STUDIEORDNING
for
AU i Gastronomi

Revideret 1. juni 2018

Studieordningen er gældende fra 1. august 2018

Indholdsfortegnelse

1 Indledning ... 1
2 Uddannelsens formål ... 1
3 Uddannelses varighed ... 2
4 Uddannelsens titel ... 2
5 Adgangskrav ... 2
5.1 Indledende kursus, "Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning" 1/12 årsværk ... 2
6 Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold ... 3
6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte ... 3
6.2 Uddannelsens struktur ... 3
7 Afgangsprojekt ... 4
7.1 Læringsmål for afgangsprojektet ... 4
7.2 Udarbejdelse af afgangsprojekt ... 6
8 Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse ... 6
8.1 Undervisnings- og arbejdsformer ... 6
8.2 Evaluering ... 6
9 Prøver og bedømmelse ... 6
10 Merit ... 7
11 Censorkorps ... 7
12 Studievejledning ... 7
13 Klager og dispensation ... 8
14 Overgangsordninger ... 8
15 Retsgrundlag ... 8
Bilag 1 "Obligatoriske moduler" ... 10
Modul Ob1: Sensorik ... 10
Modul Ob2: Madkemi ... 11
Modul Ob3: Råvarekendskab ... 12
Bilag 2 "Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område" ... 14
Modul Vf1: Madkulturer og innovation ... 14
Bilag 3 Indledende fag ... 15
Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning ... 15

Bilag 4 Prøveformer 16
Prøveformen ved indledende fag 17
Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning 17
Prøveformen ved fagmoduler 17
1. Prøveformen er en mundtlig prøve på baggrund af et kort individuelt projekt 17
2. Mundtlig prøve på baggrund af eksamensportfolio 18
3. Eksamen på baggrund af et skriftligt afgangsprojekt 19

Bilag

Bilag 1 Obligatoriske moduler (Ob)
Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

Bilag 2 Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område (Vf)
Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

Bilag 3 Indledende fag
Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de studieforberedende moduler.

Bilag 4 Prøveformer
Oversigt og gennemgang af de til modulerne hørende prøveformer.

1 Indledning

Akademiuddannelsen i Gastronomi er en erhvervsrettet videregående uddannelse udbudt efter lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne og efter bestemmelserne om tilrettelæggelse af deltidsuddannelser i lov om åben uddannelse m.v. Uddannelsen er omfattet af reglerne i bekendtgørelse om akademiuddannelser fra Uddannelses- og Forskningsministeriet/Styrelsen for Forskning og Uddannelse.

Uddannelsen hører under fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg m.v. i bekendtgørelse om akademiuddannelser.

Studieordningen er udarbejdet i fællesskab af de institutioner, som er godkendt af Styrelsen for Forskning og Uddannelse til udbud af denne uddannelse. Studieordningen finder anvendelse for alle godkendte udbud af uddannelsen, og ændringer i studieordningen kan kun foretages i et samarbejde mellem de udbydende institutioner.

Følgende uddannelsesinstitutioner er ved denne studieordnings ikrafttræden godkendt til udbud af Akademiuddannelse i Kommunikation og formidling:

Følgende uddannelsesinstitutioner er ved denne studieordnings ikrafttræden godkendt til udbud af Akademiuddannelsen i gastronomi:

- Erhvervsakademiet Copenhagen Business Academy
- Professionshøjskolen UC Nordjylland
- Professionshøjskolen UC Syd

Ved udarbejdelse af den fælles studieordning og væsentlige ændringer heraf tager institutionerne kontakt til aftagerne og øvrige interessenter samt indhenter en udtalelse fra censorformandskabet, jf. eksamensbekendtgørelsen.

Studieordningen og væsentlige ændringer heraf træder i kraft ved et studieårs begyndelse og skal indeholde de fornødne overgangsordninger.

Studieordningen har virkning fra 1. august 2018.

2 Uddannelsens formål

Formålet med Akademiuddannelsen i Gastronomi er at kvalificere den enkelte til at kunne indgå i udviklingsorienterede og tværfaglige arbejdsprocesser indenfor gastronomi, samt at kunne varetage afgrænsede ledelses- og planlægningsfunktioner i relation til erhvervs- og fagområdets praksis i private som offentlige organisationer. Endvidere skal den enkelte kunne identificere egne muligheder for videreuddannelse i forskellige læringsmiljøer.

Formålet ligger inden for fagområdets formål, som fastsat i bekendtgørelse om videregående voksenuddannelser.

3 Uddannelses varighed

Uddannelsen er normeret til 1 studenterårsværk. 1 studenterårsværk er en heltidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point (European Credit Transfer System). Uddannelsen skal være afsluttet senest 6 år efter, at den studerende er begyndt på uddannelsen.

