li> </ul> |
| <b>Læringsaktiviteter</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● To-dagers fysisk samling med treningsoppgaver om kommunikasjon i ledelse</li> <li>● Undervisning «live» på videokonferanse</li> <li>● Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li> <li>● Faglig diskusjon på blogg.</li> <li>● Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>● Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>● Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>● Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>● Individuelt læringsnotat</li> <li>● Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>● Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>● Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>  |
| <b>Obligatoriske arbeidskrav</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 6 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat.</li> <li>● En faglig oppgave enten individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord.</li> <li>● Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg pr nettsamling. Omfang minst 50 ord pr. innlegg.</li> <li>● To fremdriftsrapporter.</li> </ul>   |

|  |
|--|
| Vurderingsformer   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>                    |
| Sluttvurdering   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med obligatoriske læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Sluttvurdering av presentasjonsmappe med karakter A-F</li> </ul>                     |
| Litteratur   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjertnes, Frode (2018, 3. utg.). <i>Markedsføring, organisasjon og ledelse for LØM-emnet</i>. Fagskoleforlaget. 400 s.</li> <li>• Digitale ressurser</li> </ul> |

## 9.2 Emne 2. Driftsledelse

| Emne xx                                | Tema  |
|--|---|
| Emne 2. Driftsledelse – 10 studiepoeng | <p>Menyvalg<br/>Fagterminologi i menyer<br/>Råvarebevissthet<br/>Svinn<br/>Avfallshåndtering<br/>Vareflyt<br/>Kortreist mat</p> <p>Hovedtypene budsjett og regnskap<br/>Kalkulasjonsmetoder<br/>Tilbudsberegning<br/>Digitale verktøy</p> <p>HMS og internkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeidsmiljø</li> <li>• matsikkerhet</li> <li>• alkoholservering</li> </ul> <p>Markedskunnskap<br/>Markedsføring (både digital og annen)<br/>Personvern og annet relevant lovverk i markedsføring</p> |
| Læringsutbytte                         |   |

*Kunnskaper:*

Kandidaten ...

- har kunnskap om bærekraftig drift ift bruk av ressurser (ansatte, råvarer, økonomi, administrasjon, mm.)
- har kunnskap om sentrale økonomibegreper, enkle kalkyer og lønnsomhetsbetraktninger
- har kunnskap om budsjett, regnskap og regnskapsanalyse
- har kunnskap om digital markedsføring og bruk av sosiale medier
- har kunnskap om kjøpsatferd og markedsplanlegging ift serveringsvirksomheter med hensyn til nasjonale og internasjonale trender og dietter
- har innsikt i internkontroll av HMS, matsikkerhet og alkoholservering
- har kunnskap om begreper og verktøy knyttet til kvalitetsledelse
- har kunnskap om digital markedsføring og bruk av sosiale medier
- har kunnskap om kjøpsatferd ift serveringsvirksomheter med hensyn til nasjonale og internasjonale trender og dietter
- har kunnskap om aktivitetsplan for markedsføring

*Ferdigheter:*

Kandidaten ...

- kan anvende kunnskap om fagterminologi, estetikk ift. mat, lokaler, servering osv. i utvikling og formidling av serveringskonsepter
- kan anvende kunnskap om ressurser (ansatte, råvarer, økonomi, administrasjon, mm.) til å sikre bærekraft drift og økonomi i serveringsvirksomheter
- kan anvende sentrale økonomibegreper, enkle kalkyer og lønnsomhetsbetraktninger for å planlegge og sikre bærekraftig drift i serveringsvirksomheter
- kan forstå og anvende budsjett, regnskap og regnskapsanalyse i planlegging og drift av serveringsvirksomheter
- kan bruke sosiale media og annen digital markedsføring til å fremme serveringsvirksomhetens inntekter
- kan planlegge, markedsføre og drifte serveringsvirksomheter for kundegrupper ut fra nasjonale og internasjonale trender og dietter
- kan anvende lovverket omkring matsikkerhet til å sikre forsvarlig matproduksjon
- kan utøve kvalitetsledelse

*Generell kompetanse:*

Kandidaten ...

