

**FAGSKOLEN**  
**VESTFOLD OG TELEMARK**  
**HØYERE YRKESFAGLIG UTDANNING**

**STUDIEPLAN**

FOR

**Kjøkken- og  
restaurantledelse**

2021-22



## Innhold

1.	Innledning.....	6
1.1	Nettbasert og deltid .....	6
1.2	«Kombinert studiemodell».....	6
1.3	Om kjøkken- og restaurantledelse .....	6
1.4	Samarbeid med bransjen .....	7
1.5	Bruk av kompetanse etter gjennomført utdanning .....	7
1.6	Lov om høyere yrkesfaglig utdanning (Fagskoleloven) .....	7
2.	Forventet læringsutbytte .....	7
2.1	Overordnet læringsutbytte .....	7
3.	Opptakskrav.....	8
3.1	Generelt grunnlag.....	8
3.2	Vurdering av realkompetanse .....	9
3.3	Søkere fra andre nordiske land .....	9
3.4	Søkere utenfor Norden.....	9
3.5	Krav om dokumenterte kunnskaper i norsk.....	9
4.	Digitale rammer og forutsetninger .....	9
5.	Utdanningens omfang og organisering .....	10
5.1	Oversikt over emnene fordelt på 1 år – 2 semestre .....	10
5.2	Oversikt over forventet arbeidsmengde .....	10
5.3	Sammenhengen mellom emnene .....	10
6.	Undervisningsformer og læringsaktiviteter .....	11
6.1	Undervisning. Nettsamling i videokonferanse .....	11
6.2	Opptak av undervisning.....	11
6.3	Gruppearbeid i undervisningen.....	11
6.4	Fysiske samlinger.....	11
6.5	Læringsnotat.....	12
6.6	Faglige innleveringsoppgaver som læringsaktivitet .....	12
6.7	Lesing av fagstoff.....	12
6.8	Læringsgrupper .....	12
6.9	Veiledning.....	12
6.10	Prosjekt som læringsaktivitet .....	13
7.	Arbeidskrav og vurderingsordninger.....	13
7.1	Mappevurdering.....	13



7.2	Læringsnotater .....	14
7.3	Innlevering av faglige oppgaver .....	14
7.4	Sluttvurdering.....	14
7.5	Karakterbeskrivelse .....	14
7.6	Vitnemål .....	15
8.	Emnebeskrivelser .....	16
8.1	Emne 1. Ledelse og samspill .....	16
8.2	Emne 2. Driftsledelse.....	17
8.3	Emne 3. Organisasjon- og bransjekunnskap .....	19
8.4	Emne 4. Utvikling og innovasjon .....	21
8.5	Emne 5-1: Valgfritt emne - Sensorikk –gjestens måltidsopplevelse .....	23
8.6	Emne 5-2. Valgfritt emne: Fordypning i økonomiforståelse .....	25
8.7	Emne 5-3. Valgfritt: Coachende ledelse .....	27
8.8	Emne 6.....	28
9.	Litteraturliste/læremidler/nettressurser .....	30
9.1	Omfang av pensumlitteratur:.....	30

1.3	16.06.2021	Endret fire valgfag til tre. Lagt til emne 6 prosjekt. Ytterligere språklig bearbeiding.	Elizabeth Rose Skottheim Agnes Brønstad	Agnes Brønstad Elizabeth Rose Skottheim	Jens Christian Thysted
1.2	18.03.2021	Rettet opp feil, redusert antall arbeidskrav.	Elizabeth Rose Skottheim Agnes Brønstad	Agnes Brønstad Elizabeth Rose Skottheim	Jens Christian Thysted
1.1	01.12.2020	Fusjonert fagskole: nytt navn, ny kontaktinfo, tilføyd litteratur i emne 2 Språklige justeringer. Justeringer i samsvar med Lov om høyere yrkesfaglig utdanning av 2018.	Agnes Brønstad	Elizabeth Rose Skottheim	Jens Christian Thysted
1	27.06.2019	Revisjon ihht «Utkast til rapport – akkreditering av Kjøkken- og restaurantledelse»	Vivian M. Luth- Hanssen	Agnes Brønstad Jan Erik Lie	Ola Småkasin
Rev.	Dato	Kort beskrivelse	Laget av	Sjekket av	Godkjent

## Ordforklaring i studieplanen

BEGREP	FORKLARING
<b>Arbeidskrav</b>	Obligatoriske studentarbeider og prøver som settes som vilkår for at studentene skal få vurdering i emnet, men som ikke inngår i vurderingsgrunnlaget for emnekaraktøren.
<b>Arbeidsmappe</b>	Elektronisk mappe på læringsplattformen hvor studentene lagrer sine arbeidskrav inntil de skal legges inn i presentasjonsmappe til sluttvurdering
<b>Arbeidsplan</b>	Planen gir en oversikt over alle aktivitetene gjennom semesteret. Planen viser hvilken uke det undervises i de enkelte emnene og når det er innleveringer av læringsnotater, oppgaver og læringsdata. Planen legges ut på læringsplattformen ved skolestart.
<b>Emnebeskrivelse</b>	Planen viser detaljer om temaene i hvert emne, hvilke arbeidskrav som gjelder og hvordan arbeidskravene vurderes.
<b>Ferdighet (fra NKR)</b>	Evne til å anvende kunnskap til å løse problemer og oppgaver. Det er ulike typer ferdigheter – kognitive, praktiske, kreative og kommunikative ferdigheter.
<b>Generell kompetanse</b>	Generell kompetanse er å kunne anvende kunnskap og ferdigheter på selvstendig vis i ulike situasjoner gjennom å vise samarbeidsevne, ansvarlighet, evne til refleksjon og kritisk tenkning i utdanning og yrke.
<b>Innlevering</b>	Et studentarbeid som innleveres til vurdering.
<b>Kunnskap (fra NKR)</b>	Kunnskap er forståelse av teorier, fakta, begreper, prinsipper og prosedyrer innenfor fag, fagområder og/eller yrker.
<b>Læringsutbytte beskrivelse (LUB)</b>	Beskrivelse av det en person vet, kan og er i stand til å gjøre som et resultat av en læringsprosess. Læringsutbytte er beskrevet i kategoriene kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse. Nivået på læringsutbyttet er avhengig av kompleksiteten av kunnskapen, ferdigheten og den generelle kompetansen. Dette er et begrep som er hentet fra NKR (se under).  Studieplanen beskriver læringsutbyttet både på overordnet- (OLUB) og emnenivå (ELUB).



