



# Fagskolen i Viken

Studieplan 2024-2025

## Spesialisering baker- og konditorfaget

30 studiepoeng

Akkreditert av: Styret FiV  
Akkreditert dato: DD.MM.ÅÅÅÅ

## **Innhold**

1. Opptakskrav .....	2
2. Om studiet.....	3
3. Jobbmuligheter.....	4
4. Læringsutbytte.....	4
5. Studiets struktur og oppbygging .....	5
6. Studiemodeller .....	7
7. Undervisnings- og læringsformer.....	7
8. Arbeidsformer.....	9
9. Vurdering.....	11
11. Fagdokumentasjon .....	13
12. Evaluering .....	13
13. Litteraturliste.....	13
14. Tekniske forutsetninger .....	13
15. Emnebeskrivelser .....	0

## 1. Opptakskrav

Opptakskrav er regulert i forskrift om opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken

### 1.1 Generelt opptaksgrunnlag

Opptaksgrunnlaget til fagskoleutdanning er fullført og bestått videregående opplæring.

Svennebrev som gir grunnlag for opptak:

- Bakerfaget
- Konditorfaget

### 1.2 Opptak på visse vilkår

Søkere som ikke har dokumentert fullført og bestått fag- eller svenneprøve innen fristen for å sende inn dokumentasjon, og som derfor ikke er kvalifisert for opptak, kan få betinget opptak til fagskoleutdanning dersom de kan dokumentere at de skal gjennomføre fag- eller svenneprøven i løpet av det påfølgende semesteret.

[Les mer om betinget opptak ved Fagskolen i Viken her >>](#)

### 1.3 Opptak på grunn av realkompetanse

Søkere som ikke fyller kravene til generelt opptaksgrunnlag og har fylt 23 år, kan søke på grunnlag av realkompetansevurdering ved Fagskolen i Viken. Søkeren må vise til realkompetanse i felles allmenne fag tilsvarende læreplanene i Vg1 og Vg2 i yrkesfaglige utdanningsprogram. Arbeidspraksis må ha et innhold som er relevant for den fagretningen det søkes opptak til. Realkompetansevurdering av relevant praksis foretas av fagskolen i henhold til Fagskolen i Vikens egne retningslinjer for realkompetansevurdering.

### 1.4 Søkere med utenlandsk utdanning

#### Utfyllende regler om språkrav for søkere med utenlandsk utdanning

(1) Søkere med bestått og fullført videregående opplæring fra de andre nordiske landene er kvalifiserte for opptak uten tilleggskrav i norsk.

(2) Søkere med fullført og bestått treårig videregående opplæring fra land utenfor Norden må dokumentere kunnskaper i norsk, såfremt den omsøkte fagskoleutdanningen ikke tilbys på et fremmedspråk. For fagskoleutdanninger hvor det kreves generell studiekompetanse, må søkere dokumentere kunnskaper i norsk på minimum nivå B2 i Europarådets referanserammeverk for språk.

(3) Kunnskaper i norsk dokumenteres med én av følgende prøver:

- a) Bestått norsk med 393 timer fra videregående opplæring
- b) Bestått eksamen fra trinn 3 i norsk for utenlandske studenter ved universitetene
- c) Bestått eksamen fra 1-årig studium i norsk språk og samfunnskunnskap for utenlandske studenter
- d) Skriftlig test i norsk, høyere nivå («Bergenstesten»), med minimum 450 poeng eller «bestått» etter ny vurderingsordning f.o.m. høsten 2009

- e) Avsluttende prøve i norsk (norsksprøven) med ferdigheter på minimum nivå B2 i alle delferdigheter, jf. lov 6. november 2020 nr. 127 om integrering gjennom opplæring, utdanning og arbeid (integreringsloven) § 37.

[Les mer om utfyllende regler om språkkrav med utenlandsk utdanning her >>](#)

## 1.5 Klagerettigheter

Det er mulig å klage på vedtak om opptak, jf. fagskoleloven § 43. Søker henvises til å sette seg inn i rettighetene og fylle ut skjema for formell klage her: [Studenthåndbok - klagerettigheter>>](#)

## 1.5 Politiattest

For denne utdanningen kreves ikke politiattest.

## 1.6 Skikkethet

Krav til skikkethet er regulert i *lov om høyere yrkesfaglig utdanning § 26*.

Det blir ikke foretatt skikkethetsvurdering av studenter ved denne utdanningen.

## 2. Om studiet

Regjeringens kompetansereform har som mål at ingen skal gå ut på dato på grunn av manglende kompetanse, og at kompetansegapet mellom arbeidslivets behov og arbeidstakernes kompetanse må tettes (Meld. St. 14 (2019–2020) Kompetansereformen – Lære hele livet).

Baker- og konditorbransjen er en bransje i omstilling, der riktig kompetanse er en forutsetning for videre vekst. Bransjen har mange små og store bedrifter lokalisert i hele Norge, som har behov for kompetanseutvikling på alle utdanningsnivåer. Ny teknologi og det grønne skiftet er sentrale drivere for utvikling og vedlikehold av kompetansen i bedriftene, men også dybdekunnskap om råvarer og moderne bakeprosess er viktig. Det er imidlertid klart at dersom næringen skal kunne tilpasse seg til fremtidens utfordringer, er det et behov for formalisert kompetanse over fag- og svennebrevnivå.

Gjennom bransjeprogrammet for mat- og drikkevareindustrien, har organisasjonene Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund, NHO Mat og Drikke og Sjømat Norge samarbeidet med Direktoratet for høyere utdanning og kompetanse om å finne målrettede utdanningstilbud for alle som jobber i mat- og drikkebransjen. Fagskolen i Viken er blitt tildelt midler via bransjeprogrammet til å utvikle kompetanseutviklingstilbudet «Spesialisering i baker- og konditorfaget», samt tilskudd til første gangs gjennomføring av tilbudet.

Kompetanseutviklingstilbudet "Spesialisering i baker og konditorfaget" er modulbasert med 30 studiepoeng. Tilbudet bygger på fagarbeiderkompetansen og bransjens uttalte behov for kompetanseheving. Baker- og konditorbransjen ved Baker- og konditorbransjens landsforening, BKLF, beskriver behovet for en utdanning som skal bidra til økt kunnskap innen bedrifts- og produksjonsledelse, produktutvikling og nødvendige kvalitets- og produksjonsprosesser i bakerier og konditorier.

