

Øl- mjød- og siderproduksjon

30 studiepoeng

Studieplan gjelder for:

- halvårig utdanning som samlingsstøttet nettstudium på deltid



Innhold

1.	INNLEDNING	4
2.	OPPTAKSKRAV	5
3.	OVERORDNET LÆRINGSUTBYTTE	5
	3.1 Kunnskaper	6
	3.2 Ferdigheter	6
	3.3 Generell kompetanse	6
4.	STUDIETS OPPBYGNING OG ORGANISERING	7
	4.1 Studietiden	7
	4.2 Nettbasert deltidsstudium.....	7
	4.2.1 Undervisningsformer	7
	4.2.2 Læringsaktiviteter.....	7
	4.2.3 Arbeidsformer.....	8
	4.2.4 Administrativt system.....	8
	4.2.5 Læringsplattformen	9
	4.2.6 Generell veiledning og oppfølging.....	9
	4.2.7 Responstid ved henvendelser	10
	4.2.8 Organisering av nettbasert deltidsstudium.....	10
	4.2.9 Samlingsstruktur.....	10
	4.2.10 Konferanseplattform	10
	4.2.11 Kveldsundervisning	10
	4.2.12 Veiledning og oppfølging av nettstudentene	11
	4.2.13 Eksamensplan	11
	4.2.14 Dokumentasjon.....	12
	4.2.15 Arbeidskrav	12
	4.2.16 Karakterer i emner.....	12
	4.2.17 Vitnemål.....	12
	4.2.18 Karakterutskrift.....	12
	4.3 Studiemodell	13
	4.3.1 Tabell 1: Oversikt over emneframdriften.....	13
	4.3.2 Tabell 2: Oversikt over emner, arbeidsmengde og fagskolepoeng	14
	4.3.3 Tabell 3: Oversikt over studieaktiviteter på samlingene	14

4.3.4	<i>Arbeidsmengde ved nettbasert deltidsstudium</i>	15
4.3.5	<i>Tabell 4: Oversikt over emner, fagskolepoeng og vurdering</i>	15
5.	STUDIEINNHOLD	15
5.1	<i>Emner</i>	15
5.1.1	<i>Innføring i øl, mjød og sider</i>	16
5.1.2	<i>Produksjon og produktutvikling</i>	17
5.1.3	<i>Formidling og markedsarenaer</i>	20
5.1.6	<i>Hovedprosjekt</i>	22
6.	VEDLEGG	24
6.1	<i>PC-krav</i>	24
6.2	<i>Krav til dataprogrammer</i>	25
6.3	<i>Eksamensformer ved Fagskolen i Viken</i>	25
6.3.1	<i>Skriftlig eksamen</i>	25
6.3.2	<i>Muntlig eksamen</i>	25
6.3.3	<i>Tverrfaglig eksamen i LØM-fagene</i>	25
6.3.4	<i>Sammensatt eksamen</i>	26
6.3.5	<i>Hovedprosjekteksamen</i>	26
6.3.6	<i>Emneoppgave</i>	26

1. Innledning

Basisutdanning ved Fagskolen Viken, studiested Geilo, er de to 2-årige tilbudene i hhv Hotell- og restaurantdrift samt Reiselivs- og opplevelsesutvikling. Disse tilbudene har lagt grunnlag for et sett av kortere studier som kan gjennomføres som enkeltstående tilbud eller de kan kombineres med andre tilbud av kortere eller lengre varighet.

Tilbudet «Øl- mjød- og siderproduksjon» er et slikt tilbud som både er forankret i skolens ansvar for opplæring innenfor Restaurant- og matfag (RM) og den sterke satsningen på integrerte opplevelser i reiselivet.

Reiselivet i Norge er en viktig bidragsyter til opprettholdelse av bosetting, lokal verdiskaping, og en næring som skaper arbeidsplasser over hele landet, med betydelig lokal skatteeffekt og integrering av arbeidstakere med forskjellig etnisk og sosial bakgrunn.

For å sikre en bærekraftig vekst og styrke markedsmulighetene for Norge som reisemål er vi avhengig av at reiselivsnæringen og det offentlige samarbeider om å utvikle reiselivet, blant annet med tilbud om profesjonalisering og utvikling gjennom gode kompetansetilbud. Reiseliv er verdens hurtigst voksende næring, og opplevelsesbasert turisme er den delen av bransjen som nå ser den sterkeste veksten. Antallet reisende til og i Norge har vært rekordstort de siste årene. Det er derfor et stort behov for en bransjekompetanse med ulike fordypninger innen Hotell- og restaurantdrift med fokus på høyt servicenivå. Dette fremheves i stortingsmelding nr. 19 fra 2016-2017, Opplev Norge – unikt og eventyrlig, der fagskole pekes ut som en aktuell kompetansepartner for reiselivsbransjen (s. 93).

Nasjonal reiselivsstrategi 2030 ble lagt frem i april 2021. Denne peker på betydningen av mat- og måltidsopplevelser og det fortsatt uforløste potensialet i forhold til en internasjonal trend mot gastroturisme. Norske og utenlandske gjester etterspør i sterkt økende grad mat og drikke som er basert på lokalmat, lokal mat- og drikke kultur og lokal kulturarv.

Vin vil fortsatt være sentralt i både det norske og det internasjonale kjøkken. Samtidig utfordrer dette markedets forventning om lokale mat og drikkeprodukter av høy kvalitet. Slik blir økt kunnskap om øl og cider en forutsetning for å videre innovasjon og samarbeid mellom aktører i reiselivet. I et slikt perspektiv er vårt utdanningstilbud i øl-, mjød- og ciderproduksjon et viktig bidrag til å skape de opplevelsesproduktene som fremtidens gjester forventer for å legge sin reise til Norge.