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

## 1. Innledning

### 1.1 *Nettbasert og deltid*

Kjøkken- og restaurantledelse tilbys som en nettutdanning på deltid over ett år med to fysiske samlinger á to dager. Utdanningen gir 30 studiepoeng og går over to semestre med én to-dagers fysisk samling i hvert semester. Nettsamlingene foregår på ettermiddagen mellom kl. 17 og kl. 20. Tidspunktet kan variere etter avtale mellom studenter og aktuell faglærer. Det er en studieform som egner seg når du er i jobb.

Utdanningen er lagt opp slik at du kan følge undervisningen i «sanntid» på nettet sammen med faglærer og medstudenter. Undervisningen blir tatt opp og gjort tilgjengelig på læringsplattformen, slik at du kan se forelesningen når det passer deg og så mange ganger som du ønsker. Læringsplattformen inneholder i tillegg oppgaver, fagstoff, supplerende videoer, mm.

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

Reglementet for nettstudier innebærer krav om 80 % fremmøte på nettsamlingene eller gjennomsyn av opptakene fra undervisningen og fremmøte på de fysiske samlingene. Ved fravær må faglærer kontaktes. Studentene må i tillegg bekrefte å ha lest studieplanen ved oppstart.

### 1.2 *«Kombinert studiemodell»*

Fagskolen Vestfold og Telemark bruker «Kombinert utdanningsmodell med nettbaserte samlinger». I denne studieplanen betyr nettbasert samling at studentene samles til undervisningsøkter á ca. 2 -2,5 timer pr. gang på nett. Undervisningen gjennomføres i «sanntid» og foregår på hverdager mellom kl. 17 og 20.

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

Denne utdanningen inneholder i tillegg 2 to-dagers fysiske samlinger.

### 1.3 *Om kjøkken- og restaurantledelse*

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

Fagskoleutdanningen kjøkken- og restaurantledelse er et studietilbud som gir formell lederutdanning, men som ikke har studiekompetanse som opptakskrav. Utdanningstilbudet muliggjør en karrierevei etter fagbrev og er en mulighet til å formalisere allerede eksisterende kompetanse, som kan bidra til å beholde kompetente og dyktige medarbeidere i bransjen.

Mange i bransjen har etter hvert en flat organisasjonsprofil, og trinnet fra en dyktig fagarbeider, servicemedarbeider eller kokk til å være leder for mange medarbeidere med ansvar for kunder/gjester og resultater, kan bli stort. Denne utdanningen vil hjelpe til å minske dette spranget,

og gjøre utviklingsmulighetene tilgjengelig for flere. I tillegg vil det bidra til å gi hele bransjen, og særlig kokk-/servitørfaget et bedre renommé, og bidra til å øke bransjens status.

#### *1.4 Samarbeid med bransjen*

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

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

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

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

#### *1.6 Lov om høyere yrkesfaglig utdanning (Fagskoleloven)*

Lov om høyere yrkesfaglig utdanning (Fagskoleloven) ble vedtatt i 2003, revidert sist i 2019. Loven gjelder for den som tilbyr fagskoleutdanning (tilbyder), og som har søkt eller søker Nasjonalt organ for kvalitet i utdanning, NOKUT, om godkjenning av fagskoleutdanningen. Med fagskoleutdanning menes korte yrkesrettede utdanninger som bygger på videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse, og som har et omfang tilsvarende minimum et halvt studieår og maksimum to studieår (normert tid). En fagskoleutdanning skal være praktisk og yrkesrettet, men også kunnskapsbasert, mens en høgskoleutdanning er akademisk og forskningsbasert.

## **2. Forventet læringsutbytte**

### *2.1 Overordnet læringsutbytte*

Forventet sluttkompetanse beskrives her i form av overordnede læringsutbyttebeskrivelser.

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

#### **Kunnskap om: kjøkken- og restaurantledelse**

Kandidaten ...

- har kunnskap om ledelse, kommunikasjon og dokumentasjon, og utviklingsprosesser i møte med medarbeidere, leverandører, kunder/gjester og samarbeidspartnere knyttet til kjøkken- og restaurantdrift.
- har kunnskap om prosesser knyttet til kreativitet og innovasjon i utvikling av serveringskonsepter
- har kunnskap om organisasjoner med hensyn til organisasjonsform, plansystemer og planprosesser, beslutningsstrukturer og myndighet.



- har kunnskap om bærekraftig drift i kjøkken og restaurant; matkultur og -trender, helse/dietter, økonomi og indre/ytre miljø.
- kan oppdatere sin kunnskap om ledelse, drift og utvikling av serveringsvirksomheter
- har kjennskap til markedsføringsmuligheter ut fra forståelse av markedet for serveringsvirksomheter og egen virksomhets plass i markedet.
- har innsikt i lovverk og faglige og yrkes- og bransjeetiske standarder, som regulerer drift og kvalitet knyttet til kjøkken og restaurant.
- har kunnskap om hvordan egen og andre serveringsvirksomheter organiseres og driftes
- forstår serveringsvirksomheters visjoner, verdier og strategier, og deres betydning i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv

#### **Ferdigheter knyttet til kjøkken- og restaurantledelse**

Kandidaten ...

- kan anvende kunnskap om ledelse, kommunikasjon og dokumentasjon i daglig drift og utvikling av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- kan anvende kunnskap om markedsføring for effektiv markedsføring av egen serveringsvirksomhet
- kan anvende kunnskap om økonomi og lovverk slik at kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter drives i tråd med relevant lovverk, og lønnsom og bærekraftig økonomi
- kan anvende relevant og sikker informasjon som grunnlag for analyse, beslutninger, kontroll og utvikling i serveringsvirksomheter
- kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for ledelse av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- kan kartlegge faglige problemstillinger knyttet til ledelse og drift av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter, og iverksette relevante tiltak

#### **Generell kompetanse i kjøkken- og restaurantledelse:**

Kandidaten ...

- har forståelse for yrkes- og bransjeetiske prinsipper knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelse av ledelse knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- kan utføre ledelse knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter etter behov hos myndigheter, øvrig ledelse, medarbeidere og kunder/gjester
- kan bygge konstruktive relasjoner med myndigheter, øvrig ledelse, medarbeidere, leverandører, eksterne samarbeidspartnere og kunder/gjester
- kan utvikle egen ledelsespraksis knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter

### **3. Opptakskrav**

#### *3.1 Generelt grunnlag*

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

For kjøkken- og restaurantledelse kan søkere med fagbrev eller svennebrev fra utdanningsprogram Restaurant- og matfag: Kokk, Institusjonskokk, Servitør, Baker, Butikkslakter, Industriell



matproduksjon, Kjøttskjærer, Konditor, Pøsemaker, Sjømathandler, Sjømatproduksjon eller Slakter opptas.