Studiet er bygd opp av tre emner av 10 studiepoeng: «Råvarenes egenskaper, bruksområder og kjemi i produksjonsprosessen», «Produksjons- og bedriftsledelse» og «Kvalitets- og produksjonsprosesser».

### 3. Jobbmuligheter

Utdanningen skal utvikle studentene til reflekterte yrkesutøvere innenfor sitt fagfelt. Studentene skal etter gjennomført utdanning ha lagt et grunnlag for livslang læring og kontinuerlig omstilling. Studiet skal kunne gi de nødvendige ferdighetene og kunnskapen for å trives i bakeri- og konditoribransjen, enten studenten ønsker å forbedre dine ferdigheter som fagperson eller ta på seg lederroller innenfor sektoren.

### 4. Læringsutbytte

Læringsutbyttebeskrivelsene til dette studiet tilsvarer nivå 5.1 i nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk (NKR). Overordnede læringsutbyttebeskrivelser (O-LUB) beskriver forventet læringsutbytte/kompetanse etter fullført utdanning. Læringsutbytte for de enkelte emnene (E-LUB) er beskrevet under hver enkelt emne.

#### 4.1 Kunnskaper

*Kandidaten:*

- har kunnskap om hele produksjonsprosessen, fra råvare til ferdig produkt
- har kunnskap om resepter, råvarer og sammensetning av råvarer, og hvordan dette påvirker produksjon, kvalitet og sluttprodukt
- har kunnskap om forhold knyttet til produksjon, emballering og lagring av produkter som har betydning for produktkvalitet og bærekraft
- kan kartlegge og sikre at alle trinn i produksjonsprosessen utføres i henhold til forskrifter og lover som gjelder for baker- og konditorbransjen, samt for helse, miljø og sikkerhet (HMS)
- har kunnskap om økonomistyring, ledelse og markedsføring
- kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap
- har kjennskap til baker- og konditorfaget, kunnskap om bransjenes utvikling og historikk, hvordan yrkene påvirkes av samfunnsendringer og bidrar i verdiskapning

#### 4.2 Ferdigheter

*Kandidaten:*

- kan anvende kunnskap om råvarer, prosesser og teknikker til å sikre produktkvalitet
- kan anvende og tilpasse bruk av relevant utstyr, produksjonsmetoder, teknikker og råvarer til å oppnå ønsket resultat
- kan kartlegge ulike situasjoner og problemstillinger i produksjonsprosesser, og identifisere områder med behov for iverksetting av tiltak
- kan bidra til nyskaping, etablering, ledelse og drift av virksomheter
- kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for ulike problemstillinger i baker- og konditorbransjen

#### 4.3 Generell kompetanse

Kandidaten:

- har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelsen av yrket, basert på gjeldende lover, forskrifter, normer og krav
- har forståelse for etiske prinsipper i baker- og konditorbransjen, særlig knyttet opp mot bærekraft
- kan tilpasse et produkt etter forbrukernes krav og behov
- kan bygge relasjoner med fagfeller innen baker- og konditorbransjen, samt med eksterne aktører
- kan utveksle synspunkter med andre innenfor baker- og konditorbransjen og delta i diskusjoner om utvikling av god praksis fra råvarer fram til ferdig produkt
- kan utvikle nye produksjonsmetoder og/eller resepter som er relevante i baker- og konditorbransjen

## 5. Studiets struktur og oppbygging

Studiet har et omfang på 30 studiepoeng og er inndelt i 3 emner. Studiet organiseres som nettbasert studium med samlinger som gjennomføres på deltid, over 1 skoleår.

Totalt omfang iberegnet egenstudier antas å være omtrent 750 timer.

Utdanningen ligger på fagskolenivå 5.1 i Nasjonalt Kvalifikasjonsrammeverk.

Utdanningen inneholder ikke praksis.

Emnene i utdanningen kan også tas som enkeltmoduler med avsluttende vurdering og utdeling av kompetansebevis.

### 5.1 Innhold og omfang

Fagskolen i Viken, organiserer utdanningen på følgende måte:

- ½ årlig utdanning, deltid, stedbasert, fordelt på 2 semester, 1 år – 30 stp

**Tabell 1: Innhold i emner –temaer og fordeling**

Alle emner vurderes etter gradert karakterskala A-F, der A er beste karakter og F er ikke bestått.

EMNE	Hovedtema	Stp.	Arbeidsmengde (timer)	Vurderingsform
<b>EMNE 1</b> Råvarenes egenskaper, bruksområder og kjemi i produksjonsprosessen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarer i produksjonsprosesser</li> <li>• Fordypningstema: Råvarefordypning for bakere</li> <li>• Fordypningstema: Råvarefordypning for konditorer</li> </ul>	10	244	Vurderingsform fremkommer i fremdriftsplan i emnet og/eller emnebeskrivelser.  Sentralgitt eksamen.
<b>EMNE 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ledelse</li> <li>• Økonomi</li> </ul>	10	271	Vurderingsform fremkommer i

<b>Produksjons og bedriftsledelse – baker- og konditorfaget</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Markedsføring</li> </ul>			fremdriftsplan i emnet og/eller emnebeskrivelser.  Sentralgitt eksamen.
<b>EMNE 3</b>  <b>Kvalitets- og produksjonsprosesser i bakerier og konditorier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kvalitetsprosesser</li> <li>Bærekraft og ernæring</li> <li>Fordypningstema: Deigføring</li> <li>Fordypningstema: Produksjonsprosesser i konditorier</li> <li>Fordypningstema: Produksjonsteknikker i konditorier</li> </ul>	10	244	Vurderingsform fremkommer i fremdriftsplan i emnet og/eller emnebeskrivelser.  Sentralgitt eksamen.
		SUM	30	

**Tabell 2: Fordeling av studieaktiviteter i utdanningen.**

Fordelingen av studieaktivitetene gjelder for hele studiet samlet. Det gjelder ikke per emne.