- kan utøve ledelse i serveringsvirksomheter i tråd med lovverket og yrkesetiske retningslinjer slik at virksomheten drives bærekraftig både i forhold til ansatte, ressurser og økonomi.
- Kan planlegge og lede effektiv markedsføring og som er i tråd med lovverket som regulerer markedsføring, slik at serveringsvirksomhetens fremstår attraktiv for gjester

Læringsaktiviteter

- Undervisning «live» på videokonferanse
- Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver nettsamling

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>  |
| Obligatoriske arbeidskrav   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat.</li> <li>• En faglig oppgave – individuelt eller gruppe. Omfang 400 – 800 ord.</li> <li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg pr nettsamling. Minst 50 ord pr. innlegg.</li> <li>• To fremdriftsrapporter</li> </ul>   |
| Vurderingsformer  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>   |
| Sluttvurdering  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>   |
| Litteratur  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold (2017–2021). Departementene. Handlingsplan (file:///C:/Users/Vivianml/Downloads/Nasjonalhandlingsplanforbedrekosthold(20172021)Sunt kostholdm%20tidsgledeoggodhelseforalle!,0%20(1).pdf)</li> <li>• Hjertnes, Frode (2018, 3. utg.). <i>Markedsføring, organisasjon og ledelse for LØM-emnet</i>. Fagskoleforlaget. 400 s.</li> <li>• Hjertnes, Frode og Sending, Åge (2014, 2. utg.) <i>Økonomistyring for LØM-emnet</i>. Fagbokforlaget. 277 s.</li> <li>• Arbeidsmiljøloven og IK HMS</li> <li>• Matloven og IK Mat</li> <li>• Alkoholloven</li> <li>• Personvernloven</li> <li>• Digitale ressurser</li> </ul> |

### 9.3 Emne 3. Organisasjon- og bransjekunnskap

| Emne xx  | Tema   |
|--|--|
| Emne 3. Organisasjon- og bransjekunnskap – 4 studiepoeng   | Organisasjonsteori<br>Selskapsformer<br>Rammebetingelser<br>Roller, oppgaver og myndighet<br>Planprosesser og planverktøy<br>Strategiske modeller og metoder |
| Læringsutbytte   |  |
| <p><i>Kunnskaper:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om grunnleggende utviklingstrekk og egenskaper ved organisasjoner og kjenner sentrale organisasjonsteoretiske begreper.</li> <li>- Har kunnskap om ulike selskapsformer og egenarten ved disse</li> <li>- har kunnskap om hvordan ulike ledelsesformer og styringsprinsipper utgjør en organisasjons rammebetingelser</li> <li>- har kunnskap om ulike faktorer som utgjør rammebetingelser for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om roller, oppgaver og myndighet i serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om planprosesser og planverktøy for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kjennskap til ulike strategiske modeller</li> </ul> <p><i>Ferdigheter:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan anvende kunnskap om grunnleggende utviklingstrekk og egenskaper ved organisasjoner og sentrale organisasjonsteoretiske begreper i både daglig personalledelse, driftsledelse og utviklingsledelse</li> <li>- kan anvende kunnskap om roller, oppgaver og myndigheter i organisasjonen til å involvere rette personer i organisasjonen til aktuelle ledelsesprosesser</li> <li>- Kan anvende kunnskap om ulike faktorer som utgjør rammebetingelser for serveringsvirksomheter for å kunne planlegge drift og utvikling</li> </ul> <p><i>Generell kompetanse:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskapsbasert forståelse av hvordan serveringsvirksomheten fungerer som organisasjon, både internt og i forhold til omgivelsene og kan benytte kunnskapen og forståelsen i ledelse, drift og utvikling av virksomheten</li> <li>- kan identifisere og bygge relasjoner med eksterne aktører som er involvert i virksomhetens ledelse, drift og utvikling</li> <li>- kan opptre som leder innad i serveringsvirksomheten og utad i tråd med yrkesetiske retningslinjer</li> </ul> |  |
| Læringsaktiviteter   |  |



