



# **Trøndelag høyere yrkesfagskole**

**Stuedsted THYF Trondheim**

## **Studieplan**

**Verdiskaping i lokalmat FTK52N**

**Deltid, nettbasert med samlinger**

**30 studiepoeng**

**2024 – 2025**

## Innhold

1.0	Om studiet og studieplanen .....	3
<b>1.1</b>	<b>Om studiet</b> .....	3
<b>1.2</b>	<b>Studieplanen</b> .....	3
<b>1.2.1</b>	<b>Bruk av studieplanen</b> .....	4
<b>1.2.2</b>	<b>Revisjon av studieplanen</b> .....	4
<b>1.3</b>	<b>Omfang, nivå og forventet arbeidsmengde</b> .....	4
2.0	Opptakskrav.....	4
3.0	Overordnet læringsutbytte .....	5
4.0	Studiestruktur/organisering og progresjon samlingsbasert/nettbasert/deltid .....	6
5.0	Studiestruktur/organisering og progresjon heltid .....	6
6.0	Undervisnings-, lærings- og vurderingsformer.....	6
<b>6.1</b>	<b>Undervisning og læring</b> .....	6
<b>6.2</b>	<b>Generelle arbeidskrav/studiekrav</b> .....	7
<b>6.3</b>	<b>Vurdering</b> .....	7
<b>6.4</b>	<b>Eksamen</b> .....	7
<b>6.5</b>	<b>Om læringsplattformen</b> .....	8
7.0	Begrunnelser og klagebehandling .....	9
<b>7.1</b>	<b>Klage på sluttvurdering – emne- eksamenskarakter</b> .....	9
<b>7.2</b>	<b>Begrunnelse for sluttvurdering – emne- eksamenskarakter</b> .....	9
8.0	Praksis.....	9
<b>8.1</b>	<b>Skikkethetsvurdering</b> .....	9
	Skikkethetsvurdering er ikke et krav i dette studiet.....	9
9.0	Emneoversikt.....	10
<b>9.1</b>	<b>Emne 1 70TK52A Matkunnskap</b> .....	10
<b>9.2</b>	<b>Emne 2 70TK52B Bedriftsøkonomi</b> .....	11
<b>9.3</b>	<b>Emne 3 70TK52C Markedskunnskap</b> .....	12
<b>9.4</b>	<b>Emne 4 70TK52D Hovedprosjekt</b> .....	13
10.0	Endringslogg .....	14

## 1.0 Om studiet og studieplanen

Denne studieplanen inneholder både informasjon som er standard for alle studieplaner i THYF, samt informasjon om studiet som studieplanen omhandler. Ytterligere informasjon om det enkelte studiets emner finnes på læringsplattformen. Ref. pkt 6.5

### 1.1 Om studiet

Fagskoleutdanningen er et yrkesrettet studietilbud som gir kompetanseheving til etablerte aktører innen lokalmatbransjen. Søkere med annen bakgrunn, men som har god matkompetanse og/eller jordbrukskompetanse, kan bli realkompetansevurdert for å komme inn på studiet.

Verdiskaping i lokalmat er en yrkesrettet høyere utdanning. Det er et stort behov for personer med kompetanse på lokalmatprodusentnivå. Matindustrien har sitt fagskoletilbud gjennom MatTeknikk, som er primært rettet mot ansatte innen matindustrien. Verdiskaping i lokalmat vil gi teoretisk og praktisk kompetanse som vil gjøre kandidaten kvalifisert til å arbeide med verdiskaping i form av utvikling og produksjon av produkter som markedet etterspør. Utdanningen gir økt kompetanse innen økonomistyring i egen bedrift og markedsetablering for en lokalmatprodusent. Krav til sikker og trygg produksjon blir stadig viktigere. Gjennom offentlige godkjenningsordninger stilles det krav til produksjonen. Et gjennomført fagskoletilbud vil gi muligheten for å lette godkjenningsprosessen for den enkelte produsent.