Aktivitet	Nettbasert med samlinger
Lærerstyrt	50%
Selvstudium	50%

**Tabell 3: Fordeling av arbeidstimer og arbeidsomfang (Med forbehold om endringer)**

EMNE	Studie - poeng	Antall uker	Lærerstyrt undervisning (timer)	Veiledning (timer)	Forventet selvstudietid (timer)	Snitt timer pr uke	Totalt arbeidsomfang
Emnekode Råvarenes egenskaper, bruksområder og kjemi i produksjonsprosessen	10	14	98	28	118	17	244
Emnekode Produksjons- og bedriftsledelse	10	16	110	14	147	17	271
Emnekode Kvalitets- og produksjonsprosesser i bakerier og konditorier	10	14	98	28	118	17	244
	30	44	306	70	383		759

Emner	Studie - poeng	Varighet i uker over 1 år på deltid	Lærerstyrt undervisning på samlinger (8 timer x 2-3 dager) totalt 10 dager	Lærerstyrt undervisning og veiledning via nett mellom samlingene (6 timer +1-2 timers veiledning)	Forventet selvstudietid	Totalt		
Emnekode Råvarenes egenskaper, bruksområder og kjemi i produksjonsprosessen	10	14	5	38	15	88	118	244
Emnekode Produksjons- og bedriftsledelse	10	16	0	0	21	124	147	271
Emnekode Kvalitets- og produksjonsprosesser i bakerier og konditorier	10	14	5	38	10	88	118	244
<b>Totalt</b>	<b>30</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>76</b>	<b>46</b>	<b>300</b>	<b>383</b>	<b>759</b>

## 6. Studiemodeller

EMNE		H24	V25
Emnekode	Råvarenes egenskaper, bruksområder og kjemi i produksjonsprosessen	10	
Emnekode	Produksjons- og bedriftsledelse	5	5
Emnekode	Kvalitets- og produksjonsprosesser i bakerier og konditorier		10
	SUM	15	15

## 7. Undervisnings- og læringsformer

Undervisning vil si læringsaktiviteter styrt av undervisningspersonell. Eksempler på slike aktiviteter er gjennomgang av nytt/vanskelig stoff, forelesning i klasserom eller digitalt, undervisningsvideoer, arbeid i laboratorier, arbeidsoppgaver, tester, tildelte arbeidskrav, studentpresentasjoner, og ekskursjoner.

Hensikten med undervisning er å gi studenten støtte i arbeidet med å nå læringsutbyttet for studiet, men studenten bærer selv hovedansvaret for å tilegne seg kunnskaper, ferdigheter og den generelle kompetansen i emnene. På grunn av dette må studenten selv også beregne tid til, og planlegge egne læringsaktiviteter.

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



Studentene vil få innføring i studieteknikk, oppgaveskriving og IKT, prosjektarbeid og om teori- og erfaringsbasert kunnskap i oppstarten av studiet.

Eksempler på undervisnings- og læringsformer er:

- Forelesninger
- Stedbasert undervisning
- Nettbasert undervisning
- Egenstudier
- Veiledning
- Flipped classroom
- Ferdighetstrening/simulering
- Gruppearbeid
- Prosjektarbeid
- Problembasert læring (PBL)

De ulike undervisnings- og læringsformene er ytterligere beskrevet i fagskolens studenthåndbok, [se her>>](#).

## 7.1 Læring ved nettbasert deltidsstudium

De generelle undervisnings- lærings- og arbeidsformene er like på heltid, og nettbasert deltid. I tillegg brukes læringsplattformen TEAMS eller konferanseplattformen Zoom til nettmøter mellom lærer og studenter på kveldstid etter oppsatt timeplan.

Under samlingene på dagtid, er det undervisning, veiledning og oppgaveløsning der både laboratorier, undervisningsrom og ekskursjoner benyttes. Prosjekt- og gruppearbeid legges også ofte til samlingene. Tidspunkt for samlingene planlegges i god tid før oppstart av nytt studieår.

Ved enkelte utdanninger er det obligatorisk oppmøte. Oppmøteplikt er definert i de ulike emnebeskrivelsene. Samlingene kan inneholde obligatoriske arbeidskrav. Ved fravær er studentene ansvarlig for å ta igjen den tapte læringen ved selvstudium. Ved tapte eller underkjente obligatoriske arbeidskrav må studenten sette seg inn i plikter og rettigheter, jf. kapittel 4 i *Forskrift for opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken*.

Mellom samlingene gjennomføres nettmøter etter fastsatte timeplaner. I tillegg lages det digitalt, fleksibelt læringsmaterieill til studentene, eksempelvis undervisningsvideoer og quizer.

### 7.1.1 Plattform for digital undervisning/nettmøter

Nettmøtene foregår i læringsplattformen TEAMS eller konferanseplattformen ZOOM. Både lærere og studenter trenger mikrofon og kamera.

### 7.1.2 Nettbasert læringsarbeid

I skoleåret, gjennomføres det nettmøter med undervisning eller veiledning minst en dag per uke. Denne aktiviteten kan lagres på video og deles med studentene i etterkant dersom det er hensiktsmessig. Opptak av undervisning skjer i henhold til GDPR

studenten sette seg inn i plikter og rettigheter, jf. kapittel 4 i *Forskrift for opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken*.

### 7.1.3 Tidspunkt for nettsamlinger

Tidspunkt for samlingene (både fysisk ved campus og digitalt) planlegges i god tid før oppstart av nytt skoleår, og mer detaljerte planer utleveres ved studiestart.

### 7.1.4 Nettutdanninger med fysiske samlinger

Utdanningene legger opp til ulike planer for fysiske samlinger. Eksempelvis gjennomføres to eller tre fysiske samlinger på campus per semester, totalt fire eller seks per studieår. Samlingene kan ha inntil fem dagers varighet. Mellom de fysiske samlingene gjennomføres nettmøter etter fastsatte timeplaner. I tillegg lages det digitalt, fleksibelt læringsmaterieill til studentene, eksempelvis undervisningsvideoer og quizer.

På de fysiske samlingene ved campus vil studentene få undervisning, veiledning og oppgaveløsning der både laboratorier, undervisningsrom og ekskursjoner benyttes. Prosjekt- og gruppearbeid legges også ofte til samlingene.

## 8. Arbeidsformer

Arbeidsformene som benyttes i studiet er relevante og hensiktsmessige for å nå målene for fagskoleutdanning. Det innebærer at studentene ved siden av faglig utvikling, også skal utvikle evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk problemløsning. Studentene skal i tillegg utvikle evne til å se teknologien i et bredere samfunns- og miljøperspektiv.

Det forutsettes at studentene viser initiativ og tar ansvar for eget studiearbeid og felles læringsmiljø, samtidig som de gir konstruktive tilbakemeldinger på studieopplegget.