Søkere som kan dokumentere at de skal gjennomføre fag-/svenneprøve etter opptaksfristen, kan tildeles plass på vilkår om bestått prøve i løpet av første semester. Om prøven ikke består, mister søker studieplassen.

### *3.2 Vurdering av realkompetanse*

Søkere som er 23 år eller eldre i opptaksåret, kan tas opp på grunnlag av tilsvarende realkompetanse. Søker må ha relevant yrkespraksis eller skolegang. Relevant yrkespraksis er hjelpearbeider eller assistent i forhold til yrkene og fagbrevene nevnt over. Vurderingen baseres på gjeldende utdanningsprogram i videregående opplæring for utdanningen. Det må også kunne dokumenteres tilstrekkelig grunnlag i felles allmenne fag tilsvarende læreplanene i VG 1 og VG 2 i yrkesfaglige utdanningsprogram.

### *3.3 Søkere fra andre nordiske land*

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

### *3.4 Søkere utenfor Norden*

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

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

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

## **4. Digitale rammer og forutsetninger**

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

IT-medarbeidere er tilgjengelige for bistand etter studentenes behov. Studentene bør også inneha en viss digital kompetanse. De bør kunne identifisere, lokalisere, hente, lagre, organisere og analysere digital informasjon samt vurdere relevans og hensikt. Det er viktig å kunne dele ressurser gjennom elektroniske verktøy, knytte kontakt med andre og samarbeide via digitale verktøy. Å kunne redigere alt fra verbaltekst til bilder og video er også en grunnleggende digital kompetanse. Med utgangspunkt i formål og behov bør studenten kunne identifisere digitale behov og ressurser, slik at man kan oppdatere sin egen og andres kompetanse. Det er viktig at studenten ivaretar personlig integritet og sikkerhet, har kjennskap til rettighet og lisenser, samt beskytter sin egen data for en sikker og bærekraftig bruk.

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

## 5. Utdanningens omfang og organisering

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

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

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

Emnekode	Emnenavn	Omfang
1.Semester		15 stp.
	Emne 1. Ledelse og samspill	6 stp.
	Emne 2. Driftsledelse	9 stp.
2.Semester		15 stp.
	Emne 3. Organisasjon og bransjekunnskap	3 stp.
	Emne 4. Utvikling og innovasjon	3 stp.
	Emne 5. Valgfritt emne <i>DET SKAL VELGES ETT VALGFRITT EMNE</i> 5-1: Sensorikk - gjestens måltidsopplevelse 5-2: Fordypning i budsjett- og regnskap 5-3: Coachende ledelse	4 stp.
	Emne 6. Prosjekt	5 stp.
	<b>SUM UTDANNINGEN</b>	<b>30 stp.</b>

### 5.2 Oversikt over forventet arbeidsmengde

Kode	Emnenavn	Omfang i studiepoeng	Under-visning	Egen-arbeid (e-læring)	Vei-ledning	Totalt timetall
	Emne 1-4	21	100	230	230	560
	Emne 5 valgfritt	4	20	71	58	149
	Emne 6 Prosjekt	5	4	75	12	91
	<b>Sum</b>	<b>30 stp.</b>	<b>124</b>	<b>376</b>	<b>300</b>	<b>800</b>

### 5.3 Sammenhengen mellom emnene

Utdanningen er oppdelt i fem emner, hvorav de første fire emnene er felles, mens det femte består av ett valgfritt emne, som velges blant tre mulige. Emnene henger sammen på kryss og tvers, og hvert emne inneholder deler av de andre emnene i tillegg til de spesifikke temaene. Til sammen skal emnene gi en helhetlig kompetanse i kjøkken- og restaurantledelse.

Emne 1 handler om ledelse og samspill og inneholder temaer som gir en bedre forståelse for lederrollen med temaer som bl.a. lederteori, lederegenskaper, lederstil, lederroller, personalpolitikk,

etikk og kommunikasjon, med ulike verktøy for å utøve lederrollen. I tillegg til relasjonsledelse og selvledelse, påvirkning og stressmestring. Skriftlig og muntlig kommunikasjon vektlegges.

Emne 2 handler om driftsledelse og inneholder temaer som inngår i bærekraftig drift med økt bevissthet på kvalitetsstyringsystemer, lover og forskrifter, markedsføring og grunnleggende økonomisk forståelse.

Emne 3 handler om organisasjon og bransjekunnskap og inneholder temaer med styring og drift av arbeidsprosessene i kjøkken og restauranter. Emnet gir forståelse av organisasjonsform, plansystemer, planprosesser, beslutningsstrukturer og myndighet, både internt og eksternt.

Emne 4 handler om utviklingsledelse, utviklingskompetanse og bærekraftig konseptutvikling i kjøkken- og restaurantbransjen.

Emne 5 kan velges fra tre mulige valgfrie emner: sensorikk – gjestens måltidsopplevelse, fordypning i økonomiforståelse og coachende ledelse. Valgfagene igangsettes med forbehold om nok deltagere.

I emne 6 skal studenten anvende kompetanse fra alle emnene og fordype seg i et prosjekt som viser helhetlig kompetanse innen kjøkken- og restaurantledelse.

## **6. Undervisningsformer og læringsaktiviteter**

### *6.1 Undervisning. Nettsamling i videokonferanse*

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

### *6.2 Opptak av undervisning*

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

### *6.3 Gruppearbeid i undervisningen*

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

### *6.4 Fysiske samlinger*

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

### *6.5 Læringsnotat*

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

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

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

### *6.6 Faglige innleveringsoppgaver som læringsaktivitet*

Studentene skal skrive en faglig oppgave for hvert ca. 5. studiepoeng, hvor de kan samarbeide med hverandre og benytte læringsmidler. Oppgavene tar utgangspunkt i emnelæringsutbyttebeskrivelsene og gir studentene trening i å benytte teorien og å gi forslag til praktisk anvendelse inn mot de aktuelle temaene. Oppgavene er laget for å utvikle faglig dybdekunnskap. Hver innlevering skal inneholde mellom 800 og 1200 ord.

### *6.7 Lesing av fagstoff*

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

### *6.8 Læringsgrupper*

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

### *6.9 Veiledning*

Forskning har vist at det er avgjørende å få rask tilbakemelding og veiledning, hvis det skal ha verdi for studentene. Hver student får en individuell og skriftlig tilbakemelding med veiledning fra læreren på læringsnotatene og faglige innleveringsoppgaver, og har anledning til å forbedre både notatene og innleveringene ut fra veiledningen.