|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li><li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li><li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li><li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li><li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li><li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li><li>• Individuelt læringsnotat</li><li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li><li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li><li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li></ul> |
| <b>Obligatoriske arbeidskrav</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat.</li><li>• En faglig oppgave – individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord.</li><li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg pr. nettsamling. Minst 50 ord pr. innlegg.</li><li>• To fremdriftsrapporter</li></ul>   |
| <b>Vurderingsformer</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Mappевurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li><li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li></ul>  |
| <b>Sluttvurdering</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li><li>• Vurdering med karakter A-F</li></ul>  |
| <b>Litteratur</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Hjertnes, Frode (2018, 3. utg.). <i>Markedsføring, organisasjon og ledelse for LØM-emnet</i>. Fagskoleforlaget. 400 s.</li><li>• Karp, Tom (2014). <i>Endring i organisasjoner. Ideologi, teori og praksis</i>. Oslo: Cappelen Damm Akademisk. 321 s.</li><li>• Digitale ressurser</li></ul>  |

#### 9.4 Emne 4. Utvikling og innovasjon

| Emne xx  | Tema   |
|--|--|
| Emne 4. Utvikling – 4 stp  | Endringsledelse<br>Teamutvikling<br>Digitale verktøy i feltet (driftsverktøy)<br>Kreativitet og innovasjon<br>Prosessverktøy<br>Kvalitetsutvikling<br>Fagterminologi ift utvikling av matkonsepter |
| <b>Læringsutbytte</b>  |  |
| <p><i>Kunnskap:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om sentrale organisasjonsutviklingsteorier</li> <li>- har kunnskap om endringsledelse</li> <li>- har kunnskap om ledelse av prosesser for teamutvikling</li> <li>- har kunnskap om ledelsens rolle i kulturbygging i serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om kreativitet og innovasjon</li> <li>- har kunnskap om kvalitetssystemer</li> <li>- har kunnskap om estetikk ift. mat, lokaler, servering osv.</li> <li>- har kunnskap om hvor og hvordan relevant og sikker informasjon og kunnskap knyttet til ledelse av serveringsvirksomheter kan finnes</li> <li>- har kunnskap om både muntlig og skriftlig fagterminologien i kjøkken og restaurant</li> <li>- har kunnskap om bruk av visjon i ledelse og utvikling av serveringsvirksomheter og forstår egen virksomhets visjon</li> </ul> <p><i>Ferdigheter:</i><br/>Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan lede og delta i ledelsen av organisasjonsutviklingsprosesser i servicevirksomheter</li> <li>- kan lede og delta i rollen som leder i kulturbygging i servicevirksomheter</li> <li>- kan tilrettelegge for og motivere for kreativitet og innovasjon blant ansatte i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan anvende kunnskap om kvalitetssystemer til å bidra til å utvikle kvalitet i alle ledd i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan anvende kunnskap om estetikk ift. mat, lokaler, servering osv. i utvikling av serveringskonsepter</li> <li>- kan finne relevant og sikker informasjon og kunnskap knyttet til ledelse av serveringsvirksomheter</li> <li>- kan anvende fagterminologi fra kjøkken og restaurant både internt i virksomheten og i formidling til gjester, f.eks. menyer</li> </ul> <p><i>Generell kompetanse:</i><br/>Kandidaten ...</p> |  |