Studentene har praktisk erfaring innen egne fagområder, og det gir anledning for å legge til rette for erfaringsbaserte og studentsenterte læringsformer. Gjennom pedagogisk ledelse fra faglærere trekkes studentene aktivt med, og trenes opp til refleksjon over egen læringsprosess. Det brukes varierte læringsmetoder 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:

- Tverrfaglige oppgaver og prosjekter
- Gruppearbeid
- Individuelle arbeidsoppgaver
- Logg og refleksjonsnotat
- Lærerstyrt undervisning
- Praksisorientert undervisning, eksempelvis i laboratorier eller på ekskursjoner
- Veiledning
- Praksis
- Presentasjoner.

### 8.1 Veiledning og oppfølging

Lærerens rolle i fagskoleutdanningen er i stor grad knyttet til veiledning og tilrettelegging for fleksibel læring. Det pedagogiske opplegget sikrer god oppfølging av studentene både som

gruppe og individ. Målet er å få studenten til å sette sine erfaringer og kunnskaper inn i en større sammenheng.

I studentens arbeid med oppgaveløsning, prosjekt- og praktisk arbeid vil det bli gitt veiledning både underveis og på innlevert oppgave/produkt. Dette kan gjennomføres både via læringsplattformen og i undervisningen. Det settes av faste tidspunkt for veiledning i timeplanen. Skolen legger til rette for kontinuerlig å øke kvaliteten på undervisningen og dermed fremme studentenes læreprosess og faglige kunnskaper. Kritisk tenkning og refleksjon over valgte løsninger er en viktig del av læreprosessen.

Veiledning benyttes både i forbindelse med det teoretiske arbeidet og som et ledd i den enkelte students og gruppes 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 arbeidspraksis.

Oppfølging av studentene omfatter forhold rundt utdanningen og studiesituasjon som særskilt tilrettelegging, muligheter for studie- og karriereveiledning. Alle studenter har en studiekoordinator som kontaktperson ved skolen.

#### 8.1.1 Responstid for henvendelser til faglærer

Faglærerne svarer normalt på henvendelser fra studenter innen 1 virkedag. For veiledning på større oppgaver vil responstiden være etter avtale med faglærer.

#### 8.1.2 Oppmøteplikt

Ved enkelte studier er det obligatorisk oppmøte ved samlinger, både fysiske og digitale. Samlingene kan inneholde obligatoriske arbeidskrav. Ved fravær er studentene ansvarlig for å ta igjen den tapte læringen ved selvstudium. Ved tapte eller underkjente obligatoriske arbeidskrav må

### 8.2 Læringsplattformen Microsoft TEAMS

Fagskolen i Viken benytter læringsplattformen **Microsoft Teams**. På læringsplattformen publiserer læreren fremdriftsplaner for undervisning og lærestoff slik at det blir gjort tilgjengelig for studentene. Alle obligatoriske arbeidskrav som prøver/tester, innleveringer, gruppearbeider og prosjektarbeider legges inn i læringsplattformen med tidsfrister, oppgavebeskrivelse og registrering av resultat.

### 8.3 Administrativt system Visma InSchool

Studenter som begynner på utdanning ved Fagskolen i Viken, blir registrert i skolens administrative system. Det administrative systemet brukes til å registrere fullførte, påbegynte og kommende emner for studenten, fagdokumentasjon, timeplanlegging og søknader om særskilt tilrettelegging.

### 8.4 Studenthåndboka

På skolens hjemmeside finnes Studenthåndboka med relevante søknadskjemaer og informasjon om rettigheter og plikter for skolens studenter. Der finnes også viktige lenker, som for eksempel til *Forskrift for opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken*, samt *Lov om høyere yrkesfaglig utdanning*.

## 9. Vurdering

Vurdering- og eksamensordningen er forankret i *Forskrift for opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken*. Denne forskriften er studenten pliktet til å sette seg inn i.

Det skal foretas sluttvurdering i emne(r). For studier med hovedprosjekt og/eller praksis, skal også dette sluttvurderes. I tillegg vurderes gjennomført eksamen, jf. *Forskrift for opptak, studier og eksamen ved Fagskolen i Viken* § 4-5 og § 4-6.

Vurdering foretas på en slik måte at fagskolen på et best mulig grunnlag kan vurdere om studenten har tilegnet seg de kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse som er skissert i læringsutbyttebeskrivelsene for utdanningen.

Et emne kan vurderes til bestått/ikke bestått, eller med karakterskala A-F. A-E er beståtte karakterer, F er ikke bestått. Beste karakter er A.

### Underveisvurdering

Underveisvurdering blir gitt i form av veiledning eller fremovermeldinger. Underveisvurdering har til hensikt å gi lærer og student informasjon om studentens kompetanse, slik at veiledningen kan tilpasses studentenes behov. Presise og relevante tilbakemeldinger skal motivere studenten til videre innsats og være til hjelp i læringsarbeidet. Det forutsetter at studentene medvirker aktivt i vurderingen.

### 10.1 Arbeidskrav

Hvert emne inneholder ulike arbeidskrav, det kan det kan dreie seg om krav om tilstedeværelse, praktiske, individuelle eller gruppevise oppgaver, skriftlige eller muntlige, praktiske ferdighetsoppgaver, case og refleksjonsoppgaver.

Arbeidskravene er obligatoriske og må være godkjente for å kunne få sluttvurdering i emnet eller fremstille seg til eksamen i det enkelte emnet der det er aktuelt. De enkelte arbeidskravene er nærmere beskrevet i emnebeskrivelsene.

### 10.2 Emnevurdering

I hvert emne skal det foretas en sluttvurdering av studenten i forhold til emnets læringsutbyttebeskrivelser. Når hele emnet er gjennomført, foretas en helhetsvurdering av studentens kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse. I alle emner skal det settes en endelig emnekarakter som fremgår på vitnemålet/karakterutskriften.

Et emne kan kun lede frem til én karakter som fremkommer på vitnemål/karakterutskrift.

Dersom emnet har eksamen, vil eksamenskarakteren fremkomme på vitnemål/karakterutskrift.

### 10.3 Eksamen

Ved eksamen kan en eller flere eksamensformer benyttes. Eksamensformen fremkommer av emnebeskrivelsen som du finner i studiemodellen.