Veiledning fra medstudentene foregår i form av gruppearbeid i læringsgruppene mellom nettsamlingene og hverandrevurdering. Det legges vekt på en konstruktiv og styrkeorientert tilbakemelding, som bidrar til videre motivasjon for studenten.

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

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

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

- Muntlig og skriftlig medstudentveiledning i læringsgrupper
- Muntlig og skriftlig individuell veiledning fra faglærer
- Felles veiledning på nettsamlinger ut fra læringsnotatene og faglige oppgaver

#### *6.10 Prosjekt som læringsaktivitet*

Ved studiet KRL inngår en større prosjektoppgave. Oppgaven gjennomføres det siste halve året i studiet.

Det er utarbeidet retningslinjer for gjennomføringen av prosjektet med krav til veiledning, innhold og struktur, samt vurderingskriterier. Arbeidet med prosjektet inngår som egenaktivitet parallelt med undervisningen. Det forutsettes at studentene viser initiativ og tar ansvar for valg og gjennomføring av dette arbeidet.

Hensikten med prosjektarbeid er at studentene skal anvende alle emnene på tvers for å løse en relevant problemstilling eller utviklingsbehov knyttet til ledelse i egen organisasjon.

## **7. Arbeidskrav og vurderingsordninger**

### *7.1 Mappevurdering*

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

Den summative sluttvurderingen - vurdering av læring i form av karakter - blir ivaretatt av at studentene avslutningsvis innleverer en presentasjonsmappe med alle de obligatoriske læringsnotatene og faglige innleveringene i hvert emne, som de har bearbeidet og forbedret på

bakgrunn av veiledning og tidligere tilbakemelding. Disse blir vurdert av faglærer og ekstern sensor med karakter.

### 7.2 Læringsnotater

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

Læringsnotatene inneholder en faglig redegjørelse og en refleksjon over egen læringsprosess og læringsutbytte. Studentene får en individuell og skriftlig tilbakemelding fra læreren på hvert notat ut fra forhåndsdrøftede vurderingskriterier. I tillegg skal studentene i løpet av hvert emne vurdere et gitt antall læringsnotater fra medstudenter. Vurderingen av læringsnotatene i form av veiledning og tilbakemelding er en vurdering *for* læring og *som* læring.

### 7.3 Innlevering av faglige oppgaver

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

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

### 7.4 Sluttvurdering

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

For hovedprosjekt innleveres en prosjektrapport, som vurderes med karakter A-F. I tillegg gjennomføres en muntlig individuell eksamen med faglærer og ekstern sensor med karakter A-F. Skriftlig og muntlig del teller 50% hver i den endelige karakteren for hovedprosjekt.

### 7.5 Karakterbeskrivelse

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



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

### 7.6 Vitnemål

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

## 8. Emnebeskrivelser

### 8.1 Emne 1. Ledelse og samspill

Emne 1	Tema
Emne 1. Ledelse og samspill – 6 studiepoeng	Ledelsesteorier Kommunikasjon – skriftlig og muntlig Personalledelse Arbeidsmiljøloven Rekruttering Personlighetstypologi Selvledelse og stressmestring Etikk og lederen som rollemodell
<b>Læringsutbytte</b>	
<p><i>Kunnskap:</i> Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om ledelsesteorier</li> <li>- har kunnskap om personlighetstypologier i rekruttering, teamutvikling, motivering og samtaler med ansatte</li> <li>- har kunnskap om kommunikasjonsteorier og kommunikasjonsbegreper i praktisk kommunikasjon – både muntlig og skriftlig</li> <li>- har kunnskap om kommunikasjonsverktøy i ledelse i;               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Daglig samhandling</li> <li>o Formelle og uformelle samtaler</li> <li>o Rekruttering</li> <li>o Forhandlinger</li> <li>o Møteledelse</li> </ul> </li> <li>- har kunnskap om arbeidsmiljøloven og tilknyttet internkontrollforskrift</li> <li>- har kunnskap om sentrale og lokale avtaler i bransjen</li> <li>- har kunnskap om digitale kommunikasjonsverktøy</li> <li>- har kunnskap om ledelse av konflikthåndteringsprosesser</li> <li>- har kunnskaps om selvledelse og stressmestring</li> <li>- har kunnskap om sentrale yrkesetiske retningslinjer for serveringsvirksomheter – respekt for lovbestemmelser og bærekraft</li> </ul> <p><i>Ferdigheter:</i> Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan anvende kunnskap om ledelsesteorier i utøvelse av egen ledelse</li> <li>- kan anvende kunnskap om personlighetstypologier i rekruttering, teamutvikling, motivering og samtaler med ansatte og anvende dem balansert</li> <li>- kan anvende kommunikasjonsteorier og kommunikasjonsbegreper i praktisk kommunikasjon – både muntlig og skriftlig</li> <li>- kan anvende kommunikasjonsverktøy i ledelse i;               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Daglig samhandling</li> <li>o Formelle og uformelle samtaler</li> <li>o Rekruttering</li> <li>o Forhandlinger</li> <li>o Møteledelse</li> </ul> </li> <li>- kan lede konflikthåndteringsprosesser</li> </ul>	





- kan utøve og tilrettelegge for egen og ansattes selvledelse og stressmestring
- kan anvende arbeidsmiljøloven og internkontrollforskriften for HMS, og annet lovverk som regulerer personalforhold for et godt arbeidsmiljø
- kan anvende digitale kommunikasjonsverktøy som understøtter ledelsesfunksjonen
- kan utøve personlig ledelse i tråd med sentrale yrkesetiske retningslinjer for serveringsvirksomheter

*Generell kompetanse:*

Kandidaten ...

- kan utøve kunnskapsbasert personlig ledelse som fremmer motivasjon, trivsel, samarbeid og samhandling i serveringsvirksomheter
- har forståelse for sin rolle som leder med bakgrunn i yrkesetiske retningslinjer i serveringsvirksomheter
- kan utøve personlig ledelse i henhold til AML og avtaleverket for bransjen og skape et godt arbeidsmiljø i serveringsvirksomheter

Læringsaktiviteter

- To-dagers fysisk samling med treningsoppgaver om kommunikasjon i ledelse
- Undervisning «live» på videokonferanse
- Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt
- Faglig diskusjon på chat.
- Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff
- Relevant informasjonsinnhenting på internett
- Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE
- Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver
- Individuelt læringsnotat
- Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat
- Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater
- Videreutvikling av egne læringsnotat

Arbeidskrav

- 5 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat.
- En faglig oppgave enten individuelt eller i gruppe. Omfang 800-1200 ord.
- Tre hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat

Vurderingsformer

- Mappевurdering av læringsnotater og oppgaver
- Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter

Sluttvurdering

- Presentasjonsmappe med obligatoriske læringsnotatene og oppgave
- Sluttvurdering av presentasjonsmappe med karakter A-F