Tilbudet i øl-, mjød- og siderproduksjon er rettet mot ulike målgrupper. Noen av disse er:

- Ansatte og ledere i restaurantbransjen
- Ansatte og ledere hos detaljister, grossister og distributører
- Ansatte og ledere i håndverksbryggerier og industriell drikkeproduksjon
- Småskalaprodusenter innen gårdsturisme, lokalmatproduksjon og opplevelser
- Frukt- og bær produsenter
- Entreprenører og etablerte aktører som i større grad ønsker å utvikle opplevelser med elementer fra natur, kultur, aktiviteter, mat og drikke
- Engasjerte hobbybryggere og entusiaster

Bak enhver god drikke- og matopplevelse ligger en historie. Her lærer du historien om øl, mjød og siderproduksjon med hovedvekt på det norske bidraget. Du vil se dette i lys av selvberging, vertskapsroller, mat, andre drikker, natur, kultur og religion. I denne delen inngår også formidling og historiefortelling.

Konseptualisering, merkevarebygging og produktutvikling er sentrale deler av det å utvikle egen næring basert på øl, mjød og siderproduksjon.

Du vil lære om råvarer, herunder dyrking, kvalitetskontroll, sanking, innkjøp og distribusjon.

Opplæringen i produksjon er tilpasset vekslingen mellom teori og praksis gjennom det året opplæringen foregår. Både på samlinger og i undervisningsperioder mellom disse må du beregne å bruke tid på egen produksjon. Samarbeidet mellom deltakere, lærere og samarbeidspartnere reflekterer den delingskulturen som kjennetegner bransjen.

Opplæringen balanserer mellom produksjon, produktutvikling, formidling og utvikling av opplevelser. Studiet er praktisk rettet og egne erfaringer fra produksjon danner basis for andre emner.

I planlegging og drift har Fagskolen Viken flere sterke fagmiljø som bidrar i et slikt studium. Spesielt sentralt er kjemi- og matteknikk ved studiested Fredrikstad.

Samlingene gjennomføres i hovedsak ved skolens egne produksjonsfasiliteter på Studiested Geilo.

2. Opptakskrav

Opptaksordningene er beskrevet i kapittel 3 i forskriften om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken.

Grunnlag for opptak

- Fag- eller svennebrev: Industriell matproduksjon, Servitør, Kokk, Institusjonskokk, Pølsemaker, Sjømathandler, Slakter, Konditor, Baker, Resepsjonsfaget, Reiselivsfaget, Salgsmedarbeider og Agronom
- Eller fylte minst 23 år og har relevant praksis innenfor et eller flere av fagområdene som omfattes av de ovennevnte fag- eller svennebrev.

3. Overordnet læringsutbytte

Etter fullført studium har kandidaten følgende læringsutbytte, definert som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse. Læringsutbyttene er på nivå 5.1 i Norsk Kvalifikasjons Rammeverk

3.1 Kunnskaper

- har kunnskap om hele produksjonsprosessen av øl, mjød og sider, fra råvare via produksjonsprosessen til ferdig produkt
- har kunnskap om resepter, råvarer og sammensetningen av råvarer, og hvordan dette påvirker produksjon, kvalitet og sluttprodukt
- har kunnskap om forhold knyttet til produksjon, distribusjon og lagring av øl, mjød og sider som har betydning for den mikrobiologiske kvaliteten på produktet
- kan vurdere og sikre at alle trinn i produksjonsprosessen utføres i henhold til lover som gjelder for produksjon av og distribusjon av øl, mjød og sider, samt for helse, miljø og sikkerhet (HMS), og tilhørende forskrifter, samt nasjonale og internasjonale standarder
- har kunnskap om stilarter og varianter innenfor øl, mjød og sider, og kan identifisere disse
- har innsikt i egne utviklingsmuligheter innenfor øl-, mjød- og siderproduksjon og kan oppdatere sin yrkesfaglige kompetanse
- kjenner til forskjellige distribusjonssystemer- og kanaler for øl, mjød og sider
- kjenner til hvordan øl og sider brukes som smaksopplevelser i hotell og restaurant
- har kunnskap om næringen, lokalt, nasjonalt og globalt
- har kunnskap om historien til øl-, mjød- og sider, dens egenart og plass i samfunnet som grunnlag for etisk bevissthet, formidling og historiefortelling

3.2 Ferdigheter

- kan anvende råvarer, teknikker og teknisk utstyr til å sikre kvalitet og hygiene i produksjon av øl, mjød og sider
- kan reflektere over produksjonsprosessen og justere denne under veiledning
- kan anvende aktuelle råvarer, prosesser og teknikker for å få fram forskjellige smaker og kvaliteter
- kan vurdere et produkt ut fra forbrukernes krav og behov
- kan kartlegge situasjoner, problemstillinger og behov for iverksetting av tiltak
- kan bidra til nyskaping, etablering, ledelse og drift av virksomheter gjennom å reflektere over egen praksis
- kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for produksjonen av øl-, mjød og sider
- kan skape opplevelser gjennom historiefortelling, sensoriske opplevelser og kunnskapsformidling

3.3 Generell kompetanse

- kan planlegge og gjennomføre arbeidsoppgaver og prosjekter alene og som deltaker i gruppe i tråd med etiske krav og retningslinjer som gjelder for produksjon av øl, mjød og sider, herunder krav til produksjonshygiene
- kan kombinere teori, egen praksis og bidrag fra samarbeidspartnere fra ulike deler av verdikjeden i utvikling av nye produkter

- Har utviklet en etisk grunnholdning basert på gjeldende lover, forskrifter, normer og krav til utøvelsen av arbeidet
- kan utveksle synspunkter med andre med bakgrunn innenfor øl, mjød og sider og delta i diskusjoner om utvikling av god praksis fra råvare, produksjon og fram til ferdig produkt
- kan bygge relasjoner og delta i delingskultur, møteplasser og markeds plasser som fremmer faglig utvikling og kunnskap om øl-, mjød og sider

4. Studiets oppbygning og organisering

4.1 Studietiden

Fagskolen i Viken organiserer fagretning for Reiseliv med fordypning i øl-, mjød- og siderproduksjon på følgende måte:

- Halvårig utdanning fordelt over et år som nettbasert deltidsstudium med samlinger

4.2 Nettbasert deltidsstudium

Nettbasert deltidsstudium er en halvårig utdanning som gjennomføres på 1 år. Studiene blir gjennomført som en kombinasjon av samlinger, selvstendige studieaktiviteter og veiledningsaktiviteter. Det er fem samlinger i året der hver samling varer inntil en full arbeidsuke. Veiledning og undervisning av studenter skjer normalt på kveldstid to ganger i uken på et nettbasert konferansesystem som muliggjør toveiskommunikasjon og interaktivitet.