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan lede og utvikle serveringsvirksomhet ut fra styringsdokumenter</li> <li>- kan bruke sin kunnskap og ferdigheter om utvikling og utviklingsprosesser i organisasjoner til å bidra til at serveringsvirksomheter kontinuerlig utvikler seg til å være bæredyktige, konkurransedyktige og lønnsomme</li> <li>- kan involvere medarbeidere og relevante eksterne aktører i utviklingsarbeid i tråd med lover, regler og yrkesetiske retningslinjer for serveringsvirksomheter</li> </ul>  |
| <b>Læringsaktiviteter</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• To-dagers fysisk samling med treningsoppgaver i prosessledelse</li> <li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li> <li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li> <li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul> |
| <b>Obligatoriske arbeidskrav</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li> <li>• En oppgave – individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord</li> <li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg pr. nettsamling. Minst 50 ord pr. innlegg</li> <li>• To fremdriftsrapporter</li> </ul>   |
| <b>Vurderingsformer</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappевurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>  |
| <b>Sluttvurdering</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering av ekstern sensor med karakter A-F</li> </ul>  |
| <b>Litteratur</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karp, Tom (2014). <i>Endring i organisasjoner. Ideologi, teori og praksis</i>. Oslo; Cappelen Damm Akademisk. 321 s.</li> <li>• Oddane, Torild (2017). <i>Kreativitet og innovasjon. Fem sider av nesten samme sak</i>. Oslo; Fagbokforlaget. 267 s.</li> <li>• Digitale ressurser</li> </ul>   |

9.5 Emne 5-1: Valgfritt emne - Råvarenes teknologiske egenskaper

| Emnekode   | Tema  |
|--|---|
| Emne 5-1: Råvarenes teknologiske egenskaper<br>5 studiepoeng   | Grunnleggende kjemi og fysikk knyttet til råvarer<br>Råvarenes ulike egenskaper<br>Økonomisk utnyttelse gjennom riktig bruk<br>Bærekraftig utvikling<br>Hjelpe- og tilsetningsstoffer |
| <b>Læringsutbytte</b>  |   |
| <p><b>Kunnskap:</b><br/>Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kunnskap om hvordan råvarene påvirker hverandre</li> <li>- kunnskap om hva som skjer kjemisk og fysisk under matlagingsprosessen</li> <li>- innsikt i gjeldende regelverk knyttet til hjelpe- og tilsetningsstoffer, herunder merkeforskriften</li> <li>- kunnskap om helserelevante utfordringer ved ulike matlagningsprosesser og råvarer</li> <li>- kunnskap om hvordan råvarenes kvalitet og egenskaper påvirker økonomisk utnyttelse</li> </ul> <p><b>Ferdigheter:</b><br/>Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utnytte råvarenes egenskaper i framstilling av ulike produkter</li> <li>- vurdere kritisk råvarer og velge hensiktsmessige matlagingsmetoder ved utvikling av nye produkter og retter</li> <li>- velge riktig råvarer med tanke på spesialkost, bærekraft og økonomi</li> <li>- aktivt delta i utvikling av retter tilpasset forbrukerkrav</li> <li>- aktivt bruke regelverk om merking ved bruk av hjelpe- og tilsetningsstoffer</li> </ul> <p><b>Generell kompetanse:</b><br/>Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- forklare og kommunisere ulike forandringer som skjer i råvarer i løpet av lagring og produksjonsprosesser</li> <li>- aktivt delta i utvikling av retter tilpasset forbrukerkrav</li> <li>- vurdere nødvendigheten av bruk av hjelpe- og tilsetningsstoffer i næringsmiddelproduksjon</li> <li>- vise ansvarlighet i forhold til økonomi, miljø og bærekraft</li> </ul> |   |
| <b>Læringsaktiviteter</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li> <li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li> <li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> </ul>   |   |

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>   |
| <b>Obligatoriske arbeidskrav</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li> <li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord</li> <li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg. Minst 50 ord pr. innlegg</li> <li>• To fremdriftsrapporter</li> </ul>  |
| <b>Vurderingsformer</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>  |
| <b>Eksamensform</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>  |
| <b>Litteratur</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ledsaak, O. &amp; Eben, B. (2010). Råvarenes teknologiske egenskaper (småskrift 2013 nr. 2). Lillestrøm: Høgskolen i Oslo og Akershus (102 s.)</li> <li>— Hopia, A., &amp; Fooladi, E. (2017) Kjemi på kjøkkenet. Helsingfors og Volda: Humanistisk forlag. (180 s.)</li> </ul> <p>Tillegglitteratur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— McGee, H. (2004). <i>On food and cooking: the science and lore of the kitchen</i> (Completely rev. and updated [ed.]. utg.). New York: Scribner.</li> <li>— Pedersen, T. (2005). <i>Kemien bag gastronomien</i> (2. utg.). København: Nyt Nordisk Forl. Arnold Busck.</li> </ul> |