Lokalmatprodusentene ønsker å øke verdiskaping gjennom nyteknisk knyttet til produksjon, produktutvikling, bedriftsøkonomi og markedsetablering. Bedrifter i denne kategorien kjennetegnes av relativt små produksjonsvolum og få ansatte. En lokalmatprodusent møter de samme krav til kvalitet på råvarer og mattrygghet som større produsenter. For at lokalmatprodusenter skal kunne lykkes i markedet kreves økt kunnskap innen produksjon, økonomi, salg og markedsføring. Skal en selge til større kjeder, må en etablere kontakt med og ha kunnskap om dagligvarebransjen.

Mange av lokalmatprodusentene har etablert produksjon med utgangspunkt i et ønske om å videreføre eldre mattradisjoner og fortelle historien om produktet. Historiekunnskap, historien knyttet opp mot produktet, er en del av lokalmatbransjen i større grad enn den er for større landsdekkende storskalaprodusenter.

### 1.2 Studieplanen

Planen bygger på lokal plan godkjent av styret v/ rektor 16.12 2019

Hensikten med studieplanen er å gi studenten nødvendig informasjon om studiet. I studieplanen skal studenten kunne finne alt av informasjon som trengs for å kunne planlegge og gjennomføre sitt studium. I planen vil du som student kunne finne:

- Læringsutbytte som forventes nådd både på overordnet nivå og på emnenivå
- Hvordan studiet er oppbygd og organisert
- Progresjon i studiet og når de ulike emnene gjennomføres
- Hvilke undervisnings-, lærings- og vurderingsformer som benyttes
- Hvilke arbeidskrav som gjelder
- Hvilke emner som avsluttes med eksamen og hvordan eksamen gjennomføres

### 1.2.1 Bruk av studieplanen

Studieplanen bør brukes som et oppslagsverk gjennom hele studiet og er å betrakte som en avtale mellom skole og student.

### 1.2.2 Revisjon av studieplanen

Studieplanen revideres årlig. Faglig ansvarlig sørger for at planen blir revidert i samarbeid med aktuelle parter i arbeidslivet. En slik gjennomgang vil sikre at fagstoffet er oppdatert.

## 1.3 Omfang, nivå og forventet arbeidsmengde

Omfang i antall studiepoeng: 30

Studiepoeng sier noe om arbeidsmengden studenten må regne med å bruke. Et fulltidsstudium utgjør 60 studiepoeng for ett studieår. Iflg. lov om høyere yrkesfaglig utdanning må et fagskolestudium være på minst 30 studiepoeng og maksimalt 120 studiepoeng.

Nivå i NKR (Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk): 5.1

Forventet arbeidsmengde for studenten inkludert undervisning/forelesninger og veiledning: 770 arbeidstimer (heltimer)

## 2.0 Opptakskrav

Det generelle grunnlaget for opptak til fagskolen er:

a) fullført og bestått videregående opplæring med fagbrev, svennebrev eller vitnemål fra relevant yrkesutdanning. Jf. Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved Trøndelag høgere yrkesfagskole §2-3.

<https://lovdata.no/forskrift/2021-06-30-2379/§2-3>

For relevante fag-/svennebrev, se punkt c) under.

b) Søkere som er 23 år eller eldre i opptaksåret, kan tas opp på grunnlag av tilsvarende kompetanse som i a) etter gjennomført realkompetansevurdering. Ved opptak med bakgrunn i realkompetanse, må søkeren fremlegge dokumentasjon på realkompetanse tilsvarende de ordinære opptakskravene.