Litteratur

- Aase, K. og Vetland, B. (2021) *Leder kjenn deg selv!* Oslo: Cappelen Damm Akademiske. 170 s.
- Hjertnes, Frode (2018, 3. utg.). *Markedsføring, organisasjon og ledelse for LØM-emnet.* Fagskoleforlaget. 400 s.
- Digitale ressurser

8.2 Emne 2. Driftsledelse



Emne 2	Tema
Emne 2. Driftsledelse – 9 studiepoeng	Bærekraft, miljø og økonomistyring Markedsføring, driftsfilosofi og forretningsplan HMS HACCP Lover, forskrifter og regler Digitale verktøy
<b>Læringsutbytte</b>	
<i>Kunnskaper:</i> Kandidaten ... <ul style="list-style-type: none"><li>- har kunnskap om bærekraftig drift ift. bruk av ressurser (ansatte, råvarer, økonomi, administrasjon, mm.)</li><li>- har kunnskap om sentrale økonomibegreper, enkle kalkyler og lønnsomhetsbetraktninger</li><li>- har kunnskap om budsjett, regnskap og regnskapsanalyse</li><li>- har kunnskap om aktivitetsplan for markedsføring</li><li>- har kunnskap om digital markedsføring og bruk av sosiale medier</li><li>- har kunnskap om kjøpsatferd og markedsplanlegging ift serveringsvirksomheter med hensyn til nasjonale og internasjonale trender og dietter</li><li>- har innsikt i internkontroll av HMS og matsikkerhet</li><li>- har kunnskap om begreper og verktøy knyttet til kvalitetsledelse</li></ul>	
<i>Ferdigheter:</i> Kandidaten ... <ul style="list-style-type: none"><li>- kan anvende kunnskap om fagterminologi, estetikk ift. mat, lokaler, servering osv. i utvikling og formidling av serveringskonsepter</li><li>- kan anvende kunnskap om ressurser (ansatte, råvarer, økonomi, administrasjon, mm.) til å sikre bærekraft drift og økonomi i serveringsvirksomheter</li><li>- kan anvende sentrale økonomibegreper, enkle kalkyler og lønnsomhetsbetraktninger for å planlegge og sikre bærekraftig drift i serveringsvirksomheter</li><li>- kan forstå og anvende budsjett, regnskap og regnskapsanalyse i planlegging og drift av serveringsvirksomheter</li><li>- kan bruke sosiale media og annen digital markedsføring til å fremme serveringsvirksomhetens inntekter</li><li>- kan planlegge, markedsføre og drifte serveringsvirksomheter for kundegrupper ut fra nasjonale og internasjonale trender og dietter</li><li>- kan anvende lovverket omkring matsikkerhet til å sikre forsvarlig matproduksjon</li><li>- kan utøve kvalitetsledelse</li></ul>	
<i>Generell kompetanse:</i> Kandidaten ... <ul style="list-style-type: none"><li>- kan utøve ledelse i serveringsvirksomheter i tråd med lovverket og yrkesetiske retningslinjer slik at virksomheten drives bærekraftig både i forhold til ansatte, ressurser og økonomi.</li><li>- kan planlegge og lede effektiv markedsføring og som er i tråd med lovverket som regulerer markedsføring, slik at serveringsvirksomhetens fremstår attraktiv for gjester</li></ul>	
<b>Læringsaktiviteter</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li><li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver nettsamling</li></ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>
<b>Arbeidskrav</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat.</li> <li>• To faglige oppgaver – individuelt eller gruppe. Omfang 800 – 1200 ord.</li> <li>• Tre hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat</li> </ul>
<b>Vurderingsformer</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>
<b>Sluttvurdering</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>
<b>Litteratur</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold (2017–2021). Departementene. Handlingsplan (file:///C:/Users/Vivianml/Downloads/Nasjonalhandlingsplanforbedrekosthold(20172021)Sunt kostholdm%20tidsgledeoggodhelseforalle!,0%20(1).pdf)</li> <li>• Hjertnes, Frode (2018, 3. utg.). <i>Markedsføring, organisasjon og ledelse for LØM-emnet</i>. Fagskoleforlaget. 400 s.</li> <li>• Hjertnes, Frode og Skorpen, Brynjulf (2018, 1. utg.) <i>Økonomistyring for LØM-emnet</i>. Fagbokforlaget. 277 s.</li> <li>• Arbeidsmiljøloven og IK HMS</li> <li>• Matloven og IK Mat</li> <li>• Alkoholloven</li> <li>• Personvernloven</li> <li>• Digitale ressurser</li> </ul>

### 8.3 Emne 3. Organisasjon- og bransjekunnskap

Emne 3	Tema
Emne 3. Organisasjon- og bransjekunnskap – 3 stp.	Organisasjonsteori Selskapsformer Rammebetingelser Roller, oppgaver og myndighet Planprosesser og planverktøy Strategiske modeller og metoder
<b>Læringsutbytte</b>	
<i>Kunnskaper:</i> Kandidaten ...	



- har kunnskap om grunnleggende utviklingstrekk og egenskaper ved organisasjoner og kjenner sentrale organisasjonsteoretiske begreper
- har kunnskap om ulike selskapsformer og egenarten ved disse
- har kunnskap om hvordan ulike ledelsesformer og styringsprinsipper utgjør en organisasjons rammebetingelser
- har kunnskap om ulike faktorer som utgjør rammebetingelser for serveringsvirksomheter
- har kunnskap om roller, oppgaver og myndighet i serveringsvirksomheter
- har kunnskap om planprosesser og planverktøy for serveringsvirksomheter
- har kjennskap til ulike strategiske modeller

*Ferdigheter:*

Kandidaten ...

- kan anvende kunnskap om grunnleggende utviklingstrekk og egenskaper ved organisasjoner og sentrale organisasjonsteoretiske begreper i både daglig personalledelse, driftsledelse og utviklingsledelse
- kan anvende kunnskap om roller, oppgaver og myndigheter i organisasjonen til å involvere rette personer i organisasjonen til aktuelle ledelsesprosesser
- kan anvende kunnskap om ulike faktorer som utgjør rammebetingelser for serveringsvirksomheter for å kunne planlegge drift og utvikling

*Generell kompetanse:*

Kandidaten ...