4.2.1 Undervisningsformer

Undervisning omfatter de aktiviteter der det foregår en samhandling mellom lærer og student. Undervisningens rolle er å bidra til å utvikle de kunnskaper, ferdigheter og generelle kompetanse studenten ikke klarer å utvikle ved hjelp av selvstudium. Undervisningen vil støtte studenten i læringsprosessen og tilby hjelp til å komme over kjente barrierer i den faglige utviklingen.

Undervisningen er samarbeidsarena som styrker studentenes generelle kompetanse.

Det brukes varierte undervisningsformer for å oppnå best mulig læringsutbytte for den enkelte student, blant annet forelesning/undervisning, øvinger, prosjektarbeid, lærerstyrt undervisning, praksisorientert undervisning, veiledning, gruppearbeid, individuelle arbeidsoppgaver med innlevering, eksempler, presentasjoner og produksjonsarbeid. Undervisningsformene involverer og ansvarlig gjør studentene.

4.2.2 Læringsaktiviteter

Læringsaktiviteter har søkelys på studentens rolle i læringsprosessen, og henviser til aktiviteter hvor studenten har en mer aktiv rolle enn for lærerstyrte aktiviteter. Læringsaktiviteter inkluderer ulike metoder og arbeidsmåter, som omfatter blant annet selvstendig arbeid med oppgaver, presentasjoner, gruppearbeid, prosjektarbeid, fagrelatert diskusjonsforum på nett.

Fagskolen legger til rette for at studentene kan bruke hverandre i læringen gjennom gruppearbeid, diskusjoner, tilbakemeldinger, gjennom sosial støtte.

4.2.3 Arbeidsformer

Arbeidsformene som benyttes er relevante og hensiktsmessige for å oppnå læringsutbyttet. Det innebærer at studentene i tillegg til faglig utvikling, også skal utvikle evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk problemløsning. Studentene skal også utvikle evne til å se fagområdet i et bredere samfunns- og miljøperspektiv.

Det forutsettes at studentene viser initiativ og tar ansvar for eget studiearbeid og felles læringsmiljø, samtidig som de viser en konstruktiv-kritisk holdning til studieopplegget.

Studentene har praktisk erfaring innen egne fagområder, og det gir anledning for å legge til rette for erfaringsbaserte og studentsentrerte læringsformer. Gjennom pedagogisk ledelse trekkes studentene aktivt med, og trenes opp til refleksjon i egen læringsprosess. Det brukes variasjon i læringsmetodene for å oppnå en helhetlig kompetanse, i forhold til kunnskaper, erfaringer, ferdigheter og generell kompetanse hos den enkelte student.

Det brukes varierte arbeidsformer for å oppnå best mulig læringsutbytte for den enkelte student.

Konkret vil dette si:

- Gruppearbeid med logg og refleksjonsnotat
- Prosjektarbeid med tverrfaglig fokus
- Lærerstyrt undervisning
- Praksisorientert undervisning
- Veiledning
- Individuelle arbeidsoppgaver
- Presentasjoner

Til hvert emne er det utarbeidet obligatoriske arbeidskrav. Dokumentasjon av disse kravene samles i en mappe for hver student. Tverrfaglige problemstillinger er det normale i arbeidslivet og er derfor godt egnet til å demonstrere helheten i utdanningen og emnenes forhold til hverandre. Tverrfaglige problemstillinger forbereder også studentene til yrkeslivet. Arbeid med slike problemstillinger inngår i studiet, hvor hospitering i arbeidslivet kan brukes i noen emner og temaer.

4.2.4 Administrativt system

Studenter som gjennomfører utdanning ved Fagskolen i Viken, studiested Geilo blir registrert i skolens administrative system. I det administrative systemet blir emnet koblet til den enkelte student i forhold til hvilken utdanning studenten gjennomfører. I det administrative systemet synkroniseres emner som studenten har gjennomført. Disse overføres automatisk til læringsplattformen.

4.2.5 Læringsplattformen

Fagskolen i Viken, studiested Geilo benytter en elektronisk læringsplattform. På læringsplattformen organiserer og tilrettelegger læreren lærestoff slik at det blir gjort tilgjengelig for studentene. Alle arbeidskrav, slik som prøver, innleveringer, gruppearbeider og prosjektarbeider organiseres med tidsfrister og purringsmuligheter på ikke innleverte arbeidskrav. Dette danner en elektronisk arbeidsmappe for den enkelte student. Lærerens bedømmelse på arbeidene lagres i forbindelse med tilbakemeldingen på arbeidskravet. I tillegg fungerer læringsplattformen som et bindeledd for organisering og strukturering av læringsarbeid og for samarbeid på fagskolen.

I læringsplattformen finner studenten blant annet alle temaer i studiet, intern informasjon til studenter, kvalitetshåndbok med overordnede dokumenter for kvalitetsarbeid, rutinebeskrivelser, skjemaer, årshjul og lenke til blant annet forskriften.

4.2.6 Generell veiledning og oppfølging

Studiet har et pedagogisk opplegg som sikrer god veiledning og oppfølging av studentene både som gruppe og individ. Lærerens rolle i fagskoleutdanningen er i stor grad knyttet til veiledning og tilrettelegging for fleksibel læring. Målet er å få studenten til å sette sine erfaringer og kunnskaper inn i en større sammenheng.

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 både via læringsplattformen og i undervisningen. I samråd med studentene fastsettes det tidspunkt for veiledning. 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.

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.

Oppfølging av studentene omfatter forhold rundt utdanningen og studiesituasjon som individuell tilrettelegging, muligheter for studieveiledning og karriere veiledning. Skolen er behjelpelig med utfylling av skjemaer om permisjoner, innpassing og annet.

Prosjektarbeid er en bærebjelke i læringsarbeidet ved Fagskolen i Viken, studiested Geilo. Gjennom avgrensede prosjekter med økende kompleksitet og virkelighetsnærhet øker studentene sin gjennomføringsevne innen fagområdet knyttet til sin fordypning. I prosjektarbeidet knyttes kunnskaper fra tema som prosjektledelse, HMS, kommunikasjon og faglig ledelse sammen med fordypningsemnene, samtidig som det benyttes aktuelle verktøy og prinsipper for prosjektstyring.