Dokumentert yrkeserfaring innen områdene listet under er relevant ved opptak på grunnlag av realkompetanse:

c) Fagbrev som kvalifiserer for inntak:

- Agronom
- Akvakultur
- Bakerfag
- Fiske og fangst
- Industriell matproduksjon
- Landbruk
- Naturbruk
- Pølsemakerfag
- Reindriftsfag
- Servitørfag

- Institusjonskokkfag
- Kjøttskjærerfag
- Kokkfag
- Konditorfag
- Sjømathandlerfag
- Sjømatproduksjon
- Slakterfag

### 3.0 Overordnet læringsutbytte

Kunnskaper/ferdigheter/generell kompetanse

#### **Kunnskap**

Studenten

- har kunnskap om råvarer, produksjonsprosesser og verktøy innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen
- har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder som regulerer matbransjen på lokalmatprodusent nivå for å sikre produktkvalitet og mattrygghet
- har kunnskap om bedriftsøkonomi, verdiskapning og relevante verktøy som anvendes innen økonomistyring og markedsetablering
- kan oppdaterer sin yrkesfaglige kunnskap innenfor verdiskapning i lokalmat
- har kunnskap om matvarebransjen i Norge og forstår hvilken rolle lokalprodusert mat med bakgrunn i mathistorie og matkultur har i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv

#### **Ferdigheter**

Studenten

- kan anvende faglig kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere produksjon av produkter, prosessforbedringer og produktutvikling innenfor krav i regelverket
- kan vurdere valg av råvare, produksjonsutstyr, produksjonsmetoder og emballasje for å sikre god produktkvalitet og trygg mat
- kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor matproduksjon, bedriftsøkonomi og markedsetablering, og iverksette tiltak ved behov
- kan finne markedsinformasjon og bransjekunnskap som er relevante for en yrkesfaglig problemstilling hos lokalmatprodusenter

#### **Generell kompetanse**

Studenten

- kan utføre produksjon og distribusjon i tråd med etiske krav som er gjeldene for matbransjen og samfunnets normer
- kan anvende kunnskap om råvarer og produksjonsprosesser for fremstilling av produkter til utvalgte målgrupper
- kan bygge relasjoner og samarbeide med andre lokalmatprodusenter og på tvers av fag, samt med eksterne grupper i matbransjen
- har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskapning og etiske prinsipper innen økonomistyring og markedsetablering

#### 4.0 Studiestruktur/organisering og progresjon samlingsbasert/nettbasert/deltid

Antall studiepoeng fordelt på emner og semester – samlingsbasert med nettstøtte<sup>1</sup>

Emnekode	Emnenavn	Omfang i studiepoeng	1. sem.	2. sem.	3. sem.
70TK52A	Matkunnskap	9	3	5	1
70TK52B	Bedriftsøkonomi	7	7		
70TK52C	Markedskunnskap	9		5	4
70TK52D	Hovedprosjekt	5			5
	<b>Totalt</b>	<b>30 sp</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

<sup>1</sup> Dette er en plan med forbehold om endringer.

#### 5.0 Studiestruktur/organisering og progresjon heltid<sup>2</sup>

Det tilbys ikke heltidsstudium.

#### 6.0 Undervisnings-, lærings- og vurderingsformer

##### 6.1 Undervisning og læring

Undervisningen har fokus på studentaktive læringsformer. Et viktig pedagogisk prinsipp gjennom hele studiet er at studentene har ansvar for egen læring. Det innebærer at studenten aktivt må oppsøke læringssituasjoner og læringsarenaer. Skolen har en viktig funksjon rundt tilrettelegging for læring og å støtte/veilede studenten i læreprosessen.

Arbeidsformene skal være relevante og hensiktsmessige for å oppnå læringsutbyttet for utdanningen. Dette innebærer at studentene i tillegg til faglig utvikling også skal utvikle evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk yrkesutøvelse.

Variasjon i valg av læringsmetoder og arbeidsformer er nødvendig for å oppnå en helhetlig kompetanse i forhold til kunnskaper, ferdigheter og den generelle kompetansen til hver enkelt student.

Følgende undervisningsformer og læringsaktiviteter kan bli benyttet ved THYF:

- Forelesninger
- Veiledning
- Praksis
- Oppgaveløsning
- Gruppearbeid
- Prosjektarbeid
- Presentasjoner
- Ekskursjoner
- Rollespill
- Selvstudium

Forelesning: Forelesning og dialogbasert undervisning.

