

# Parallellsesjon 3

## God utdanningsdesign – Hvordan få studentene til å lære

Torbjørn Tvedt, Fagskolen I Hordaland

# Fagskolen i Hordaland



Haugeveien 28



Voss



Austevoll



Hjeltnes



Nygård

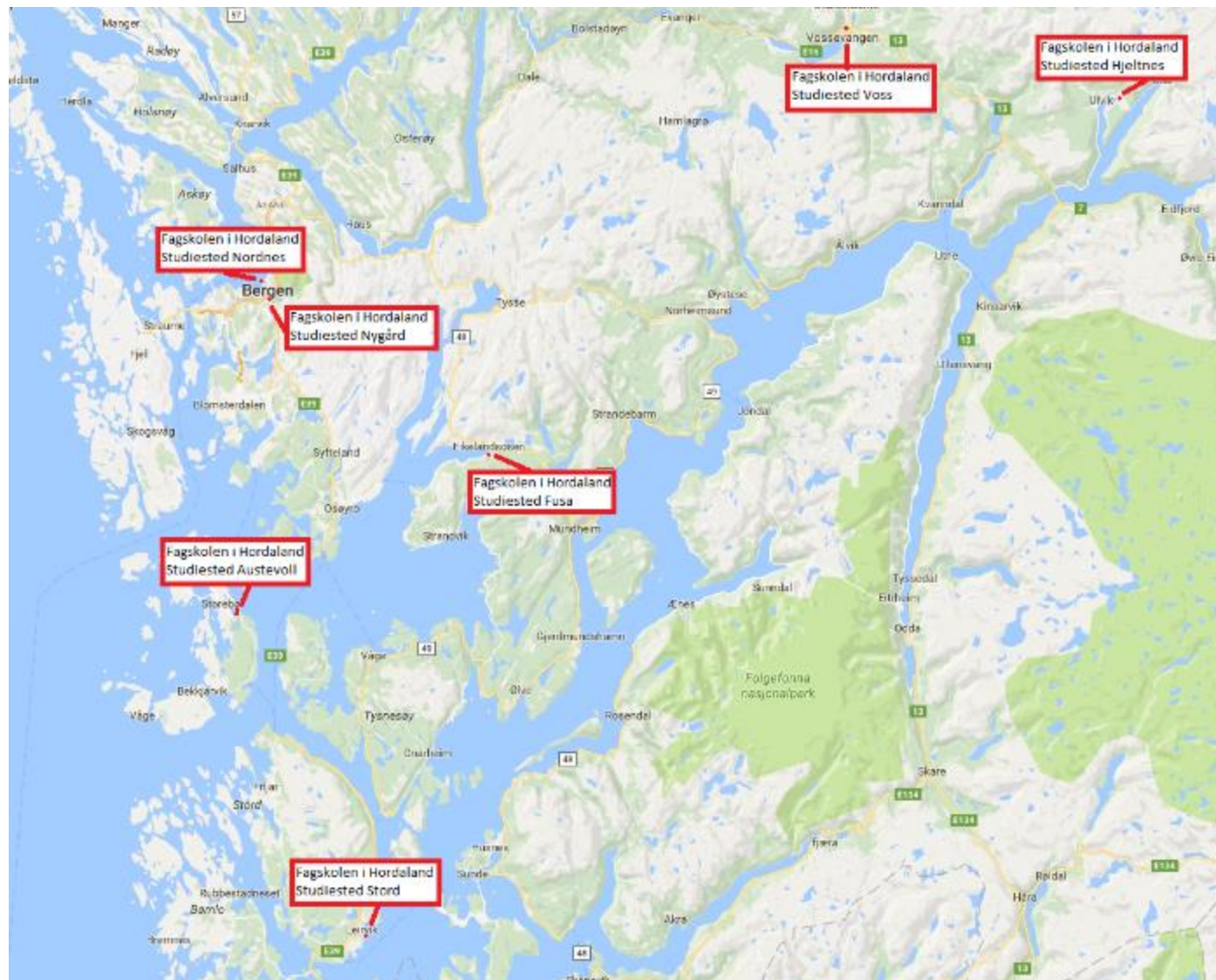


Stord



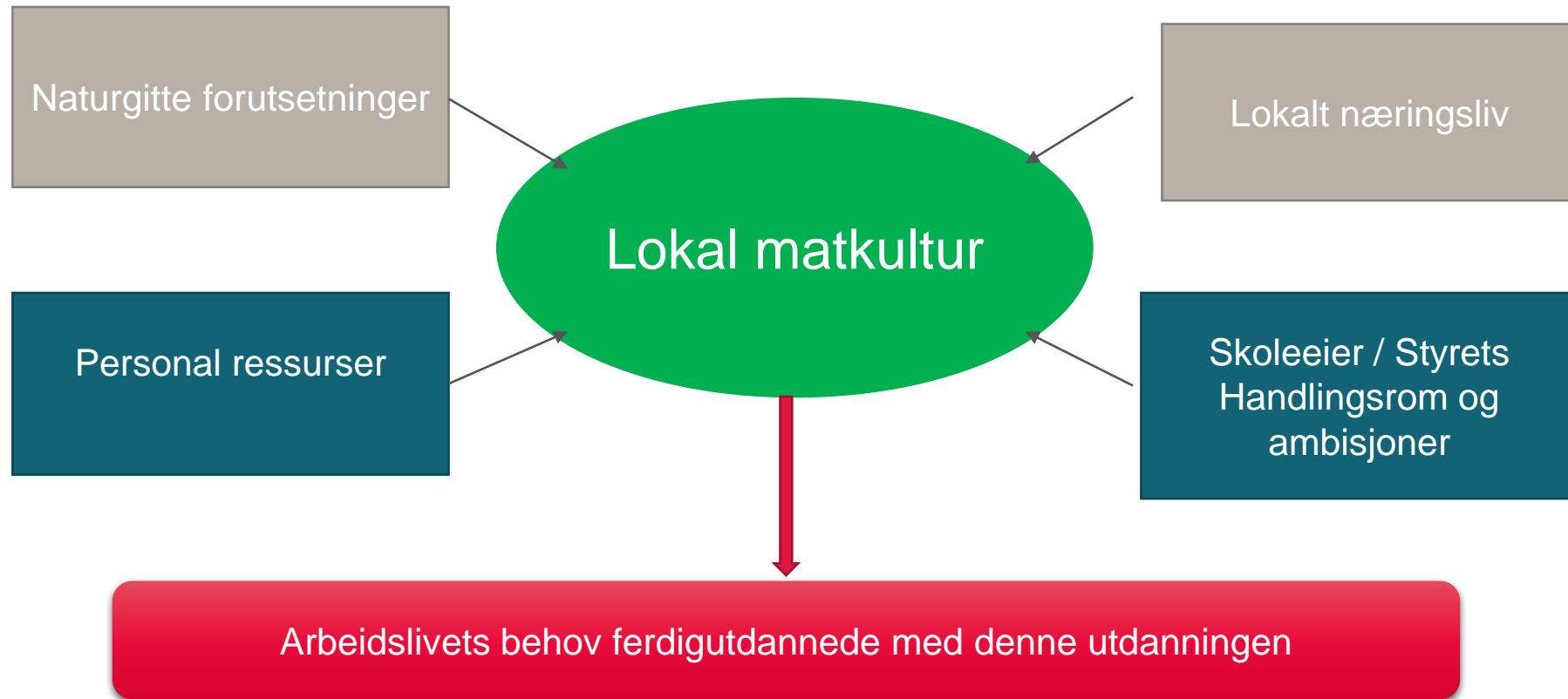


# Stuedsteder ved Fagskolen Hordaland – på kartet



# God utdanningsdesign

## Eksempel på design av en ny fagskoleutdanning: **Lokal matkultur**



# Naturgitte forutsetninger

## Hordaland består av:

Fjell og Fjorder

Hav og Øyer

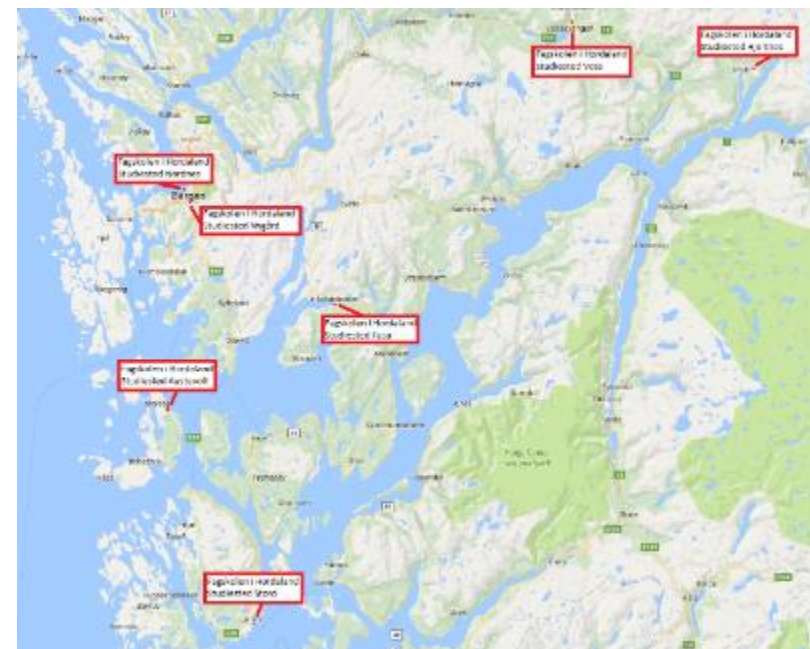
Små lokalsamfunn og Byer

Næringslivet gjenspeiler naturens variasjoner:

Jordbruk ved fjord og fjell

Fiske og havbruk langs kysten og til havs

Utdanningsdesignet må ta hensyn til alle disse forutsetningene



# Lokalt næringsliv

## Næringslivet som utdanningen skal være tilpasset:

Landbruk med mye spesialisert produksjon: gardsmat – gardsdrikke

Akvakultur: Laks – ørret – torsk – skalldyr

Fiske: Lokalt fiske og havfiske