4.2.7 Responstid ved henvendelser

Administrasjonen og lærerne svarer på skriftlig henvendelser fra studenter innen tre arbeidsdager.

4.2.8 Organisering av nettbasert deltidsstudium

Det er ingen forskjell på generelle arbeidsformene ved heltids- eller nettbasert deltid.

Læringsplattform brukes aktivt til kommunikasjon med nettstudentene. Til undervisning på kvelder bruker vi en konferanseplattform som fungerer som klasserom, grupperom og forelesningsrom. Etter undervisningen legger vi ut pekere på læringsplattformen til videoer av undervisningen, samt henvisning til eller egenprodusert lærestoff.

Under samlingene er det intensiv undervisning, veiledning og oppgaveløsning der produksjonsarbeid, 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. Det brukes arbeidsmetoder som praktiske produksjons oppgaver, forelesninger, undervisning, gruppearbeid, prosjektarbeid med fokus på tverrfaglighet, selvstudier, veiledning, studentpresentasjoner og nettstøttet læring ved bruk av læringsplattformen.

Deltakelse på samlinger er ikke i seg selv obligatorisk. Imidlertid inneholder samlingene som regel obligatoriske arbeidskrav. Ved fravær fra samlinger er studentene ansvarlig for å ta igjen den tapte undervisningen ved selvstudium. Ved tapte eller underkjente obligatoriske arbeidskrav må studenten ta opp igjen disse i henhold til prosedyrer som er beskrevet i skolens kvalitetssystem.

4.2.9 Samlingsstruktur

Hvert studieår gjennomføres samlinger på campus på inntil 5 dager. Eksakte samlingsuker for studiet publiseres på læringsplattformen. Til samlingene utarbeides det en tradisjonell timeplan.

4.2.10 Konferanseplattform

Kveldsundervisningen foregår på et konferansesystem. Når studenter og lærere kobler seg til konferansesystemet med mikrofon og kamera, har alle deltagerne toveis lyd- og bildesamband. Konferanseplattformen er da med på å muliggjøre undervisning, som om det skulle vært en konvensjonell time i et ordinært klasserom.

4.2.11 Kveldsundervisning

Inntil to kvelder i uka gjennomføres det undervisning på konferansesystemet.

Denne undervisningen blir lagret på video eller som filer slik at de som ikke har anledning til å følge undervisningen direkte, kan studere dette på egenhånd (ligger fysisk eller som en link på læringsplattformen) ved en senere anledning.

4.2.12 Veiledning og oppfølging av nettstudentene

I skolens nettbaserte utdanninger får studentene samme arbeidskrav som på tilsvarende heltidsstudier, og det tildeles samme lærerressurs.

På samme måten som i vanlig klasseromsundervisning kan man stille spørsmål til faglærer på konferansesystemet under undervisningsøkten. Studentene har alltid tilgang på grupperommene i konferanseplattformen. Grupperommene kan brukes til aktiviteter slik som gruppearbeid, prosjektarbeid, diskusjoner, møter og lignende. Andre faglige og administrative spørsmål til personalet kan stilles på epost, telefon eller fagforum på læringsplattformen. Generelle spørsmål kan luftes i klassens time som blir avholdt minst fire ganger i året. Andre problemer som den enkelte har, må diskuteres med studiekoordinator. Nettbasert undervisning inneholder toveiskommunikasjon mellom faglærer og student, og studenter imellom.

I nettbasert undervisning brukes det mange gruppe- og individuelle oppgaver for å oppnå beskrevet læringsutbytte. Oppgavene er konstruert slik at studenten må jobbe mye på egenhånd og i grupper, samt søke veiledning fra lærer underveis. Grupperommene på konferanseplattformen fungerer slik at studentene kan møtes i sann tid og jobbe sammen om oppgavene. I tillegg er det satt av fast veiledning underveis i forbindelse med kveldsundervisningen, samt tilrettelagt for diskusjonsforum der også veileder deltar.

Tidslinje for arbeid med oppgavene:

- Oppgaven legges ut på læringsplattformen med tidsfrist
- Studentene forbereder seg og starter med å løse oppgaven, enten individuelt, eller i grupper
- I forberedelsesperioden kan studentene søke veiledning via telefon, mail, meldingstjenester/chat eller på forumet. Studentene må spesifisere hva de trenger veiledning på, og læreren velger ut fra det om han/hun svarer muntlig på telefon, skriftlig med e-post, via læringsplattformen eller i et møte på konferanseplattformen
- Omtrent midtveis mellom oppgavestart og innlevering settes det av tid i den ordinære nettundervisningen (på kveldstid) til felles veiledning i (sann tid) på oppgavene
- Etter veiledningen jobber studentene videre med oppgaven, og kan fram til leveringsfrist søke veiledning slik som beskrevet ovenfor
- Etter innlevering får studenten tilbakemelding på hva som er bra og hva som har potensiale for forbedring

4.2.13 Eksamensplan

Det utarbeides en overordnet plan for gjennomføring av avsluttende vurdering/eksamen i hvert emne. Eksamensordningen er beskrevet detaljert i forskriften om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken.

4.2.14 Dokumentasjon

Karakterskalaen som benyttes går fra A t.o.m. F, hvor A er beste karakter og F er ikke bestått.

4.2.15 Arbeidskrav

Obligatoriske arbeidskrav blir fortløpende lagret på skolens læringsplattform i elektroniske mapper.

Obligatoriske arbeidskrav må være gjennomført og bestått for å få karakter i emnet.

4.2.16 Karakterer i emner

Et emne kan bestå av et eller flere tema. Når alle temaene i emnet er gjennomført overføres emnekarakteren til skolens administrative system. Emnekarakteren bekjentgjøres for studentene på læringsplattformen eller ved en utskrift fra det administrative systemet.

4.2.17 Vitnemål

Etter fullført og bestått fagskoleutdanning utstedes det vitnemål. Når studenten har bestått alle emner, produseres vitnemålet automatisk fra dokumentasjonen som er lagret i skolens administrative system.