Veiledning: Veiledning i forbindelse med oppgaveløsning, prosjektarbeid og praksis.

Praksis: Praksis perioder i enkelte studier med rapportering.

Oppgaveløsning: Individuelt og i grupper. Oppgaver i form av øving eller innlevering av teorioppgaver og praktiske oppgaver. Oppgaverapporter, prosjektoppgaver etc.

Prosjektarbeid: Problembasert læring (PBL) og tverrfaglig prosjektarbeid

Presentasjoner: Studentundervisning og presentasjon av eget og andres arbeid, internt eller eksternt.

Ekskursjoner: Ekskursjoner og bedriftsbesøk, dette er avhengig av aktuelle prosjekter i nærområdet.

Rollespill: Praksisorientert undervisning og erfaringsdeling

Læringsaktiviteter relatert til hvert enkelt emne er beskrevet i de aktuelle emnebeskrivelsene.

## 6.2 Generelle arbeidskrav/studiekrav

- aktiv deltakelse i opplæringen
- bidra til læring i gruppen/klassen
- aktiv deltakelse på veilednings- og evalueringsmøter
- alle obligatoriske innleveringer, prøver, fremføringer og lab-øvelser i emnet skal være gjennomført og godkjent

## 6.3 Vurdering

På vitnemålet/karakterutskrift gis det en karakter i hvert emne. Emnekarakteren settes som en helhetsvurdering av alle tema som inngår i et emne. Alle tema i et emne må være bestått for at emnet skal bestås.

## 6.4 Eksamen

Følgende eksamensformer kan bli benyttet:

- 3 dagers skriftlig PPD (Planlegging – Produksjon – Dokumentasjon)
- skriftlig eksamen under tilsyn
- muntlig eksamen
- mappeeksamen
- skriftlig hjemmeeksamen
- ferdighetsprøver
- laboratorieøvelser
- prosjektarbeid
- praksis
- muntlige presentasjoner

## 6.5 Om læringsplattformen

Læringsplattformen er det offisielle kontaktpunktet mellom skolen, faglærere og studenten.

Skolens læringsplattform er for tiden Canvas. Her vil all viktig kontakt mellom lærere og studenter foregå.

Studenten plikter til regelmessig å logge seg inn på Canvas for å sjekke sin status. Varsel gitt via Canvas regnes som mottatt av studenten.

Med tanke på undervisning vil du her finne felles informasjon om:

- Skoleplan
- Fremdriftsplan for de ulike fag
- Timeplaner
- Prøveplan
- Oppståtte avvik fra planer, f.eks. ved fravær av lærere
- Oversikt over innleveringer, studiekraft og andre oppgaver som skal gjøres/innleveres
- Eksamen og eksamenstrekk
- Info om at eksamenskarakter er lagt ut og hvor studenten finner den.

Hver enkelt student vil også finne informasjon som angår den enkelte:

- Oversikt som viser hva studenter har fullført av innleveringer/studiekraft.
- Oversikt over om innleveringer/studiekraft er godkjent/ikke godkjent og eventuell karakter.
- Oversikt over hva studenten har deltatt på av prøver.
- Oversikt over karakterer studenten har fått på prøver.
- Avsluttende emnekarakter alt etter hvilken termin eksamen er i det enkelte fag.

Canvas læringsplattform har også en meldings-/e-postfunksjon. Her vil studenten få informasjon om:

- Forhåndsvarsel om manglende oppmøte/ tilstedeværelse ved gjennomgang av emner.
- Forhåndsvarsel om manglende innleveringer av studiekraft og deltakelse på prøver.
- Varsel hvis studenten står i fare for å ikke få karakter og/eller står i fare for å ikke få gå opp til eksamen i fag.
- Varsel om at studenten ikke får karakter og/eller ikke får gå opp til eksamen i fag.
- Varsel om at studenten vil bli avsluttet som student pga. manglende oppmøte og kontakt med skolen.