Hotell og restaurant: serveringssteder med kortreist mat og store restauranter

## Samarbeid utdanningsinstitusjon og lokalt næringsliv

Samarbeidsavtaler

Praksisplasser

Veiledere for studenter i praksis

Opplæringsprogram for veiledere fra bedrift

# Skoleeier / Styrets Handlingsrom og ambisjoner

## Handlingsrom:

### Økonomi

- Bevilgninger fra staten

- Bruke midler ut over den statlige rammen

### Skolebygg

- Funksjonelle bygg – godt vedlikehold - nybygg

## Ambisjoner

- Skoleeiers vilje til å satse på fagskoleutdanning

- Politiske ambisjoner realisert ved å prioritere fagskoleutdanninger

# Personal ressurser

## Pedagogisk personale

Kvalifiserte og engasjerte lærere og veiledere

God skoleledelse

Kvalifiserte praksisveiledere

## Pedagogiske verktøy

Gode undervisningsrom og øvingsrom

Gode IKT - løsninger



# Arbeidslivets behov for ferdigutdannede med denne utdanningen

- ❖ Markedsundersøkelser som del av designprosessen
- ❖ Omfang av utdanningen
- ❖ Gjennomføringsmodeller
- ❖ Samarbeid med bransjer gjennom hele utdanningen



# Behovet for utdanningen er tilstede – Mål for studiet

Mål og dekkende navn på utdanningen

Lokal matkultur

Omfang og læringsutbyttebeskrivelser for utdanningen

Emnesammensetning og emneomfang for utdanningen

Læringsutbyttebeskrivelser på emnenivå

Gjennomføringsmodeller



# Mål for studiet

Studiet Lokal matkultur skal gje studentane praktiske og teoretiske kunnskapar om alle ledd i verdikjeda, frå produksjon av råvarer fram til det ferdige måltid. Studiet består av teori og praktisk deltakande arbeid, der studentane får innsikt i kjemi, biologi, ernæring, økonomi, leiing, marknadsføring, bedriftsetablering, entreprenørskap, mattryggleik, regelverk, produksjon og foredling av råvarer fram til ferdig produkt. I tillegg vil studentane få innsikt i matkultur, smakslære og kommunikasjon kring mat. Studentane vil kunne formidle ei god matoppleving basert på deira kunnskap om råvarer, matkvalitet og mathistorie.