4.2.18 Karakterutskrift

Studenter som avslutter utdanningen uten å ha bestått alle emner, får utstedt karakterutskrift

4.3 Studiemodell

4.3.1 Tabell 1: Oversikt over emneframdriften

Øl-, mjød og siderproduksjon	
1.semester (høst)	2.semester (vår)
Innføring i øl, mjød og sider <i>5 stp</i>	
Produksjon og produktutvikling <i>10 stp</i>	Produksjon og produktutvikling <i>5 stp</i>
	Formidling og markedsarenaer <i>5 stp</i>
	Hovedprosjekt <i>5 stp</i>

4.3.2 Tabell 2: Oversikt over emner, arbeidsmengde og fagskolepoeng

Emnekode	Emne	Arbeidsmengde	Studiepoeng
	Innføring i øl, mjød og sider	150	5
	Produksjon og produktutvikling	450	15
	Formidling og markedsarenaer	150	5
	Hovedprosjekt	150	5
	SUM	900	30

Det totale antall **arbeidstimer** for studentene skal normalt være **900 timer per år**. Arbeidstimerne fordeles mellom undervisning/veiledning og egenarbeid.

4.3.3 Tabell 3: Oversikt over studieaktiviteter på samlingene

Det er fire samlinger med til sammen 160 timer. Disse timene brukes til forskjellige studieaktiviteter. Fordelingen vises i tabellen nedenfor

Studieaktivitet	Arbeidsmengde	
	%	Timer
Forelesninger/undervisning	30 %	48
Laboratoriearbeid/produksjonsarbeid (for- og etterarbeid utføres hjemme)	32,5 %	52
Prosjektarbeid/gruppearbeid /fremlegg/diskusjoner/veiledning	25 %	40
Ekskursjoner	5 %	8
Administrativ tid, klassens time	2,5	4
Eksamen/prøver inkludert forberedelser	5 %	8

Målet med undervisningen er at hver enkelt student skal opparbeide en teoretisk og praktisk forståelse av øl-, mjød og siderproduksjon. Dette oppnås ved en variasjon av undervisningsformer, læringsaktiviteter og praksis.

Utdanning i øl-, mjød- og ciderproduksjon vil gi studentene kompetanse til å anvende aktuell teknologi og utnytte denne til å utvikle og fornye egen produksjon.

4.3.4 Arbeidsmengde ved nettbasert deltidsstudium

Det tildeles samme lærerressurs til nettbasert deltidsstudium, som til studenter som gjennomfører heltid.

Det totale antall arbeidstimer for studentene som gjennomfører nettbasert skal normalt være 900 timer. Lærerstyrte aktiviteter utgjør 450 timer på årsbasis, noe som tilsvarer 50 % av total arbeidsmengde.

I et nettbasert deltidsstudium har de lærerstyrte studieaktiviteter en annen prosentvis fordeling enn om studiet skulle vært på heltid. Den store forskjellen ligger i mindre med forelesninger/undervisning og mer veiledning.

4.3.5 Tabell 4: Oversikt over emner, fagskolepoeng og vurdering

Emne	Studie poeng	Vurdering	Vurderingsform
Innføring i øl, mjød og sider	5	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Emnet avsluttes med en avsluttende evaluering
Produksjon og produktutvikling	15	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Emnet avsluttes med en avsluttende evaluering
Formidling og markedsarenaer	5	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Emnet avsluttes med en avsluttende evaluering
Hovedprosjekt	5	Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.	Emnet avsluttes med en avsluttende evaluering

5. Studieinnhold

5.1 Emner

Studieplanen i øl-, mjød- og siderproduksjon består av fire emner. Emnene er bygget opp av sentrale temaer, samt det overordnede læringsutbytte for utdanningen.

1. Innføring i øl, mjød og sider
2. Produksjon og produktutvikling
3. Produktutvikling
4. Hovedprosjekt

5.1.1 Innføring i øl, mjød og sider

Emnekode:			
Emne:	Innføring i øl, mjød og sider	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> • Produksjonsformer • Teknologi • Historie • Sensorisk vurdering • Bransje og marked
Poeng:	5 stp		
Arbeidsmengde:	150 timer		

Læringsutbytte
<p>Kunnskaper</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kunnskap om historie og utvikling av øl, mjød og sider • Har kunnskap om grunnleggende produksjon og råvarer • Kjenner metoder for sensorisk vurdering av øl, mjød og sider • Kan vurdere kjennetegn ved produsenter av øl, mjød og sider fra ulike regioner • Kan vurdere kjennetegn av sentrale typer av øl, mjød og sider • Har kunnskap om hygiene og rengjøring • Har kunnskap om markedsmessige forhold og kjennetegn ved bransjen <p>Ferdigheter</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan gjøre rede for historie og utvikling av øl, mjød og sider • Kan gjøre rede for ulike produksjonsmetoder og teknologi • Kan gjennomføre sensorisk vurdering for øl, mjød og sider • Kan reflektere over egen og andres faglige utførelse innen produksjon av øl, mjød og sider • Kan finne og anvende teknisk informasjon og fagstoff for produkter og metoder <p>Generell kompetanse</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan planlegge, dokumentere og gjennomføre produksjon av øl, mjød og sider på et grunnleggende nivå, alene eller som deltaker i gruppe, i tråd med de etiske krav, standarder og lover som gjelder