Fagskolen i Viken, benytter seg av følgende eksamensformer:

- Skriftlig eksamen med tilsyn, gjennomføres på studiestedet
- Skriftlig eksamen uten tilsyn, som for eksempel hjemmeeksamen
- Muntlig eksamen
- Ferdighetstester
- Laboratorieøvelser
- Prosjektarbeid

- Praksis
- Muntlige presentasjon

Alle skriftlige eksamener, både med og uten tilsyn skal normalt leveres med kandidatnummer, om ikke annet er presisert.

#### 10.4 Felles vurderingsuttrykk og karaktersystem

Karakterskalaen under gir en kvalitativ beskrivelse av de enkelte karaktertrinn. Karakteren *A* er beste karakter og *E* er dårligste karakter for å bestå. Karakteren *F* innebærer ikke bestått.

Fremgangsmåten ved fastsetting av karakter skal være fastsatt i studieplanen, det skal også presiseres i emnebeskrivelsen om det gis individuell karakter eller gruppekarakter.

Ved arbeidskrav i emner benyttes vurderingsuttrykkene «godkjent» / «ikke godkjent»

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

#### Vurderingsuttrykkene bestått/ ikke bestått

##### Bestått

Besvarelsen/presentasjonen viser at studenten har faglig kunnskap innen hele emnet, og god kunnskap innen de mest sentrale områdene. Kravet om bred kunnskap i emnet betyr at det ikke kan være store kunnskapshull i deler av emnet. Manglende eller utilfredsstillende besvarelse av enkelte oppgaver kan derfor ikke kompenseres ved svært god besvarelse av andre. Oppgavene kan likevel vektas ulikt under vurderingen, avhengig av hvor sentrale de er for emnet.

##### Ikke bestått

Besvarelsen/presentasjonen viser at studenten har manglende kunnskap innen sentrale områder som inngår i emnet. Studenten har ikke tilstrekkelig faglig kunnskap, ferdigheter eller generell kompetanse til å kunne anvende det oppnådde læringsutbyttet fra emnet på en selvstendig måte.

### Rett til begrunnelse på karakterfastsetting

Jf. fagskoleloven § 22. Du kan også lese mer om rett til karakterbegrunnelse i [Studenthåndboken her >>](#)

### Klagerettigheter

Man kan klage over karakterfastsetting og formelle feil ved eksamen, jf. *lov om høyere yrkesfaglig utdanning § 22 og § 23*. Du kan lese mer om klagerettigheter i [Studenthåndboken her >>](#)

## 11. Fagdokumentasjon

### 11.1 Vitnemål

Etter fullført og bestått høyere yrkesfaglig utdanning skal det utstedes vitnemål, Vocational Diploma (VD). Når studenten har bestått alle emner, genereres vitnemålet automatisk fra dokumentasjon som er lagret i skolens administrative system.

### 11.2 Karakterutskrift

For studenter som avslutter utdanningen uten å ha bestått alle emner, får utstedt karakterutskrift av beståtte emner.

### 11.3 Gradsbetegnelser

Denne utdanningen kvalifiserer ikke til gradsbetegnelse «Fagskolegrad» da kravet til gradsbetegnelse er minimum 60 stp. etter fullført utdanning.

## 12. Evaluering

Studentens medvirkning gjennom årlige- og fortløpende evalueringer må påregnes. Det kan være ulike evalueringer både på tilbuds- og emnenivå, samt yrkesrelevans 1 år etter fullført utdanning.

## 13. Litteraturliste

Litteraturliste oppdateres og kunngjøres ved studiestart på fagskolens nettsider innen 10. august.

## 14. Tekniske forutsetninger

Les mer om tekniske forutsetninger for utdanningen på våre nettsider her:

<https://fagskolen-viken.no/tekniske-forutsetninger>

## 15. Emnebeskrivelser

<b>Tittel:</b>	Råvarenes egenskaper, bruksområder og kjemi i produksjonsprosessen
<b>Studiepoeng:</b>	10
<b>Modulbasert</b>	X
<b>Emnekode:</b>	(sett inn kode fra Vigo)
<b>Forkunnskapskrav:</b>	Ingen
<b>Innhold:</b>	<p>Råvarer i produksjons-prosessen (5 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarenes bruksområder <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Råvarenes påvirkning på ferdig produkt</li> </ul> </li> <li>• Råvaresammensetning <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Valg av riktig råvare</li> <li>○ Alternative råvarer</li> <li>○ Alternative råvarer i et bærekraftperspektiv (sesong, kortreist, folkehelse)</li> <li>○ Prosessering av råvarer</li> <li>○ Råvarevalgets effekt på kjemiske prosesser</li> <li>○ Reseptutvikling</li> </ul> </li> <li>• Optimal utnyttelse av råvarer og råvarenes egenskaper i et bærekraftperspektiv</li> </ul>
<b>FORDYPNING BAKERFAGET</b>	
<b>Innhold:</b>	<p>Råvarenes egenskaper og råvareproduksjon (5 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarenes egenskaper <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Funksjonelle egenskaper</li> <li>○ Påvirkning på prosess</li> <li>○ Rolle i ulike kjemiske prosesser</li> <li>○ Påvirkning på produktkvalitet</li> <li>○ Påvirkning på reseptutvikling</li> </ul> </li> <li>• Miljømessige og politiske problemstillinger knyttet til produksjon og tilgang på råvarer</li> <li>• Bakerens prosent som oppbygging av resept og valg av produksjonsmetode</li> <li>• Optimal behandling av råvarer etter ønsket resultat og bruk</li> <li>• Svinn og bærekraft i råvareproduksjon</li> <li>• Kvalitetsvurdering av råvarer</li> <li>• Kjemiske og fysikalske analyser <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Falltall</li> <li>○ Farinograf</li> <li>○ Ekstensograf</li> <li>○ Askeinnhold</li> <li>○ Proteininnhold</li> </ul> </li> </ul> <p>Relevante råvarer/råvaregrupper for bakere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kornsorter og meltyper <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kornsortertenes betydning som råvare i verdikjeden</li> </ul> </li> <li>• Fett/olje</li> <li>• Salt</li> </ul>