Hver uddannelse udgør et selvstændigt afrundet uddannelsesforløb, der sammen med 2 års relevant erhvervserfaring giver et afgangsniveau svarende til en erhvervsakademiuddannelse.

ECTS-point er en talmæssig angivelse for den totale arbejdsbelastning, som gennemførelsen af en uddannelse eller et modul er normeret til. I studenterårsværket er indregnet arbejdsbelastningen ved alle former for uddannelsesaktiviteter, der knytter sig til uddannelsen eller modulet, herunder skemalagt undervisning, selvstudie, projektarbejde, udarbejdelse af skriftlige opgaver, øvelser og cases, samt prøver og andre bedømmelser.

4 Uddannelsens titel

Uddannelsen giver den uddannede ret til at anvende betegnelsen AU i Gastronomi og den engelske betegnelse er Academy Profession (AP) Degree in Gastronomy jf. bekendtgørelse for videregående voksenuddannelser.

5 Adgangskrav

Adgang til optagelse på Akademiuddannelsen i Gastronomi eller enkelte moduler herfra er betinget af, at ansøgeren har gennemført en af følgende adgangsgivende uddannelser:

1) Relevant erhvervsuddannelse
2) Relevant grunduddannelse for voksne (GVU)
3) Gymnasial uddannelse
4) Relevant uddannelse på mindst samme niveau som nr. 1 - 3

Ansøger skal desuden have mindst 2 års relevant erhvervserfaring *efter* gennemført adgangsgivende uddannelse. Relevant erhvervserfaring fra en afsluttet erhvervsuddannelse, eller en relevant erhvervsuddannelse for voksne medregnes ved optagelse på akademiuddannelsen.

Institutionen optager endvidere ansøgere, der efter individuel kompetencevurdering i henhold til lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse for voksne (videreuddannelsessystemet) har realkompetencer, der anerkendes som svarende til adgangsbetingelserne.

Det anbefales at den studerende starter med modulet sensorik. Modulet ”Råvarekendskab” kan ikke tages før modulet ”Madkemi” er bestået.

5.1 Indledende kursus, ”Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning” 1/12 årsværk.

Institutionen kan tilbyde et indledende fag i studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning, der retter sig til alle obligatoriske og valgfri moduler og sigter mod at forbedre den studerendes grundlag for at gennemføre disse. Det indledende fag har et omfang svarende til 1/12 årsværk.

Se nærmere om det indledende fag i bilag 3.

6 Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold

6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte

Uddannelsens mål for læringsudbytte beskrives nedenfor ud fra kvalifikationsrammen for de videregående uddannelser. Uddannelsens mål for læringsudbytte:

Viden og forståelse
Den uddannede …

- Skal have viden om praksis og anvendelse af metode og teori inden for gastronomi
- Skal have forståelse af praksis og/eller de centrale anvendte teorier og metoder inden for gastronomien og kunne forstå anvendelsen af disse i praksis

Færdigheder
Den uddannede…

- Skal kunne anvende og kombinere et alsidigt sæt færdigheder, der knytter sig til gastronomiens praksis og arbejdsprocesser
- Skal kunne vurdere praksisnære problemstillinger og justere arbejdsgange og arbejdsprocesser i relation til gastronomi
- Skal kunne formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder inden for gastronomien i og uden for egen organisation

Kompetencer
Den uddannede …

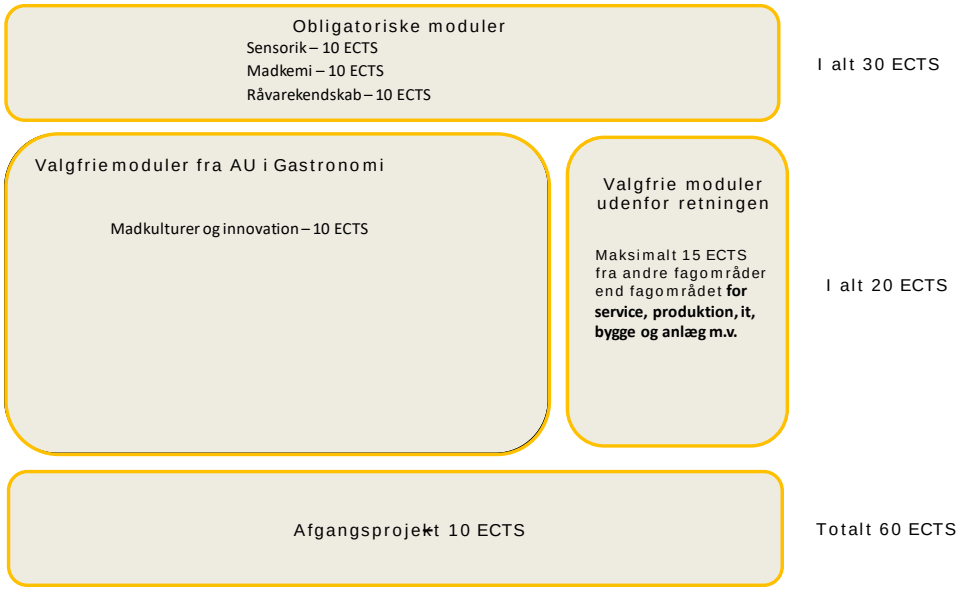
- Skal kunne deltage i faglige og tværfaglige samarbejder og formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere og brugere.
- Skal kunne udvikle egen praksis og på et innovativt grundlag kunne håndtere udviklingsorienterede situationer indenfor gastronomi.