<ul style="list-style-type: none"> • Kan utføre grunnleggende sensorisk testing av øl, mjød og sider • Kan innhente og formidle kunnskap om øl, mjød og sider • Kan delta i faglige fellesskap, utveksle synspunkter og henvise til fagstoff om faglige spørsmål
Innhold
<ul style="list-style-type: none"> • I innføringsdelen vil kandidater bli kjent med både den norske og internasjonale historien til øl, mjød og sider • Kandidaten vil i faglige fellesskap øke sin kunnskap om øl, mjød og sider gjennom produksjon, primært i mindre arbeidslag. Ulike arbeidslag vil utveksle erfaringer, smake og dele erfaring. Slik underbygges delingskulturen som preger næringen • Å smake og sanse produktet er en sentral kompetanse, både som grunnlag for egen forståelse, men også i formidling • Bransje- og markedskunnskap er sentralt, både for den som ønsker å spesialisere sin kunnskap og for den som ønsker faglig bredde, for eksempel i roller som vertskap for opplevelser knyttet til mat og drikke
Arbeidskrav
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeidskrav må levers for å få godkjent emnet, læreren bestemmer antall arbeidskrav i emnet • For å få studiepoeng må det gjennomføres en avsluttende vurdering i emnet
Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none"> • Forelesning/undervisning på nett • Digitale arbeidsformer • Gruppearbeid. Studentene deler kunnskaper og ferdigheter med hverandre • Prosjektarbeid. Synliggjøre koblinger mellom temaer og på tvers av emner • Skriftlig arbeid til innlevering
Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none"> • Innleverte arbeidskrav må være godkjent, læreren bestemmer antall arbeidskrav i emnet • Avsluttende vurdering må gjennomføres for å få studiepoeng
Litteraturliste
<p>Bøker og kompendier oppgis ved emnets oppstart.</p> <p>Relevante internettsider blir oppgitt underveis.</p> <p>Litteraturliste oppdateres ved studiestart.</p>

5.1.2 Produksjon og produktutvikling

Emnekode:	
------------------	--

Emne:	Produksjon og produktutvikling	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> • Produksjon • Tapping • Lagring • Produktutvikling • Sensorisk testing • Smakspanel
Poeng:	15 stp		
Arbeidsmengde:	450 timer		

Læringsutbytte
<p>Kunnskaper</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kunnskap om produksjonsmetoder, herunder råvarer og kvalitetsvurdering, for øl, mjød og sider • Har kunnskap om lagring, holdbarhet og svinn av råvarer og ferdige produkt • Kjenner sentrale former for tappeprosesser og tappeutstyr • Har kunnskap om måleenheter, målemetoder og teknisk utstyr • Har kunnskap om hygiene og rengjøring, herunder HACCP, lokale rutiner og sentralt regelverk for HMS. • Har kunnskap om bruk av resepter • Kjenner metoder for sensorisk testing • Kan vurdere kjennetegn ved øl, mjød og sider ut fra stil, produksjonsmetode, ingredienser og land/region. • Har kunnskap om bransjen og ulike markedssegment • Har kunnskap om kalkyle og prisstrategier <p>Ferdigheter</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan gjøre rede for ulike råvarer, produksjonsprosess, tapping og lagring • Kan redusere svinn gjennom produksjonsplanlegging og lagerstyring • Kan reflektere over egen og andres faglige utførelse innen produksjon av øl, mjød og sider • Kan gjennomføre og dokumentere rutiner i forhold til hygiene og renhold • Kan gjennomføre sensorisk vurdering av øl, mjød og sider for å vurdere kvalitet, kjennetegn og avvik fra forventet standard • Kan reflektere over kalkyle og se sammenheng mellom pris og konsumenters betalingsvillighet • Kan finne og anvende teknisk informasjon og fagstoff for produkter og metoder <p>Generell kompetanse</p> <p>Kandidaten:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Kan planlegge, dokumentere og gjennomføre produksjon, tapping og lagring av øl, mjød og sider, alene eller som deltaker i gruppe, i tråd med de etiske krav, standarder og lover som gjelder • Kan planlegge, dokumentere og gjennomføre produktutvikling av øl, mjød og sider, alene eller som deltaker i gruppe, i tråd med de etiske krav, standarder og lover som gjelder • Kan vurdere, planlegge, dokumentere, gjennomføre og evaluere rutiner for hygiene og renhold • Kan gjennomføre smakstester i forbindelse med produktutvikling • Kan kalkulere et produkt og vurdere lønnsomhet • Kan formidle kunnskap om de forskjellige prosessenes påvirkning på smak og kvalitet i det ferdige produktet • Kan organisere smakspanel og andre former for uttesting og markedsdialog • Kan vurdere aktuelle koblinger mellom mat og drikke og involvere matfaglig kompetanse i utvikling av drikke
<p>Innhold</p> <ul style="list-style-type: none"> • I dette emnet vil kandidaten arbeide med produksjon, tapping og lagring av øl, mjød og sider ved Fagskolen Viken sitt produksjonsanlegg på Geilo • Bærekraft er sentralt og omfatter blant annet svinn, gjenbruk, innkjøp og bruk av lokale råvarer • Lagring og emballering skal ivareta produktets kvalitet, være tilpasset ulike markeder og oppfylle standarder slik at produktet kan distribueres til aktuelle markeder • I dette emnet vil kandidatene arbeide med utvikling av egne resepter for øl, mjød og sider. Det gjennomføres testproduksjoner som vurderer gjennom sensorisk testing og med smakspanel • Hygiene og renhold er en sentral faktor i alle former for næringsmiddelproduksjon, herunder kunnskap om ulike forhold som har betydning for den mikrobiologiske kvaliteten på produktet • Lønnsomhetsvurdering og kalkyler bidrar til økonomisk bærekraft og er med på å avgjøre om et produkt kan kommersialiseres. Kunnskap om prisstrategier og markedsgrupper bidrar til lønnsomhet
<p>Arbeidskrav</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeidskrav må levers for å få godkjent emnet, læreren bestemmer antall arbeidskrav i emnet • For å få studiepoeng må det gjennomføres en avsluttende vurdering i emnet
<p>Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forelesning/undervisning på nett • Digitale arbeidsformer • Gruppearbeid. Studentene deler kunnskaper og ferdigheter med hverandre • Prosjektarbeid. Synliggjøre koblinger mellom temaer og på tvers av emner • Skriftlig arbeid til innlevering

Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none"> Innleverte arbeidskrav må være godkjent, læreren bestemmer antall arbeidskrav i emnet Avsluttende vurdering må gjennomføres for å få studiepoeng
Litteraturliste
<p>Bøker og kompendier oppgis ved emnets oppstart.</p> <p>Relevante internettsider blir oppgitt underveis.</p> <p>Litteraturliste oppdateres ved studiestart.</p>

5.1.3 Formidling og markedsarenaer

Emnekode:			
Emne:	Formidling og markedsarenaer	Temaer:	<ul style="list-style-type: none"> Formidling og historiefortelling Øl, mjød og sider til mat Markedsføring Konsummarked Festivaler og messer
Poeng:	5 stp		
Arbeidsmengde:	150 timer		