	Fermentering
<b>FORDYPNING KONDITORFAGET</b>	
<b>Innhold:</b>	<p>Råvarenes egenskaper og råvareproduksjon (5 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarenes egenskaper <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Funksjonelle egenskaper</li> <li>○ Påvirkning på prosess</li> <li>○ Rolle i ulike kjemiske prosesser</li> <li>○ Påvirkning på produktkvalitet</li> <li>○ Påvirkning på reseptutvikling</li> </ul> </li> <li>• Miljømessige og politiske problemstillinger knyttet til produksjon og tilgang på råvarer</li> <li>• Optimal behandling av råvarer etter ønsket resultat og bruk</li> <li>• Svinn og bærekraft i råvareproduksjon</li> <li>• Kvalitetsvurdering av råvarer</li> </ul> <p>Relevante råvarer/råvaregrupper for konditoren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sukkerholdige råvarer</li> <li>• Egg og eggeprodukter</li> <li>• Kakao/sjokolade</li> </ul> <p>Heve- og bindemiddel</p>
<b>Læringsutbytte</b>	
<b>Kunnskap:</b>	<p><i>Studenten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om relevante råvarer og råvarenes bruksområder og påvirkning på ferdig produkt</li> <li>• har kunnskap om råvarens kvalitet og optimal prosessering for trygg og bærekraftig matproduksjon</li> <li>• har kunnskap om egenskapene til relevante råvarer som benyttes i henholdsvis baker- og konditorbransjen, deres alternativer og bærekraftpåvirkning</li> <li>• har kunnskap om utvikling av resepter, sammensetningen av råvarer, og hvordan dette påvirker produksjon, kvalitet og sluttprodukt</li> <li>• har kunnskap om relevante egenskaper, bruksområder og de ulike prosessene knyttet til relevante hevemidler</li> <li>• kjennskap til hvilke miljømessige og politiske problemstillinger som er knyttet til produksjon av relevante råvarer for fagområdet</li> <li>• har kunnskap om relevante analysemetoder og hvordan disse benyttes i produksjon av råvarene</li> </ul>
<b>Ferdigheter:</b>	<p><i>Studenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan anvende sin faglige kunnskap om råvarenes egenskaper og kjemi til å kombinere råvarer hensiktsmessig for å oppnå ønsket tekstur, smak og kvalitet i produktene</li> <li>• Kan kartlegge forbrukerens og samfunnets ønsker og behov for råvarealternativer i et folkehelseperspektiv, og tilpasse seg etter dette</li> <li>• kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for ulike problemstillinger knyttet til råvareproduksjon</li> <li>• kan gjøre rede for ulike kjemiske prosesser og råvareinteraksjoner innenfor baker- og konditorfaget</li> </ul>
<b>Generell kompetanse:</b>	<i>Studenten</i>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kan i samtale med forbrukere, kollegaer og andre interessenter gi begrunnelse for råvarevalg, råvarenes alternativ og bærekraftsyn</li> <li>• har utviklet en etisk grunnholdning og kan reflektere over etiske dilemmaer knyttet til valg av råvarer og bærekraftig praksis i bakeri- og konditorbransjen</li> <li>• kan samarbeide og kommunisere effektivt med fagfeller og andre interessenter omkring råvarer, og råvarenes egenskaper i produksjonsprosesser</li> <li>• kan planlegge, dokumentere og gjennomføre produktutvikling basert på kunnskap om råvarer, kjemiske prosesser og råvarenes interaksjoner, i tråd med de etiske krav, forskrifter og lover som gjelder</li> </ul>
<b>Arbeids- og læringsaktiviteter:</b>	Forelesninger, individuelle oppgaver som for eksempel PBL, gruppearbeid, rollespill, presentasjon, refleksjoner og diskusjoner
<b>Arbeidsinnsats</b>	
<b>Arbeidskrav:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det skal i emnet gjennomføres inntil to arbeidskrav.</li> <li>• Arbeidskravene er skriftlig eller muntlige arbeidsoppdrag.</li> <li>• Arbeidskravene gjennomføres i gruppe eller individuelt.</li> <li>• Emnet avsluttes med eksamen, individuelt eller i gruppe, med avsluttende muntlig refleksjonsinnlegg.</li> </ul>
<b>Oppmøteplikt:</b>	Minst 80% oppmøte på synkron undervisning
<b>EKSAMEN:</b>	Emnet avsluttes med eksamen. For å kunne avlegge eksamen må samtlige arbeidskrav være godkjent.
<b>Vurdering:</b>	<p>Arbeidskravene vurderes til godkjent/ikke godkjent.</p> <p>Mappevurdering, prosessevaluering, tester og avsluttende eksamen danner grunnlaget for individuell emnekarakter.</p> <p>I totalvurderingen av emne vil det legges vekt på skriftlige oppgaver, muntlige framføringer, arbeidsprosess og gruppesamarbeid.</p>