## **7.0 Begrunnelser og klagebehandling**

### **7.1 Klage på sluttvurdering – emne- eksamenskarakter**

Emnekarakter og eksamenskarakter kan påklages i henhold til Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved Trøndelag høgere yrkesfagskole. Klagefrist er 3 uker etter at karakteren er gitt. Karakter på prøver og innleveringer gitt underveis i et emne kan ikke påklages.

[https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2018-06-08-28/KAPITTEL\\_5#KAPITTEL\\_5](https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2018-06-08-28/KAPITTEL_5#KAPITTEL_5)

[https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2021-06-30-2379#KAPITTEL\\_4](https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2021-06-30-2379#KAPITTEL_4)

### **7.2 Begrunnelse for sluttvurdering – emne- eksamenskarakter**

En student har rett til å få en begrunnelse for karakterfastsettingen. Hvis karakteren er gitt for en muntlig eksamen eller en bedømmelse av praktiske ferdigheter, må studenten kreve en slik begrunnelse umiddelbart etter at karakteren er formidlet. Hvis karakteren kunngjøres elektronisk, og studenten kan kreve begrunnelsen elektronisk, må studenten kreve begrunnelse innen én uke etter at karakteren blir kunngjort. Hvis karakteren kunngjøres på en annen måte, må studenten kreve begrunnelse innen én uke etter at studenten fikk kjennskap til karakteren, men likevel ikke senere enn tre uker etter at karakteren ble kunngjort.

## **8.0 Praksis**

Praksis er ikke en del av dette studiet.

### **8.1 Skikkethetsvurdering**

Skikkethetsvurdering er ikke et krav i dette studiet.

## 9.0 Emneoversikt

### 9.1 Emne 1 70TK52A Matkunnskap

<b>Omfang</b> 9 studiepoeng	<b>Tema</b> Råstofflære Produksjon Næringsmiddelemballasje Trygg matproduksjon
<b>Læringsutbytte</b>	
<p><b>Kunnskaper</b> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om råvarer, konserveringsmetoder og produksjonsprosesser innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen</li> <li>• har kunnskap om råvarenes sammensetning og hvordan råvareegenskaper, produksjonsprosesser og produksjonshygiene påvirker produktkvalitet og mattrygghet</li> <li>• har kunnskap om emballasjematerialer og pakkemetoder</li> <li>• har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder gjeldende ved produksjon og videreforedling på lokalmatprodusentnivå</li> <li>• har kunnskap om matkultur og mathistorie</li> </ul> <p><b>Ferdigheter</b> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan anvende faglig og praktisk kunnskap for å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av aktuelle produkter</li> <li>• kan forstå årsak til endringer i produkter under produksjonsprosessen</li> <li>• kan vurdere i samarbeid med andre valg av emballasje</li> <li>• kan anvende kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere prosessforbedringer og produktutvikling</li> <li>• kan gjøre rede for hvordan sikre trygg matproduksjon</li> <li>• kan kartlegge problemstillinger i tilknytting til helse, miljø og sikkerhetsarbeid, samt iverksette tiltak ved behov</li> </ul> <p><b>Generell kompetanse</b> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har utviklet en etisk grunnholdning i forhold til produksjon og distribusjon av lokalprodusert mat</li> <li>• har utviklet forståelse for sammenhengen mellom råvareegenskaper og produksjonsprosesser under utførelse av produksjon og produktutvikling</li> <li>• kan utvikle produkter etter utvalgte målgruppers behov</li> <li>• har evne til å søke råd og samarbeide med aktuelle aktører på problemstillinger i egen bedrift</li> <li>• har utviklet forståelse for sammenhengen mellom råvareegenskap, produksjonsprosess og produktkvalitet</li> </ul>	
<p><b>Veiledende liste over aktuelt fagstoff</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarens fysiske, kjemiske og mikrobiologiske sammensetning</li> <li>• Produksjonsteknologiske egenskaper</li> <li>• Konserveringsmetoder</li> <li>• Produksjon og videreforedling ut fra gjeldende forskrifter</li> <li>• Produktutvikling</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• HMS</li> <li>• Emballasjematerialer og pakkemetoder</li> <li>• Matinformasjonsforskriften og matkontaktforskriften</li> <li>• Emballasje og miljø</li> <li>• Mikrobielle vekstvilkår, kontroll og drap i forbindelse med næringsmidler</li> <li>• Matnyttige og skadelige mikroorganismer</li> <li>• Produksjonshygiene</li> </ul> <p><i>I temaene råstofflære og produksjon velges det i samråd med studentene 1-2 produktområder (melk, kjøtt, korn, grønt) som det fokuseres på.</i></p>
<p><b>Arbeidskrav</b> Se detaljer i Canvas</p>
<p><b>Undervisnings- og læringsformer</b> Se detaljer i Canvas</p>
<p><b>Vurdering</b> Se pkt. 6.3</p>
<p><b>Eksamen</b> I dette emnet er det mappeeksamen</p>
<p><b>Litteratur/bøker/programvare:</b> Se hjemmesiden <a href="http://www.thyf.no">www.thyf.no</a></p>