6.2 Uddannelsens struktur

Akademiuddannelsen i Gastronomi er opdelt i fagmoduler og omfatter i alt 60 ECTS-point, der har følgende fordeling:

- Tre obligatoriske fagmoduler svarende til 30 ECTS-point
- Valgfrie moduler (á 5 eller 10 ECTS-point) svarende til 20 ECTS-point
- Et afgangsprojekt svarende til 10 ECTS point

Nedenfor ses en grafisk fremstilling af uddannelsens struktur.



For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler henvises til bilag 1.

Valgfrie moduler (jf. bilag 2)
Uddannelsen omfatter valgfrie moduler, der for den enkelte studerende kan udgøre op til 20 ECTS-point.

Som valgfri moduler kan den studerende vælge moduler fra andre uddannelser inden for Fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg m.v.

Den studerende kan desuden vælge moduler fra andre fagområder end Fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg m.v. Disse valgfrie moduler kan dog maksimalt udgøre 15 ECTS-point.

Afgangsprojekt
Afgangsprojektet på 10 ECTS-point afslutter uddannelsen. Afgangsprojektet skal dokumentere, at uddannelsens mål for læringsudbytte er opnået. Afgangsprojektets emne skal ligge inden for uddannelsens faglige område og formuleres, så eventuelle valgfag uden for uddannelsens faglige område inddrages. Institutionen godkender emnet.

Forudsætningen for at gå til prøve i afgangsprojektet er, at uddannelsens moduler svarende til 50 ECTS-point er bestået.

7 Afgangsprojekt

7.1 Læringsmål for afgangsprojektet

Afgangsprojektet skal afspejle uddannelsens formål og indhold, samt dokumentere at uddannelsens mål er opnået. Den studerende skal kunne dokumentere evne til analyse, forståelse og vurdering, samt indgå i praksisnær og tværfaglig problemløsning inden for uddannelsens overordnede formål. Den studerende skal

kunne anvende relevante teorier og metoder i det afsluttende afgangsprojekt inden for centrale problemstillinger i uddannelsen.

Afgangsprojektet består af en skriftlig projektrapport og et mundtligt forsvar af denne. Der henvises til institutionernes vejledning for tilrettelæggelse og afvikling af afgangsprojektet.

Omfang: 10 ECTS point

Læringsmål
I det følgende beskrives læringsmål ud fra kvalifikationsrammen for de videregående uddannelser. Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering opnår:

Viden og forståelse
Den studerende …

- Har udviklingsorienteret viden om teori, metode og praksis indenfor det valgte faglige område.
- Har forståelse af praksis og de vigtigste anvendte teorier og metoder og kan forstå anvendelsen af disse indenfor det valgte faglige område.
- Har viden om faglige og samfundsmæssige forhold, der knytter sig til egne praksisnære problemstillinger

Færdigheder
Den studerende …

- Kan anvende centrale metoder og redskaber til at indsamle og analysere informationer inden for det valgte faglige område med anvendelse af relevante metoder
- Kan anvende centrale metoder og redskaber til at dokumentere og analysere teoretiske og praksisnære problemstillinger, handleløsninger og -muligheder, der er relateret til det valgte faglige område
- Kan formidle faglige så vel som praksisnære problemstillinger og handlemuligheder for relevante samarbejdspartnere og/eller brugere

Kompetencer
Den studerende …

- Kan deltage i udviklingsorienterede og/eller tværfaglige arbejdsprocesser.
- Kan varetage afgrænsede ledelses- og planlægningsfunktioner i en struktureret sammenhæng i relation til det valgte faglige områdes praksis.
- Kan i en struktureret sammenhæng identificere og udvikle egen praksis for fortsat videreuddannelse i forskellige læringsmiljøer.