<b>Tittel:</b>	Produksjons- og bedriftsledelse Baker- og konditorfaget
<b>Studiepoeng:</b>	10
<b>Modulbasert</b>	X
<b>Emnekode:</b>	(sett inn kode fra Vigo)
<b>Forkunnskapskrav:</b>	Ingen
<b>Innhold:</b>	<p>Ledelse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelt lovverk innenfor organisering og ledelse i baker- og konditorfaget</li> <li>• Etikk (kunder og medarbeidere)</li> <li>• Situasjonsanalyse, mål, strategier og planer</li> <li>• Faglig kommunikasjon, presentasjonsteknikk</li> <li>• Organisasjonsteori/struktur-Organisasjonsutvikling</li> <li>• Motivasjonsteori</li> <li>• Psykososialt arbeidsmiljø (trivsel, mobbing, konflikthåndtering og stress)</li> <li>• Organisasjonskultur</li> <li>• Ledelse (ledelsesteorier, teamledelse)</li> <li>• Personalledelse</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bærekraft (strategisk ledelse, endringsledelse og ansvarlig ledelse)</li> </ul> <p>Økonomi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedriftsetablering</li> <li>• Kostnads-, inntekt- og regnskapsforståelse</li> <li>• Regnskapsanalyse</li> <li>• Budsjettering (resultatbudsjett, likviditetsbudsjett, budsjettkontroll)</li> <li>• Kalkyler (bidrags-, selvkost-, for- og etterkalkyle)</li> <li>• Avviksanalyser</li> <li>• Lønnsomhetsbetraktninger (dekningspunktanalyser, investeringsanalyser)</li> <li>• Konkurs og oppbud</li> <li>• Økonomisk perspektiv på bærekraftstiltak (kostnadseffektivitet, effektiv ressursbruk, optimalisert produksjon)</li> </ul> <p>Markedsføring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kjøpsatferd i privat og bedriftsmarked</li> <li>• Markedsplan (segmentering, konkurransemidler)</li> <li>• Handlingsplaner med integrert økonomi- og ledelsesplan</li> <li>• Bærekraft i produkter, tjenester, merkevarebygging og omdømme</li> </ul>
<p><b>Læringsutbytte</b></p>	
<p><b>Kunnskap:</b></p>	<p><i>Studenten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om organisasjonsteori, organisasjonskultur, ledelsesteori og motivasjonsteori</li> <li>• har innsikt i aktuelle lover innenfor LØM-emnet og forstår hvilken betydning disse har for bedriftens arbeidsbetingelser</li> <li>• har kunnskap om kjøpsatferd, merkevarebygging og markedsplanlegging</li> <li>• har kunnskap om sentrale økonomibegreper, bedriftsetablering, enkle kalkyler, lønnsomhetsbetraktninger, budsjettering og regnskapsanalyse</li> <li>• har erfaringsbasert kunnskap om bransjens økonomiske utvikling og bransjens ledelsesutfordringer, med bevissthet om betydning av bærekraftige strategier for å møte fremtidige krav og forventninger</li> <li>• har kunnskap om bærekraftige prinsipper, teorier og praksiser innen ledelse, økonomi og markedsføring som er relevante for baker- og konditorbransjen</li> </ul>
<p><b>Ferdigheter:</b></p>	<p><i>Studenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan forstå og analysere et regnskap, og kan anvende denne informasjon for iverksetting av tiltak ved avvik fra budsjett og planer</li> <li>• kan utarbeide et budsjett og sette opp enkle kalkyler</li> <li>• kan gjøre rede for og vurdere menneskelige, arbeidsmiljømessige, etiske og økonomiske utfordringer i lys av gjeldende lovkrav og bedriftens og bransjens behov</li> <li>• kan anvende relevante ledelsesverktøy og -teknikker for å analysere og håndtere bærekraftige utfordringer og muligheter i baker- og konditorbedrifter</li> <li>• kan utarbeide en markedsplan og sette opp handlingsplaner for å gjennomføre denne</li> <li>• kan innhente, formidle og presentere faglig informasjon, ideer og løsninger både muntlig og skriftlig</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>kan kartlegge en bedrifts arbeidsbetingelser, identifisere faglige problemstillinger, utarbeide mål og iverksette begrunnede tiltak</li> </ul>
<b>Generell kompetanse:</b>	<p><i>Studenten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kan innen gitte tidsfrister, alene og i samarbeid med andre planlegge, gjennomføre, dokumentere og levere arbeidsoppgaver og prosjekter innenfor LØM-emnet.</li> <li>kan kommunisere på en tydelig og forståelig måte, og kan utveksle faglige synspunkter med medarbeidere, kunder og andre interessenter</li> <li>har kompetanse i effektiv bruk av IKT og kan bruke regneark til å løse oppgaver innenfor økonomistyring</li> <li>kan utarbeide og følge opp planer</li> <li>kan utøve personalledelse og lede medarbeidere</li> <li>kan behandle medarbeidere, kunder og andre med respekt</li> <li>kan utøve samfunnsansvar og bidra til organisasjonsutvikling</li> <li>skal kunne integrere bærekraftige prinsipper og verdier i beslutningsprosesser og praksis knyttet til ledelse, økonomi og markedsføring</li> </ul>
<b>Arbeids- og læringsaktiviteter:</b>	Forelesninger, individuelle oppgaver som for eksempel PBL, gruppearbeid, rollespill, presentasjon, refleksjoner og diskusjoner
<b>Arbeidsinnsats</b>	
<b>Arbeidskrav:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Det skal i emnet gjennomføres inntil to arbeidskrav.</li> <li>Arbeidskravene er skriftlig eller muntlige arbeidsoppdrag.</li> <li>Arbeidskravene gjennomføres i gruppe eller individuelt.</li> <li>Emnet avsluttes med eksamen, individuelt eller i gruppe, med avsluttende muntlig refleksjonsinnlegg.</li> </ul>
<b>Oppmøteplikt:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minst 80% oppmøte på synkron undervisning</li> </ul>
<b>EKSAMEN:</b>	Emnet avsluttes med eksamen. For å kunne avlegge eksamen må samtlige arbeidskrav være godkjent.
<b>Vurdering:</b>	<p>Arbeidskravene vurderes til godkjent/ikke godkjent.</p> <p>Mappevurdering, prosessevaluering, tester og avsluttende eksamen danner grunnlaget for individuell emnekarakter.</p> <p>I totalvurderingen av emne vil det legges vekt på skriftlige oppgaver, muntlige framføringer, arbeidsprosess og gruppesamarbeid.</p>

<b>Tittel:</b>	Kvalitets- og produksjonsprosesser i bakerier og konditorier
<b>Studiepoeng:</b>	10
<b>Modulbasert</b>	X
<b>Emnekode:</b>	(sett inn kode fra Vigo)
<b>Forkunnskapskrav:</b>	Ingen

<p><b>Innhold:</b></p>	<p>Kvalitetsprosesser (3 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktkvalitet</li> <li>• Sensorikk</li> <li>• Produksjonshygiene</li> <li>• Lagring og emballering <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Emballasje - bærekraft</li> <li>○ Oppbevaring og holdbarhet</li> <li>○ Konserveringsmetoder</li> <li>○ Temperatur</li> <li>○ Merking (allergener, brødskala'n)</li> <li>○ Markedstilpasning</li> <li>○ Hygiene og renhold</li> </ul> </li> <li>• Rutiner, lover og forskrifter tilknyttet produksjon og drift i bakerier og konditorier <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Relevante lover og forskrifter</li> <li>○ HACCP, flytskjema og fareanalyse</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Innhold:</b></p>	<p>Bærekraft og ernæring (2 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utvikling og historikk innen baker- og konditorfaget</li> <li>• Fagutvikling og produksjonsprosesser i ernæringsperspektiv</li> <li>• Produkt og produksjonsprosessenes påvirkning på ernæring og helse</li> <li>• Bærekraftige produksjonsprosesser <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Forbrukerens rolle og påvirkning på bærekraftige produksjonsprosesser</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>FORDYPNING BAKERFAGET</b></p>	
<p><b>Innhold:</b></p>	<p>Deigføring - Fra råvare til ferdig produkt (5 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direkte og indirekte deigføring <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tilført energi</li> </ul> </li> <li>• Elteteknikker</li> <li>• Bakehjelpemiddel: Tilvirkning og bruksområder <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Emulgatorer</li> <li>○ Enzymer</li> </ul> </li> <li>• Forprosesser: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fermentering</li> <li>○ Fordeiger</li> </ul> </li> <li>• Prosesser i forskjellige typer bakst</li> <li>• Innovasjon og ny utvikling i produksjonsprosesser <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reseptutvikling</li> <li>○ Arbeid med innovasjon i produksjonslinjer</li> <li>○ Bruk og utvikling av maskiner og utstyr</li> <li>○ Kunstig intelligens i produksjonsprosessen</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>FORDYPNING KONDITORFAGET</b></p>	