## 9.2 Emne 2 70TK52B Bedriftsøkonomi

<p><b>Omfang</b> 7 studiepoeng</p>	<p><b>Tema</b> Økonomistyring</p>
<p><b>Læringsutbytte</b></p>	
<p><b>Kunnskaper</b> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om økonomistyring, grunnleggende regnskap og innsikt i sentrale begreper innen bedriftsøkonomi.</li> <li>• har kunnskap om priskalkyler, driftsregnskap og budsjettering og hvordan dette kan anvendes av lokalmatprodusenter.</li> <li>• har innsikt i lønnsomhetsanalyser og hvordan relevante verktøy kan brukes i dekningspunkt- og investeringsanalyser.</li> </ul>	
<p><b>Ferdigheter</b> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan gjennomføre en enkel regnskapsanalyse, kartlegge bedriftens økonomiske situasjon og vurdere behov for iverksetting av tiltak.</li> <li>• kan sette opp priskalkyler og enkle driftsregnskap, gjennomføre avviksanalyse og iverksette relevante tiltak.</li> <li>• kan sette opp relevante hovedbudsjetter og gjennomføre enkle dekningspunkt- og investeringsanalyser</li> </ul>	
<p><b>Generell kompetanse</b> Studenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskaping og prinsipper innen økonomistyring.</li> <li>• har utviklet en etisk grunnholdning til økonomistyring</li> </ul>	

<b>Veiledende liste over aktuelt fagstoff</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Økonomistyring og sentrale begreper</li> <li>• Grunnleggende regnskap</li> <li>• Priskalkyler og driftsregnskap</li> <li>• Budsjettering</li> <li>• Dekningspunkt- og investeringsanalyser</li> </ul>
<b>Arbeidskrav</b> Se detaljer i Canvas
<b>Undervisnings- og læringsformer</b> Se detaljer i Canvas
<b>Vurdering</b> Se pkt. 6.3
<b>Eksamen</b> I dette emnet er det mappeeksamen.
<b>Programvare</b> <b>Litteratur/bøker/programvare:</b> Se hjemmesiden <a href="http://www.thyf.no">www.thyf.no</a>