- har kunnskapsbasert forståelse av hvordan serveringsvirksomheten fungerer som organisasjon, både internt og i forhold til omgivelsene og kan benytte kunnskapen og forståelsen i ledelse, drift og utvikling av virksomheten
- kan identifisere og bygge relasjoner med eksterne aktører som er involvert i virksomhetens ledelse, drift og utvikling
- kan opptre som leder innad i serveringsvirksomheten og utad i tråd med yrkesetiske retningslinjer

**Læringsaktiviteter**

- Undervisning «live» på videokonferanse
- Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt
- Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff
- Relevant informasjonsinnhenting på internett
- Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE
- Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver
- Individuelt læringsnotat
- Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat
- Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater
- Videreutvikling av egne læringsnotat

**Arbeidskrav**

- 2 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat.
- En faglig oppgave – individuelt eller i gruppe. Omfang 800 – 1200 ord.
- En hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat

**Vurderingsformer**



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappevurdering av læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>
<b>Sluttvurdering</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>
<b>Litteratur</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjertnes, Frode (2018, 3. utg.). <i>Markedsføring, organisasjon og ledelse for LØM-emnet</i>. Fagskoleforlaget. 400 s.</li> <li>• Karp, Tom (2014). <i>Endring i organisasjoner. Ideologi, teori og praksis</i>. Oslo: Cappelen Damm Akademisk. 321 s.</li> <li>• Digitale ressurser</li> </ul>

#### 8.4 Emne 4. Utvikling og innovasjon

Emne 4	Tema
Emne 4. Utvikling – 3 stp.	Endringsledelse Teamutvikling Digitale verktøy i feltet (driftsverktøy) Kreativitet og innovasjon Prosessverktøy Kvalitetsutvikling Fagterminologi ift. utvikling av matkonsepter
<b>Læringsutbytte</b>	
<p><b>Kunnskap:</b> Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om sentrale organisasjonsutviklingsteorier</li> <li>- har kunnskap om endringsledelse</li> <li>- har kunnskap om ledelse av prosesser for teamutvikling</li> <li>- har kunnskap om ledelsens rolle i kulturbygging i serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om kreativitet og innovasjon</li> <li>- har kunnskap om kvalitetssystemer</li> <li>- har kunnskap om estetikk ift. mat, lokaler, servering osv.</li> <li>- har kunnskap om hvor og hvordan relevant og sikker informasjon og kunnskap knyttet til ledelse av serveringsvirksomheter kan finnes</li> <li>- har kunnskap om både muntlig og skriftlig fagterminologien i kjøkken og restaurant</li> <li>- har kunnskap om bruk av visjon i ledelse og utvikling av serveringsvirksomheter og forstår egen virksomhets visjon</li> </ul> <p><b>Ferdigheter:</b> Kandidaten ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan lede og delta i ledelsen av organisasjonsutviklingsprosesser i servicevirksomheter</li> <li>- kan lede og delta i rollen som leder i kulturbygging i servicevirksomheter</li> <li>- kan tilrettelegge for og motivere for kreativitet og innovasjon blant ansatte i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan anvende kunnskap om kvalitetssystemer til å bidra til å utvikle kvalitet i alle ledd i serveringsvirksomheter</li> </ul>	



- kan anvende kunnskap om estetikk ift. mat, lokaler, servering osv. i utvikling av serveringskonsepter
- kan finne relevant og sikker informasjon og kunnskap knyttet til ledelse av serveringsvirksomheter
- kan anvende fagterminologi fra kjøkken og restaurant både internt i virksomheten og i formidling til gjester, f.eks. menyer

*Generell kompetanse:*

Kandidaten ...

- kan lede og utvikle serveringsvirksomhet ut fra styringsdokumenter
- kan bruke sin kunnskap og ferdigheter om utvikling og utviklingsprosesser i organisasjoner til å bidra til at serveringsvirksomheter kontinuerlig utvikler seg til å være bæredyktige, konkurransedyktige og lønnsomme
- kan involvere medarbeidere og relevante eksterne aktører i utviklingsarbeid i tråd med lover, regler og yrkesetiske retningslinjer for serveringsvirksomheter

Læringsaktiviteter

- To-dagers fysisk samling med treningsoppgaver i prosessledelse
- Undervisning «live» på videokonferanse
- Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt
- Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff
- Relevant informasjonsinnhenting på internett
- Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE
- Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver
- Individuelt læringsnotat
- Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat
- Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater
- Videreutvikling av egne læringsnotat

Arbeidskrav

- 2 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat
- En oppgave – individuelt eller i gruppe. Omfang 800 – 1200 ord
- En hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat

Vurderingsformer

- Mappevurdering av læringsnotater og oppgaver
- Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter

Sluttvurdering

- Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave
- Vurdering av ekstern sensor med karakter A-F

Litteratur

- Karp, Tom (2014). *Endring i organisasjoner. Ideologi, teori og praksis*. Oslo; Cappelen Damm Akademisk. 321 s.
- Oddane, Torild (2017). *Kreativitet og innovasjon. Fem sider av nesten samme sak*. Oslo; Fagbokforlaget. 267 s.