Læringsutbytte
<p>Kunnskaper</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Har kunnskap om produktenes historie og kulturelle kontekst Har kunnskap om sammenheng mellom mat og drikke, herunder menyutvikling, serveringsmetode og presentasjon Kan innhente informasjon og utvikle historier, herunder manus og scenografi Kan vurdere informasjons- og markedskanaler i forhold til målgruppe og gjeldende regelverk, herunder reklamelovgivning for alkohol Har kunnskap om merkevarebygging og markedsstrategi for øl, mjød og sider Har kunnskap om grafisk uttrykk med vekt på etikettdesign og valg av emballasje Har kunnskap om aktuelle informasjons- og formidlingskanaler for øl, mjød og sider, herunder delingskultur og delingsarenaer Kjenner metoder for sensorisk vurdering av øl, mjød og sider <p>Ferdigheter</p> <p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kan gjøre rede for produktenes historie og kontekst

- Kan planlegge og gjennomføre ulike former for muntlig formidling, herunder historiefortelling
- Kan gjøre rede for sammenheng mellom mat og drikke, herunder menyutvikling, serveringsmetode og presentasjon
- Kan reflektere over valg av informasjons- og markedskanaler i forhold til målgruppe, herunder reklamelovgivning for alkohol
- Kan gjøre rede for aktuelle trender og utviklingstrekk i bransjen
- Kan gjøre rede for ulike møteplasser og markedsarenaer for bransjen

Generell kompetanse

Kandidaten:

- Kan planlegge, dokumentere og gjennomføre markedsføring og merkevarebygging av øl, mjød og sider i tråd med lover, standarder og etiske krav
- Kan formidle og utvikle unike opplevelser for ulike målgrupper med drikke som et sentralt element
- Kan planlegge, dokumentere og gjennomføre presentasjon av øl, mjød og sider på ulike arenaer, alene eller som deltaker i gruppe, i tråd med de etiske krav, standarder og lover som gjelder
- Kan delta og presentere egne eller andres produkter på faglige messer, festivaler eller seminarer
- Kan utveksle synspunkter og henviser til fagstoff om faglige spørsmål

Innhold

- Koblingen mellom mat og drikke vil være sentralt i dette emnet. Deltakere vil koble drikke til ulike former for mat, og de vil koble mat til ulike former for drikke. Meny- og drikkelære sammen med formidling bidrar til kompetanse i vertskapsrollen
- Formidling er et sentralt tema og deltakerne vil utøve dette i ulike roller. Noen eksempler er guiderolle i produksjon, presentasjon av mat til drikke, historiefortelling knyttet til merkevare, type drikke eller lokal folkløse samt som leder av sensorisk testing knyttet til opplevelser og aktiviteter i reiselivet
- Noen roller krever først og fremst trygghet og ferdigheter i rollen som kommunikator. Her trenes for eksempel stemmebruk, blikk, humor og bevegelse. Andre roller kan kreve både manus, scenografi og dramaturgi

Arbeidskrav

- Arbeidskrav må levers for å få godkjent emnet, læreren bestemmer antall arbeidskrav i emnet
- For å få studiepoeng må det gjennomføres en avsluttende vurdering i emnet

Undervisningsformer (Nett og stedsbasert)

- Forelesning/undervisning på nett
- Digitale arbeidsformer
- Gruppearbeid. Studentene deler kunnskaper og ferdigheter med hverandre

<ul style="list-style-type: none"> • Prosjektarbeid. Synliggjøre koblinger mellom temaer og på tvers av emner • Skriftlig arbeid til innlevering
Vurderingsform (Nett og stedsbasert)
<ul style="list-style-type: none"> • Innleverte arbeidskrav må være godkjent, læreren bestemmer antall arbeidskrav i emnet • Avsluttende vurdering må gjennomføres for å få studiepoeng
Litteraturliste
<p>Bøker og kompendier oppgis ved emnets oppstart.</p> <p>Relevante nettsider blir oppgitt underveis.</p> <p>Litteraturliste oppdateres ved studiestart.</p>

5.1.6 Hovedprosjekt

Emnekode:			
Emne:	Hovedprosjekt	Temaer:	Hovedprosjekt
Poeng:	5		
Arbeidsmengde:	150 timer		

Læringsutbytte
<p>Kunnskap Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Har kunnskap om gjennomføring og dokumentasjon i et problemorientert prosjekt i samarbeid med en oppdragsgiver og kunnskap om kontrakter og ledelsesutfordringene knyttet til en prosjektprosess <p>Ferdigheter Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan delta i teamarbeid, ta ansvar for egen læring, kommunisere og presentere prosjektarbeid • skal bruke prosjektarbeid som metode og kunne planlegge, styre/lede, kommunisere og presentere resultatet • skal kunne gjennomføre et prosjekt på oppdrag fra bedrifter for å utvikle og dokumentere produkter, produksjonsprosesser og/eller tjenester <p>Generell kompetanse Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan bruke erfaringer, kunnskaper, ferdigheter og holdninger i praktisk prosjektarbeid