# Læringsutbyttebeskrivelse for studiet

- **Kunnskapar**

- *Kandidaten:*

- har kunnskap om produksjon og fangst av råvarer til mat og foredlingsprosessar fram til ferdige næringsmiddelprodukt
- har kunnskap og forståing for smak og matkvalitet, og metodar som kan nyttast for å vurdere kvaliteten på ulike næringsmiddelprodukt
- har fagrelevant kunnskap innan ernæring, kjemi, biologi, fysikk/matematikk
- har kunnskap om matkultur og mathistorie i Norge og Norden, samt kjennskap til matkultur i andre land
- har kunnskap om fagterminologi, formidling og presentasjon av mat, matkultur og næringsmiddelprodukt
- har kunnskap om matbransjen, kan vurdere eige arbeid og arbeida etter gjeldande regelverk knytt til næringsmiddelproduksjon, foredling og servering
- har kunnskapar om etiske, miljømessige og politiske problemstillingar knytt til mat og landbruk/ havbruk i samfunnet
- har kunnskap om bedriftsetablering, entreprenørskap og bedriftsutvikling innan matbransjen og ser moglegheit for eiga utvikling

# Læringsutbyttebeskrivelse for studiet

- **Ferdigheter**
- *Kandidaten:*
- kan delta i produksjon av lokale råvarer og gjennomføra foredling og fagleg handsaming av råvarene fram til ferdig produkt, i tråd med gjeldande regelverk
- kan kvalitetsbedømme næringsmiddelprodukt både subjektivt og objektivt etter gjeldande standardar
- har kompetanse og forståing for oppbygging av eit måltid, kan vurdere den rette balansen og samansetninga mellom smak, farge og næringsinnhald
- kan kommunisere og nytte fagterminologi tilpassa ulike målgrupper
- kan på bakgrunn av sin kunnskap etablere, utvikla og driva ei matfagleg bedrift
- kan reflektere over sine val ut i frå sin faglege kompetanse, vurdere, korrigere og utvikle denne, samt kunne samarbeide med og rettleie andre
- kan finne og vise til faglitteratur og informasjon, samt vurdere denne opp mot fagleg forståing og problemstilling
- kan innhente informasjon om råvarer og råvareproduksjon i eit område eller region



# Læringsutbyttebeskrivelse for studiet

- **Generell kompetanse**

- *Kandidaten:*

- kan planleggje og gjennomføre matfaglege arbeidsoppgåver og prosjekt i tråd med matetiske krav og retningslinjer, samt gjere greie for faglege val
- kan reflektere over etiske problemstillingar knytt til verdiane god, rein og rettferdig mat
- kan nytte sin faglege kunnskap til innovasjon og entreprenørskap innan matfaget, samt å utvikla og driva eit matfagleg lokalbasert tilbod som kunden ynskjer og etterspør
- kan kommunisere om mat, produksjon, matkultur, kvalitet og smak overfor kunde, produsent og andre i bransjen og samfunnet
- kan nytte sin faglege kunnskap om mat, matkultur og næringsmiddelproduksjon til å utveksle synspunkt med andre i bransjen, delta i diskusjonar, samfunnsdebattar og bidra til utvikling av god praksis
- Kan formidle kunnskap om matkultur, historie og kvalitet, kunne bruke dette i næringsutvikling og bedriftsetablering, og vere ein god formidlar av Lokal matkultur

## Gjennomføringsplan for 2-årig fagskoleutdanningen Lokal matkultur med emne, fagskulepoeng totalt og fordelt på 4 semester.

Emne	Fagskule-Poeng	1. sem	2. sem	3. Sem	4. sem
1. Matproduksjon og kvalitet	14 p	10 p	4 p		
1. Yrkesretta realfag	10 p	10 p			
1. Mat og kommunikasjon	10 p	6 p	4 p		
1. LØM-emnet	10 p	4 p	6 p		
1. Produksjon og foredling av planter til mat	12 p		3 p	6 p	3 p
1. Produksjon og foredling av kjøtt og mjølk	12 p		4 p	8 p	
1. Produksjon og foredling av fisk og sjømat	12 p		6 p	6 p	
1. Produksjon av drikkevarer	12 p		3 p	6 p	3 p
1. Entreprenørskap	18 p			4 p	14 p
1. Hovudprosjekt	10 p				10 p
<b>SUM</b>	<b>120 p</b>	<b>30 p</b>	<b>30 p</b>	<b>30 p</b>	<b>30 p</b>

# Målet for en utdanning med god design:



Fornøyde studenter med vitnemål for fullført utdanning



**FAGSKOLEN I HORDALAND**  
HORDALAND FYLKESKOMMUNE