### 9.6 Emne 5-2: Valgfritt emne - Sensorikk –gjestens måltidsopplevelse

| Emnekode   | Tema   |
|--|--|
| Emne 5-2: Valgfritt emne - Sensorikk-gjestens måltidsopplevelse<br>5 studiepoeng | Sansene våre<br>De fem grunnsmaker<br>Grunnleggende metoder for sensoriske tester<br>Kultur, sosiale omgivelser og måltidserfaringer |

|  |   |
|--|---|
|  | Sensorikk i produktvikling og kvalitetskontroll<br>Mat og helse – hva bør vi spise? |
| Læringsutbytte   |   |
| <p><i>Kunnskap:</i><br/>Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kunnskap om hvordan sansene våre fungerer</li><li>- kunnskap om grunnsmakene våre</li><li>- kunnskap om kultur, sosiale omgivelser og måltidserfaringer som viktig faktor for mat- og drikkeopplevelser</li><li>- kunnskap om ulike sensoriske metoder som gjør at man kan teste om nye ingredienser og oppskrifter gir den ønskede smaksopplevelsen</li><li>- innsikt i betydningen av faktorer som påvirker sensoriske tester</li><li>- innsikt i hvordan våre sanseintrykk påvirkes av vår fysiologiske balanse</li><li>- kunnskap om forbrukeres krav til sunn og bærekraftig mat</li></ul> <p><i>Ferdigheter:</i><br/>Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kan bruke sensorikk som målemetode i produktutvikling og kvalitetskontroll</li><li>- kan formidle videre til kolleger hvordan sansene våre fungerer og hva som påvirker smaksopplevelse</li><li>- kan planlegge og gjennomføre enkel sensorisk analyse for å bedømme næringsmidler</li><li>- Kan evaluere og formidle resultater av enkel sensorisk analyse</li></ul> <p><i>Generell kompetanse:</i><br/>Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bidra som leder til at produktene i kjøkken og restaurant både svarer til gjesters krav til bærekraftig mat og gir en god total måltidsopplevelse etter den enkelte gjestens ønsker</li><li>- bidra utvikling og innovasjon gjennom kritisk tenkning og refleksjon</li><li>- fremme utvikling av sunne og trygge matvarer og tilstrebe en helse- og miljøvennlig praksis i produksjon og forbruk av mat</li></ul> |   |
| Læringsaktivitet   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li><li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li><li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li><li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li><li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li><li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li><li>• Individuelt læringsnotat</li></ul>   |   |

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>   |
| <b>Obligatoriske arbeidskrav</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li> <li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord</li> <li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg. Minst 50 ord pr. innlegg.</li> <li>• To fremdriftsrapporter</li> </ul>   |
| <b>Vurderingsformer</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>  |
| <b>Eksamensform</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgaver</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>   |
| <b>Litteratur og utstyr</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rødbotten, M., Strandos, L.B.U., Nyvold, T.E. &amp; Sensorisk Studiegruppe (2015). Sensorikk: Måling med menneskelige sanser. Oslo: Kopinor pensum. (108 s.)</li> <li>• Pedersen, T. (2005). Kemien bag gastronomien (2.utg). København: Nyt Nordisk Forl. Arnold Busck. (35 s.)</li> <li>• Bere, E., Øverby C.N. (2016). Om mat og ernæring. En introduksjon til hva man bør spise. Oslo: Cappelen Damm, Høyskoleforlaget AS. (46 s.)</li> <li>• Restaurant Meal Experiences from Customers' Perspectives – A Grounded Theory Approach Kai Victor Hansen, 2005, Publisher: Universitetsbiblioteket 2005 ISBN: 91-7668-451-2 (s.44-61) (17 s.)</li> </ul> |