### 9.3 Emne 3 70TK52C Markedskunnskap

<b>Omfang</b> 9 studiepoeng	<b>Tema</b> Marked og markedsføring Konkurransemiddel Markedsinformasjon og bransjekunnskap Strategi og markedsplanlegging
<b>Læringsutbytte</b>	
<b>Kunnskaper</b> Studenten <ul style="list-style-type: none"> <li>• har kunnskap om økonomistyring, grunnleggende regnskap og innsikt i sentrale begreper innen bedriftsøkonomi.</li> <li>• har kunnskap om priskalkyler, driftsregnskap og budsjettering og hvordan dette kan anvendes av lokalmatprodusenter.</li> <li>• har innsikt i lønnsomhetsanalyser og hvordan relevante verktøy kan brukes i dekningspunkt- og investeringsanalyser</li> </ul>	
<b>Ferdigheter</b> Studenten <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan gjennomføre en enkel regnskapsanalyse, kartlegge bedriftens økonomiske situasjon og vurdere behov for iverksetting av tiltak.</li> <li>• kan sette opp priskalkyler og enkle driftsregnskap, gjennomføre avviksanalyse og iverksette relevante tiltak.</li> <li>• kan sette opp relevante hovedbudsjetter og gjennomføre enkle dekningspunkt- og investeringsanalyser.</li> </ul>	
<b>Generell kompetanse</b> Studenten	

- har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskaping og prinsipper innen økonomistyring.
- har utviklet en etisk grunnholdning til økonomistyring

#### **Veiledende liste over aktuelt fagstoff**

- Markeder og markedsforståelse
- Kjøpsatferd og markedsføring
- Markedssegmentering og valg av målgruppe
- Produkt, produktutvikling og produktpolitikk
- Prissetting og prispolitikk
- Distribusjon
- Markedskommunikasjon og salg
- Innsamling av markedsinformasjon
- Sekundærkilder, bransjeundersøkelser og rapporter
- Kunnskap om matvarebransjen og benchmarking
- Situasjonsanalyse og markedsplanlegging
- Markedsstrategi

#### **Arbeidskrav**

Se detaljer i Canvas

#### **Undervisnings- og læringsformer**

Se detaljer i Canvas

#### **Vurdering**

Se pkt. 6.3

**Eksamen** Det er mappeeksamen i dette emnet.

#### **Litteratur/bøker/programvare:**

Se hjemmesiden [www.thyf.no](http://www.thyf.no)

### **9.4 Emne 4 70TK52D Hovedprosjekt**

<b>Omfang</b> 5 studiepoeng	<b>Tema</b> Tverrfaglig: Matkunnskap, markedsføring og bedriftsøkonomi
<b>Læringsutbytte</b>	
<b>Kunnskaper</b> Studenten <ul style="list-style-type: none"> <li>• har innsikt i prosjektarbeid som metode og kan innhente relevant informasjon til bruk i prosjektarbeidet</li> </ul> <b>Ferdigheter</b> Studenten <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan med basis i studiet kombinere teori og egen erfaring/praksis ved planlegging og gjennomføring av et prosjekt med selvvalgt tema</li> <li>• kan kommunisere og presentere resultatene både skriftlig og muntlig</li> </ul>	

<b>Generell kompetanse</b> Studenten <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan fordype seg i aktuelle temaer som danner grunnlag for prosjektoppgaven og løse den ut fra bruk av erfaringer, kunnskaper og ferdigheter</li> <li>• kan anvende teori og praktisk erfaring i gjennomføring av prosjektet</li> </ul>
<b>Veiledende liste over aktuelt fagstoff</b> I dette emnet skal studenten jobbe alene eller i gruppe om et sjølvalgt tema, gjerne knyttet til egen bedrift.
<b>Arbeidskrav</b> Se detaljer i Canvas
<b>Undervisnings- og læringsformer</b> Se detaljer i Canvas
<b>Vurdering</b> Se pkt. 6.3
<b>Eksamen</b> Skriftlig prosjektrapport og muntlig eksamen
<b>Litteratur/bøker/programvare:</b> Se hjemmesiden <a href="http://www.thyf.no">www.thyf.no</a>

## 10.0 Endringslogg

Dato	Endring	Endret av	Godkjent
06.09.23	Lagt over i ny mal	WE	
24.09.23	Lagt til læringsutbyttebeskrivelser	KH	
25.09.23	Gjennomlest og lagt til opptakskrav.	WE	
04.10.23	Korrekturlest og publisert	EK	