- Digitale ressurser

### 8.5 Emne 5-1: Valgfritt emne - Sensorikk –gjestens måltidsopplevelse

Emne 5-1	Tema
<p><i>Emne 5-1: Valgfritt emne - Sensorikk-gjestens måltidsopplevelse</i></p> <p>4 studiepoeng</p>	<p>Sansene våre</p> <p>De fem grunnsmaker</p> <p>Grunnleggende metoder for sensoriske tester</p> <p>Kultur, sosiale omgivelser og måltidserfaringer</p> <p>Sensorikk i produktvikling og kvalitetskontroll</p> <p>Mat og helse – hva bør vi spise?</p>
<p><b>Læringsutbytte</b></p>	
<p><b>Kunnskap:</b> Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kunnskap om hvordan sansene våre fungerer</li> <li>- kunnskap om grunnsmakene våre</li> <li>- kunnskap om kultur, sosiale omgivelser og måltidserfaringer som viktig faktor for mat- og drikkeopplevelser</li> <li>- kunnskap om ulike sensoriske metoder som gjør at man kan teste om nye ingredienser og oppskrifter gir den ønskede smaksopplevelsen</li> <li>- innsikt i betydningen av faktorer som påvirker sensoriske tester</li> <li>- innsikt i hvordan våre sanseintrykk påvirkes av vår fysiologiske balanse</li> <li>- kunnskap om forbrukeres krav til sunn og bærekraftig mat</li> </ul> <p><b>Ferdigheter:</b> Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan bruke sensorikk som målemetode i produktutvikling og kvalitetskontroll</li> <li>- kan formidle videre til kolleger hvordan sansene våre fungerer og hva som påvirker smaksopplevelse</li> <li>- kan planlegge og gjennomføre enkel sensorisk analyse for å bedømme næringsmidler</li> <li>- Kan evaluere og formidle resultater av enkel sensorisk analyse</li> </ul> <p><b>Generell kompetanse:</b> Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bidra som leder til at produktene i kjøkken og restaurant både svarer til gjesters krav til bærekraftig mat og gir en god total måltidsopplevelse etter den enkelte gjestens ønsker</li> <li>- bidra utvikling og innovasjon gjennom kritisk tenkning og refleksjon</li> <li>- fremme utvikling av sunne og trygge matvarer og tilstrebe en helse- og miljøvennlig praksis i produksjon og forbruk av mat</li> </ul>	
<p><b>Læringsaktivitet</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li> <li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"><li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li><li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li><li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li><li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li><li>• Individuelt læringsnotat</li><li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li><li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li><li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li></ul>
<b>Arbeidskrav</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li><li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 800 – 1200 ord</li><li>• To hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat</li></ul>
<b>Vurderingsformer</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mappевurdering av læringsnotater og oppgaver</li><li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li><li>• To hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat</li></ul>
<b>Eksamensform</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgaver</li><li>• Vurdering med karakter A-F</li></ul>
<b>Litteratur og utstyr</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rødbotten, M., Strandos, L.B.U., Nyvold, T.E. &amp; Sensorisk Studiegruppe (2015). Sensorikk: Måling med menneskelige sanser. Oslo: Kopinor pensum. (108 s.)</li><li>• Pedersen, T. (2005). Kemien bag gastronomien (2.utg). København: Nyt Nordisk Forl. Arnold Busck. (35 s.)</li><li>• Bere, E., Øverby C.N. (2016). Om mat og ernæring. En introduksjon til hva man bør spise. Oslo: Cappelen Damm, Høyskoleforlaget AS. (46 s.)</li><li>• Restaurant Meal Experiences from Customers' Perspectives – A Grounded Theory Approach Kai Victor Hansen, 2005, Publisher: Universitetsbiblioteket 2005 ISBN: 91-7668-451-2 (s.44-61) (17 s.)</li></ul>





8.6 Emne 5-2. Valgfritt emne: Fordypning i økonomiforståelse

Emne 5-2	Tema
<p><i>Emne 5-2</i> Valgfritt emne: Fordypning i økonomiforståelse</p> <p>4 studiepoeng</p>	<p>Økonomibegreper</p> <p>Bedriftsetablering</p> <p>Inntekter og kostnader</p> <p>Regnskapssystemer</p> <p>Regnskapsanalyse</p> <p>Digitale verktøy</p> <p>Planleggings- og styringssystemer</p> <p>Etiske problemstillinger</p> <p>Investeringsbeslutninger -kontantstrøm og likviditet</p> <p>Lovverket</p>
<p>Læringsutbytte</p>	
<p><i>Kunnskap:</i> Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- har kunnskap om sentrale økonomibegreper</li> <li>- har kunnskap om bedriftsetablering</li> <li>- har kunnskap om økonomistyring og forretningsplan for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om bedriftsetablering og avviking for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om inntekter og kostnader for serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om regnskapssystemets oppbygning</li> <li>- har kunnskap om hvordan regnskapsanalyse kan bidra til større økonomisk forståelse av virksomheter</li> <li>- har kunnskap om digitale økonomiske verktøy i egen virksomhet og i bransjen</li> <li>- har kunnskap om ulike økonomiske planleggings- og styringsverktøy</li> <li>- har innsikt i etiske problemstillinger innen serveringsvirksomheter</li> <li>- har kunnskap om investeringsbeslutninger, kontantstrøm og likviditet</li> <li>- har kunnskap om hvor og hvordan økonomisk informasjon om bransjen og serveringsvirksomheter</li> <li>- har kjennskap til lover som regulerer økonomisk virksomhet i serveringsvirksomheter</li> </ul> <p><i>Ferdigheter:</i> Kandidater kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kan anvende økonomiske begreper i samhandling omkring økonomien i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan lese og forstå et budsjett i serveringsvirksomhet</li> <li>- kan lese og forstå et regnskap i en serveringsvirksomhet, og kan anvende denne informasjon for iverksetting av tiltak</li> <li>- kan utarbeide relevante kalkyler tilpasset aktuelle problemstillinger i serveringsvirksomheter</li> <li>- kan anvende digitale systemer for økonomistyring</li> <li>- kan anvende ulike økonomiske planleggings- og styringsverktøy for serveringsvirksomheter</li> <li>- kan delta i den økonomiske driften og utviklingen av serveringsvirksomheter på en etisk, forsvarlig og bæredyktig måte</li> </ul> <p><i>Generell kompetanse:</i> Kandidaten kan ...</p>	



<ul style="list-style-type: none"><li>- kan anvende økonomisk planleggings- og styringsverktøy for å ivareta lederfunksjoner i serveringsvirksomheter</li><li>- kan vise samfunnsansvar med hensyn til etiske, juridiske og miljømessige utfordringer innen serveringsvirksomheter</li><li>- kan lede serveringsvirksomheter på en bærekraftig måte med hensyn til både økonomi, personale og ressurser</li></ul>
<b>Læringsaktiviteter</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li><li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li><li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li><li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li><li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li><li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li><li>• Individuelt læringsnotat</li><li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li><li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li><li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li></ul>
<b>Arbeidskrav</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li><li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 800 – 1200 ord</li><li>• En hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat</li></ul>
<b>Vurderingsformer</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mappevurdering av læringsnotater og oppgaver</li><li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li></ul>
<b>Sluttvurdering</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgaver</li><li>• Vurdering med karakter A-F</li></ul>
<b>Litteratur og utstyr</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hjertnes, Frode og Skorpen, Brynjulf (2018, 1. utg.) <i>Økonomistyring for LØM-emnet</i>. Fagbokforlaget. 277 s.</li><li>• Digitale ressurser</li></ul>