### 9.7 Emne 5-3. Valgfritt emne: Fordypning i økonomiforståelse

| Emnekode   | Tema  |
|--|---|
| Emne 5-3 Valgfritt emne: Fordypning i økonomiforståelse<br><br>5 studiepoeng | Økonomibegreper<br>Bedriftsetablering<br>Inntekter og kostnader<br>Regnskapssystemer<br>Regnskapsanalyse<br>Digitale verktøy<br>Planleggings- og styringssystemer |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Etiske problemstillinger<br/>Investeringsbeslutninger -kontantstrøm og likviditet<br/>Lowerket</p> |
| <p>Læringsutbytte</p>   |   |
| <p><i>Kunnskap:</i><br/>Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om sentrale økonomibegreper</li> <li>- har kunnskap om bedriftsetablering</li> <li>- har kunnskap om økonomistyring og forretningsplan for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om bedriftsetablering og avvikling for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om inntekter og kostnader for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om regnskapssystemets oppbygning</li> <li>- har kunnskap om hvordan regnskapsanalyse kan bidra til større økonomisk forståelse av virksomheter</li> <li>- har kunnskap om digitale økonomiske verktøy i egen virksomhet og i bransjen</li> <li>- har kunnskap om ulike økonomiske planleggings- og styringsverktøy</li> <li>- har innsikt i etiske problemstillinger innen serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om investeringsbeslutninger, kontantstrøm og likviditet</li> <li>- har kunnskap om hvor og hvordan økonomisk informasjon om bransjen og serveringsvirksomheter</li> <li>- har kjennskap til lover som regulerer økonomisk virksomhet i serveringsvirksomheter</li> </ul> <p><i>Ferdigheter:</i><br/>Kandidater kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan anvende økonomiske begreper i samhandling omkring økonomien i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan lese og forstå et budsjett i serveringsvirksomhet</li> <li>- kan lese og forstå et regnskap i en serveringsvirksomhet, og kan anvende denne informasjon for iverksetting av tiltak</li> <li>- kan utarbeide relevante kalkyler tilpasset aktuelle problemstillinger i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan anvende digitale systemer for økonomistyring</li> <li>- kan anvende ulike økonomiske planleggings- og styringsverktøy for serveringsvirksomheter</li> <li>- kan delta i den økonomiske driften og utviklingen av serveringsvirksomheter på en etisk, forsvarlig og bæredyktig måte</li> </ul> <p><i>Generell kompetanse:</i><br/>Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan anvende økonomisk planleggings- og styringsverktøy for å ivareta lederfunksjoner i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan vise samfunnsansvar med hensyn til etiske, juridiske og miljømessige utfordringer innen serveringsvirksomheter</li> <li>- kan lede serveringsvirksomheter på en bærekraftig måte med hensyn til både økonomi, personale og ressurser</li> </ul> |   |



| Læringsaktiviteter        |  |
|---------------------------|--|
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li> <li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li> <li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul> |
| Obligatoriske arbeidskrav |  |
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li> <li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord</li> <li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg. Minimum 50 ord pr. innlegg</li> <li>• To fremdriftsrapporter</li> </ul>  |
| Vurderingsformer          |  |
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>  |
| Sluttvurdering            |  |
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgaver</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>   |
| Litteratur og utstyr      |  |
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjertnes, Frode og Sending, Åge (2014, 2. utg.) <i>Økonomistyring for LØM-emnet</i>. Fagbokforlaget. 277 s.</li> <li>• Digitale ressurser</li> </ul>  |

#### 9.8 Emne 5-4. Valgfritt: Coachende ledelse

| xx  | Tema  |
|---|---|
| Emne 5-4 Valgfritt emne:<br>5 studiepoeng | Forskjellige coaching retninger<br>Kommunikasjonsteorier i coaching retninger<br>Ferdigheter i coaching samtaler<br>Coaching i daglig ledelse |

Coaching som utviklingsverktøy

Læringsutbytte

*Kunnskap:*

Kandidaten har ...