<p><b>Innhold:</b></p>	<p>Produksjonsprosesser for konditoren (3 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksjonsmetodenes påvirkning på ønsket sluttresultat</li> <li>• Variasjon av produksjonsprosesser og -metoder i forskjellige deiger og ulike masser, oppskriftenes oppbygging og kjemiske prosesser</li> <li>• Variasjon av produksjonsprosesser og -metoder i forskjellige kremer/mousser og bakte kaker, oppskriftenes oppbygging og kjemiske prosesser</li> <li>• Metodiske vurderinger og valg i oppbygging av kaker</li> <li>• Reseptutvikling</li> <li>• Produksjonsvolum</li> <li>• Sjokolade/sjokoladearbeid/konfekt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Andelsberegning og vurderinger av valg</li> <li>○ Temperering <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formål</li> <li>▪ Eksterne faktorer</li> <li>▪ Kjemiske prosesser</li> </ul> </li> <li>○ Kuertyrens oppbygging og sorter</li> <li>○ Konfektproduksjon</li> <li>○ Fettglasurer (non temp)</li> </ul> </li> </ul> <p>Produksjonsteknikk for konditoren (2 studiepoeng)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beregninger og vurderinger i valg av håndverksteknikk <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dekor og garneringsteknikk</li> <li>○ Glasurer/trekk</li> </ul> </li> <li>• Modellering</li> </ul>
<p><b>Læringsutbytte</b></p>	
<p><b>Kunnskap:</b></p>	<p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om hele produksjonsprosessen fra råvare til ferdig produkt og hva som påvirker tekstur, smak og kvalitet i produktene</li> <li>• har kunnskap om sensorikkens rolle i bedømminger av smak og kvalitet</li> <li>• har kunnskap om reseptens oppbygging og de kjemiske prosesser som skjer under tilvirkning som er av betydning for det ferdige produktet</li> <li>• har kunnskap om hvilke ulike parametere som påvirker valg av produksjonsmetoder og teknikk for bakere- og konditorer, som produksjonsvolum, salgstid, oppbevaring og holdbarhet</li> <li>• har kjennskap til bransjen og yrkesfeltet, inkludert utfordringer og muligheter knyttet til nyskapende og bærekraftig produksjon og forbruk</li> <li>• har innsikt i relevant regelverk, avtaler og krav til kvalitet, inkludert IK, HACCP og HMS med tilhørende forskrifter, relatert til produksjon av baker- og konditorvarer</li> <li>• kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap knyttet til nye produksjonsmetoder og reseptutvikling</li> <li>• har kunnskap om historien til baker- og konditorbransjen, dens egenart og plass i samfunnet som grunnlag for etisk bevissthet, formidling og historiefortelling</li> </ul>

<b>Ferdigheter:</b>	<p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan anvende og reflektere over ulike produksjonsprosesser og justere disse under veiledning for å oppnå ønsket resultat til riktig formål</li> <li>• kan gjøre rede for valg av produksjonsprosesser basert på en helhetlig vurdering av ulike parametere i produksjonen</li> <li>• kan kartlegge ulike produksjonsprosesser, identifisere faglige problemstillinger og behov for iverksettelse av tiltak i produksjonsprosessen</li> <li>• kan anvende produksjonsplanlegging og korrekt lagring og emballering til å redusere svinn</li> <li>• kan reflektere over de ernæringsmessige prinsippene i produksjonsprosesser og ferdig produkt</li> <li>• kan finne og henvise til informasjon og fagstoff som er relevant for faglige problemstillinger knyttet til kvalitets- og produksjonsprosesser for bakere og konditorer</li> </ul>
<b>Generell kompetanse:</b>	<p>Kandidaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan kombinere teori, egen praksis og bidrag fra samarbeidspartnere fra ulike deler av verdikjeden i utvikling av nye produkter</li> <li>• kan utvikle og tilpasse arbeidsmetoder, produkter og tjenester som tar hensyn til ulike målgruppers behov og ønsker</li> <li>• kan gjennomføre produksjonsplanlegging med alle nødvendige innsatsfaktorer i ulike kapasiteter</li> <li>• kan forklare hvordan forskjellige prosesser påvirker smak og kvalitet i ferdig produkt</li> <li>• kan sikre at reseptutvikling er i tråd med gjeldende relevante forskrifter, lover, standarder og etiske krav</li> </ul>
<b>Arbeids- og læringsaktiviteter:</b>	Forelesninger, individuelle oppgaver som for eksempel PBL, gruppearbeid, rollespill, presentasjon, refleksjoner og diskusjoner
<b>Arbeidsinnsats</b>	
<b>Arbeidskrav:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det skal i emnet gjennomføres inntil to arbeidskrav.</li> <li>• Arbeidskravene er skriftlig eller muntlige arbeidsoppdrag.</li> <li>• Arbeidskravene gjennomføres i gruppe eller individuelt.</li> <li>• Emnet avsluttes med eksamen, individuelt eller i gruppe, med avsluttende muntlig refleksjonsinnlegg.</li> </ul>
<b>Oppmøteplikt:</b>	Det forutsettes tilstedeværelse i synkron undervisning med minst 80% oppmøte.
<b>EKSAMEN</b>	Emnet avsluttes med eksamen. For å kunne avlegge eksamen må samtlige arbeidskrav være godkjent.
<b>Vurdering:</b>	<p>Arbeidskravene vurderes til godkjent/ikke godkjent.</p> <p>Mappevurdering, prosessevaluering, tester og avsluttende eksamen danner grunnlaget for individuell emnekarakter.</p> <p>I totalvurderingen av emne vil det legges vekt på skriftlige oppgaver inkludert eksamen, muntlige framføringer, arbeidsprosess og gruppesamarbeid.</p>



**Fagskolen**  
i Viken