<ul style="list-style-type: none"> • kan, gjennom kreativitet og innovasjon, fordype seg i de aktuelle temaene som danner grunnlag for prosjektoppgaven og løse denne på en måte som reflekterer kunnskap om teknologi og faglig ledelse
Innhold
<ul style="list-style-type: none"> • Planlegge, styre og gjennomføre et prosjekt • Teamarbeid, kommunisere og presentere prosjektarbeid • Utvikle og dokumentere produkter, produksjonsprosesser eller tjenester • Bruke erfaringer, kunnskaper, ferdigheter og holdninger • Fordype seg i det aktuelle fagfeltet for å løse prosjektoppgaven • Tilegne seg ny kompetanse • Utvikle kreativitet og nytenkning • Få anledning til spesialisering basert på så vel type drikke som egen yrkesrolle
Arbeidskrav
<p>Hovedprosjektet skal gjennomføres i 2. semester.</p> <p>Frist for innlevering av prosjektet med all dokumentasjon er satt i studiets aktivitetsplaner.</p> <p>Disse krav må overholdes for å få avsluttende vurdering, og lov til å ta eksamen i emnet.</p>
Undervisningsformer
<ul style="list-style-type: none"> • Prosjektarbeid • Digitale arbeidsformer • Veiledning <p>Gruppene står selv ansvarlig for gjennomføringen av prosjektet. Rollen til lærergruppen er å veilede gruppene og den enkelte, valg/beslutningen må gruppa eller den enkelte selv ta. Eksterne krefter og andre lærere kan også benytte ved behov.</p>
Vurderingsform
<p>Mappevurdering (se reglementet for Fagskolen i Viken). Vurderingsmappa skal inneholde dokumentasjon på obligatoriske aktiviteter, logg og refleksjonsnotat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsmappa skal inneholde følgende: Sjekkliste, som er et startdokument hvor alle kjente opplysninger om prosjektet er beskrevet. Sjekklista godkjennes av oppdragsgiver, studentgruppe og lærergruppa: Møtelogger, endringslogger, refleksjoner, forprosjekt rapport, forprosjektet legges fram muntlig og skriftlig, WEB presentasjon, lærergruppas observasjoner og tilbakemeldinger underveis. Hovedprosjektet legges fram muntlig og skriftlig • Vurderingsmappa: Alle arbeider i arbeidsmappa legges i vurderingsmappa, bortsett fra møtelogger, endringslogger og refleksjoner

Underveisvurderingen utgjør 30 % av grunnlaget for karakteren. I dette inngår forprosjekt (rapport og framføring), prøveeksamen (oppsummeringsnotat og muntlig utspørring) og arbeidet underveis fram til 1. april.

Sluttevalueringen utgjør 70 % av grunnlaget for karakteren. I dette inngår hovedprosjekt (rapport og framføring), design av nettsiden og WEB presentasjon, og det tekniske resultat, samt den enkelte students bidrag i prosjektgruppa.

- Tverrfaglig prosjektexamen

Avsluttende vurdering i emnet som baseres på innhold i vurderingsmappa

Eksamen, se reglementet for Fagskolen i Viken.

Litteraturliste

Studentene må selv finne frem til aktuell og relevant litteratur på det aktuelle feltet.

6. Vedlegg

6.1 PC –krav

Studiet legger til rette for bruk av egen bærbar PC som skal brukes både på skolen og hjemme. Den skal kjøpes inn slik at du har den med første skoledag. WIFI er i hele bygget. I undervisningen benyttes programmer som stiller store krav til PC.

Kravspesifikasjoner til PC (anbefales):

- Min. 15" skjerm
- 64 bit operativsystem (**Windows 10**)
- CPU 2,5 GHz
- 8 GB DDR3 minne
- VGA- eller HDMI-utgang
- Trådløst grensesnitt
- Harddisk kapasitet er på 500 GB
- Numerisk tastatur

Ekstra utstyr (anbefales):

- Minnepinne
- Datamus

Nettstudenter må i tillegg ha:

- Webkamera
- Headset med mikrofon og USB tilkobling

Kun Windows-baserte PC-er grunnet fagprogrammer!

6.2 Krav til dataprogrammer

Studenten har ansvar for å skaffe følgende programmer:

- MS Office 365
Som student kan du installere Office 365 kostnadsfritt fra It's Learning (gjelder kun Word, Excel, PowerPoint, Outlook). Installasjon er mulig ved skolestart.
Informasjon om andre fagrelaterte programmer kommer ved skolestart.

Det tas forbehold om endringer.

6.3 Eksamensformer ved Fagskolen i Viken

6.3.1 Skriftlig eksamen

Skriftlig eksamen som gjennomføres i løpet av fem klokketimer, det kan innrømmes utvidet tid i henhold til §5-4 i Forskrift om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken, studiested Kongsberg (heretter omtalt som forskriften). Tillatte hjelpemidler defineres av emnet som skal vurderes.

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

6.3.2 Muntlig eksamen

Denne eksamen går over tre dager, og avvikles slik:

- Det avsettes to dager til planlegging og produksjon. Produksjonsdelen leveres ut kl. 09.00 første dag, og skriftlig besvarelse skal leveres inn kl. 15.00 den andre dagen
- Eksamen avsluttes tredje dag med en muntlig høring basert på produksjonsdelen

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

6.3.3 Tverrfaglig eksamen i LØM-fagene

Emnet som omfatter de tre LØM-fagene (organisasjon og ledelse, markedsføringsledelse og økonomistyring) avsluttes med en tverrfaglig eksamen, ref. §5-1 i forskriften. Dette utgjør en del av mesterutdanningen i de fagområdene det finnes mesterbrevordning.

Eksamen går over tre dager, og avvikles slik:

- Det avsettes to dager til planlegging og produksjon. Produksjonsdelen leveres ut kl. 09.00 første dag, og skal leveres inn kl. 15.00 den andre dagen
- Eksamen avsluttes tredje dag med en tverrfaglig dokumentasjonsdel, som er en skriftlig prøve

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

6.3.4 S sammensatt eksamen

Denne eksamen går over tre dager, og avvikles slik:

- Det avsettes to dager til planlegging og produksjon. Produksjonsdelen leveres ut kl. 09.00 første dag, og skal leveres inn kl. 15.00 den andre dagen
- Eksamen avsluttes tredje dag med en tverrfaglig dokumentasjonsdel, som er en skriftlig prøve

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

6.3.5 Hovedprosjekteksamen

Et hovedprosjekt som avsluttes med en tverrfaglig prosjekteksamen som består av et individuelt oppsummeringsnotat og en muntlig eksaminasjon. Det gis en samlet karakter.

Karakteren fastsettes på grunnlag av:

- En skriftlig del, et eget oppsummeringsnotat fra prosjektgjennomføringen
- En muntlig del, en samtale med sensor og faglærer med utgangspunkt i prosjektrapporten og oppsummeringsnotatet

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

6.3.6 Emneoppgave

Eksamensform består av en emneoppgave.

Emneoppgave skal inkludere:

- Innledning
- Teoridel
- Drøfting/etisk refleksjon
- Konklusjon/avslutning
- Litteraturoversikt
- Vedlegg
- Refleksjonsnotat

Vurdering: Gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.