- har kunnskap om hva coaching er og ikke er, og hvilke kommunikasjonsteorier som inngår i forskjellige coaching retninger (coaching teori)
- har kunnskap om noen utviklingstrekk innenfor bruk av coaching i ledelse.
- har kunnskap om når, hvorfor og hvordan coachende ledelse kan være nyttig i ledelse av kjøkken og restaurant virksomheter
- har kunnskap om to grunnleggende ulike coaching retninger, og hvilke typer verktøy og problemstillinger som kjennetegner disse (problemfokus / styrke- og løsningsfokus)
- har forståelse for hvordan coachende ledelse kan bidra til egen serveringsvirksomhets verdiskaping i alle ledd av produksjonen

*Ferdigheter:*

Kandidaten kan ...

- kan tilrettelegge for og anvende coachende ledelse i i daglig ledelse og utvikling av serveringsvirksomheter
- kan kartlegge situasjoner i ulike ledd av serveringsvirksomheten, og identifisere hvorvidt en coachende lederstil er den mest hensiktsmessige tilnærmingen
- kan velge coaching retning og gjennomføre coaching samtaler i tråd med denne
- kan tilpasse coaching samtaler i henhold til hva situasjonen og virksomheten krever så vel som medarbeiderens individuelle behov
- kan finne informasjon om, holde seg oppdatert i, og videreutvikle egne ferdigheter i coaching knyttet til lederrollen i kjøkken- og restaurantvirksomheter

*Generell kompetanse:*

Kandidaten kan ...

- kan anvende coachende ledelse effektivt for å bedre egen serveringsvirksomhets verdiskaping i alle ledd av driften
- har forståelse for etiske prinsipper som danner grunnlaget for bruk av coachende ledelse i restaurant og kjøkken bransjen
- har utviklet egen etiske refleksjonevne knyttet til bruk av coachende ledelse i serveringsvirksomheter

Læringsaktiviteter

- Undervisning «live» på videokonferanse
- Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt
- Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff
- Relevant informasjonsinnhenting på internett

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>   |
| <b>Obligatoriske arbeidskrav</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li> <li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 400 – 800 ord</li> <li>• Studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter i blogg pr nettsamling. Minst 50 ord pr. innlegg</li> <li>• To fremdriftsrapporter</li> </ul>  |
| <b>Vurderingsformer</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappевurdering av arbeidsmappe med læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>   |
| <b>Sluttvurdering</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>   |
| <b>Litteratur og utstyr</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berg, Morten Emil &amp; Ribe, Ellen (2016, 3. opplag): «Coaching. Å hjelpe ledere og medarbeidere til å lykkes», Universitetsforlaget (373 sider)</li> <li>• Jensen, Einar Wergeland (2017): «Kapittel 4: Lederen som coach», <a href="https://www.nored.no/NR-dokumentasjon/Rapporter-og-veiledere/Redaktoerhaandboken/Ledelse/Kapittel-4-Lederen-som-coach">https://www.nored.no/NR-dokumentasjon/Rapporter-og-veiledere/Redaktoerhaandboken/Ledelse/Kapittel-4-Lederen-som-coach</a> (hentet ut 25.02.19) Redaktørforeningen (7 sider)</li> </ul> <p>Tillegglitteratur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espedal, G., Andersen, T. &amp; Svendsen, T. (2006): «Løsningsfokusert coaching», Gyldendal Akademisk (242 sider)</li> </ul> |

## 10. Litteraturliste/læremidler/nettressurser

### 10.1 Omfang av pensumlitteratur:

Emne 1: ca. 350 s.

Emne 2: ca. 500 s.

Emne 3: ca.200 s.

Emne 4: ca. 200 s.

Valgfrie emner: ca. 250 s. pr. emne

Totalt antall sider: 1500 s.

Se under hvert emne for detaljer.

Supplerende læremidler finnes på læringsplattformen knyttet til hvert emne. Læremidlene er integrerte og interaktive og omfatter e-kompendier, artikler, opptak fra forelesninger på videokonferansene, emnerelevante linker, filmer, oppgaver, læringsnotater og innleveringer med tilbakemeldinger.

Læremidlene på plattformen oppdateres løpende for å inneholde den nyeste og gjeldende teknologiske kunnskapen om både produkter, fremgangsmåter, konsepter, forståelser, osv