8.7 Emne 5-3. Valgfritt: Coachende ledelse

Emne 5-4	Tema
<i>Emne 5-3</i> Valgfritt emne:  4 studiepoeng	Forskjellige coaching retninger Kommunikasjonsteorier i coaching retninger Ferdigheter i coaching samtaler Coaching i daglig ledelse Coaching som utviklingsverktøy
Læringsutbytte	
<p><i>Kunnskap:</i> Kandidaten har ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• har kunnskap om hva coaching er og ikke er, og hvilke kommunikasjonsteorier som inngår i forskjellige coaching retninger (coaching teori)</li><li>• har kunnskap om noen utviklingstrekk innenfor bruk av coaching i ledelse.</li><li>• har kunnskap om når, hvorfor og hvordan coachende ledelse kan være nyttig i ledelse av kjøkken og restaurant virksomheter</li><li>• har kunnskap om to grunnleggende ulike coaching retninger, og hvilke typer verktøy og problemstillinger som kjennetegner disse (problemfokus / styrke- og løsningsfokus)</li><li>• har forståelse for hvordan coachende ledelse kan bidra til egen serveringsvirksomhets verdiskaping i alle ledd av produksjonen</li></ul> <p><i>Ferdigheter:</i> Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kan tilrettelegge for og anvende coachende ledelse i i daglig ledelse og utvikling av serveringsvirksomheter</li><li>• kan kartlegge situasjoner i ulike ledd av serveringsvirksomheten, og identifisere hvorvidt en coachende lederstil er den mest hensiktsmessige tilnærmingen</li><li>• kan velge coaching retning og gjennomføre coaching samtaler i tråd med denne</li><li>• kan tilpasse coaching samtaler i henhold til hva situasjonen og virksomheten krever så vel som medarbeiderens individuelle behov</li><li>• kan finne informasjon om, holde seg oppdatert i, og videreutvikle egne ferdigheter i coaching knyttet til lederrollen i kjøkken- og restaurantvirksomheter</li></ul> <p><i>Generell kompetanse:</i> Kandidaten kan ...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kan anvende coachende ledelse effektivt for å bedre egen serveringsvirksomhets verdiskaping i alle ledd av driften</li><li>• har forståelse for etiske prinsipper som danner grunnlaget for bruk av coachende ledelse i restaurant og kjøkken bransjen</li><li>• har utviklet egne etiske refleksjonsevne knyttet til bruk av coachende ledelse i serveringsvirksomheter</li></ul>	



<b>Læringsaktiviteter</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Undervisning «live» på videokonferanse</li> <li>• Gruppearbeid på videokonferanse i løpet av hver undervisningsøkt</li> <li>• Lesing av fagstoff på VLE og annet fagstoff</li> <li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li> <li>• Repetisjon av opptak av undervisnings økt på VLE</li> <li>• Bruk av egne praksiscase i læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Individuelt læringsnotat</li> <li>• Individuell tilbakemelding og vurdering på læringsnotat</li> <li>• Inngå i læringsgruppe og gi tilbakemelding og vurdering av medlemmenes læringsnotater</li> <li>• Videreutvikling av egne læringsnotat</li> </ul>
<b>Arbeidskrav</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 læringsnotater. Omfang 400 – 800 ord pr. notat</li> <li>• En faglig oppgave – enten individuelt eller i gruppe. Omfang 800 – 1200 ord</li> <li>• To hverandrevurderinger/vurdering av medstudenters læringsnotat</li> </ul>
<b>Vurderingsformer</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappевurdering av læringsnotater og oppgaver</li> <li>• Tilbakemeldinger og veiledning fra lærer og medstudenter</li> </ul>
<b>Sluttvurdering</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentasjonsmappe med læringsnotatene og oppgave</li> <li>• Vurdering med karakter A-F</li> </ul>
<b>Litteratur og utstyr</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berg, Morten Emil &amp; Ribe, Ellen (2016, 3. opplag): «Coaching. Å hjelpe ledere og medarbeidere til å lykkes», Universitetsforlaget (373 sider)</li> <li>• Jensen, Einar Wergeland (2017): «Kapittel 4: Lederen som coach», <a href="https://www.nored.no/NR-dokumentasjon/Rapporter-og-veiledere/Redaktoerhaandboken/Ledelse/Kapittel-4-Lederen-som-coach">https://www.nored.no/NR-dokumentasjon/Rapporter-og-veiledere/Redaktoerhaandboken/Ledelse/Kapittel-4-Lederen-som-coach</a> (hentet ut 25.02.19) Redaktørforeningen (7 sider)</li> </ul> <p>Tillegglitteratur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espedal, G., Andersen, T. &amp; Svendsen, T. (2006): «Løsningsfokusert coaching», Gyldendal Akademisk (242 sider)</li> </ul>

### 8.8 Emne 6 Prosjekt

Emne 6 Prosjekt	Tema
Emne 6 Prosjekt  Prosjektet skal kobles til relevant fagstoff knyttet til ledelse i egen/relevant organisasjon / bedrift  (Omfang 5 stp.)	Fagspesifikt fra fordypningsemnene.
<b>Læringsutbytte</b>	



<p><b>Kunnskap:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kan med basis i studiet, planlegge, gjennomføre og dokumentere et problemorientert prosjekt</li><li>- Kan forholde seg til kunnskapsbasert praksis</li></ul> <p><b>Ferdigheter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kan delta i teamarbeid, ta ansvar for egen læring, kommunisere og presentere prosjektarbeid</li><li>- Skal bruke prosjektarbeid som metode og kunne planlegge, styre/lede, kommunisere og presentere resultatet</li></ul> <p><b>Generell kompetanse:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kan bruke erfaringer, kunnskaper, ferdigheter og holdninger i praktisk prosjektarbeid</li><li>- Kan, gjennom kreativitet og nytenkning, fordype seg i de aktuelle temaene som danner grunnlag for prosjektoppgaven og løse denne på en måte som reflekterer kunnskap om kjøkken- og restaurantledelse</li></ul>
<p><b>Læringsaktiviteter</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Veiledning «live» i videokonferanse</li><li>• Gruppearbeid i videokonferanse</li><li>• Lesing av fagstoff på LMS og annet fagstoff</li><li>• Relevant informasjonsinnhenting på internett</li><li>• Repetisjon av opptak av undervisning</li><li>• Bruk av egne individuelle læringsnotat</li></ul>
<p><b>Arbeidskrav</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oppstartpresentasjon til veileder</li><li>• Midtveispresentasjon til veileder</li><li>• To veiledninger</li><li>• Innlevering av prosjektrapport, omfang 4200 ord</li></ul>
<p><b>Eksamensform</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prosjektrapport med muntlig eksaminering</li><li>• Vurdering med karakter A-F</li></ul>
<p><b>Litteratur og læringsressurser</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Andersen, E. S. &amp; Schwencke, E. (2012). <i>Prosjektarbeid. En veiledning for studenter.</i> (utg. 4). Oslo: NKI Forlaget. 214 s.</li><li>• Selvvalgt fagstoff</li><li>• Retningslinjer for prosjekt på læringsplattformen</li></ul>

## **9. Litteraturliste/læremidler/nettressurser**

### *9.1 Omfang av pensumlitteratur:*

Emne 1: ca. 300 s.

Emne 2: ca. 450 s.

Emne 3: ca. 150 s.

Emne 4: ca. 150 s.

Valgfrie emner (emne 5): ca. 200 s. pr. emne

Emne 6: ca. 250

Totalt antall sider: 1450 s.

Se under hvert emne for detaljer.

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

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