Afgangsprojektet består af en skriftlig projektrapport og et mundtligt forsvar af denne. Arbejdet med afgangsprojektet skal relateres til de øvrige moduler, som den studerende har gennemført

Der henvises til institutionens vejledning for tilrettelæggelse og afvikling af afgangsprojektet.

7.2 Udarbejdelse af afgangsprojekt

Afgangsprojektet kan gennemføres som en vekselvirkning mellem vejledning, egentlig undervisning og selvstudium. For at kunne afslutte afgangsprojekteksamen, skal alle øvrige prøver være bestået.

Uddannelsesinstitutionen godkender emnet.

Eksamen: Individuel prøve med ekstern censur efter 7-trins-skalaen.

For nærmere uddybning henvises der til bilag 4.

8 Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse

8.1 Undervisnings- og arbejdsformer

Uddannelsen vægter samspillet mellem den studerendes praksiserfaringer, teori-inddragelser og praksisbearbejdning. Dermed får den studerende mulighed for at udvikle viden, færdigheder og kompetencer i samspillet mellem udviklingsviden, forskningsviden og praksisviden.

Fælles for alle uddannelsens fagmoduler er, at de er anvendelsesorienterede, dvs. at der tilstræbes et tæt samspil mellem den studerendes praktiske erhvervserfaring og det teoretiske indhold. Der lægges således vægt på, at underviserne har praktisk erfaring inden for fagområdet, og at den studerendes erfaring inddrages i undervisningen.

Udviklingen af faglige og personlige kvalifikationer integreres i undervisningen, dvs. at fagligheden primært tilegnes gennem pædagogiske og faciliterende arbejdsformer, som udvikler og understøtter personlige kvalifikationer som selvstændighed, initiativ, kritisk sans, kreativitet og samarbejdsevne
I undervisningen indgår der faglige diskussioner, erfaringsudveksling, casebehandling og projektarbejde, der er med til at sikre personlig udvikling, faglig fordybelse og forbindelse mellem teori og praksis.

For at understøtte indlæringen og vurdere udbyttet af undervisningen stilles der en række læringsopgaver.

Der lægges vægt på, at den studerende kan opsøge, vurdere og anvende information. Det er kundskaber, som er helt grundlæggende for, at man kan tilegne sig nye kvalifikationer som led i livslang læring og udvikling.

8.2 Evaluering

Uddannelsens moduler evalueres i henhold til de udbydende institutioners systematik for arbejdet med kvalitetssikring- og udvikling. Evalueringerne indgår i den samlede kvalitetssikring og anvendes til løbende udvikling af uddannelsen.

Evaluering og udvikling af uddannelsen behandles desuden på møder i det faglige fællesudvalg for Fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg m.v.

9 Prøver og bedømmelse

Hvert modul og det afsluttende projekt afsluttes med en prøve med bedømmelse efter karakterskalaen i Karakterskalabekendtgørelsen.

De gældende prøveformer fremgår under de enkelte fag og prøveformerne uddybes i bilag 4.

Vilkårene for afholdelse og tilrettelæggelse af prøve er fastlagt i nedenstående bekendtgørelser:

- Bekendtgørelse om akademiuddannelser
- Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen)
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (Karakterbekendtgørelsen).

På baggrund af rammerne i ovennævnte bekendtgørelser har hver enkelt udbyder et eksamensreglement, der skitserer de generelle eksamensregler, retningslinjer i forbindelse med sygdom, de specielle eksamensregler i hvert enkelt fag, følgerne af ikke at overholde reglerne om eksamen, muligheden for at klage over eksamen samt mulighederne og reglerne for brug af pc ved eksamen m.v.

Alle obligatoriske fagmoduler afsluttes med ekstern prøve og afgangsprojektet afsluttes med eksterne eksamen. Eksamen og alle prøver bedømmes individuelt. Det fremgår under det enkelt valgmodul om det er med intern eller ekstern bedømmelse.

10 Merit

Der kan gives merit for moduler, når den studerende har opnået tilsvarende kvalifikationer ved at bestå uddannelseselementer fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse. Afgørelsen træffes på grundlag af en konkret faglig vurdering af ækvivalensen mellem de berørte uddannelseselementer

Der gives endvidere merit for moduler, når den studerende efter en individuel kompetencevurdering i henhold til lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne har realkompetencer, der anerkendes som svarende til de berørte moduler.

Et afgangsprojekt fra én videregående uddannelse, f.eks. et bachelorprojekt eller et kandidatspeciale, kan ikke meritoverføres til en akademiuddannelse.

11 Censorkorps

Akademiuddannelsen i Kommunikation og formidling benytter det af Styrelsen for Videregående Uddannelser og Uddannelsesstøtte (VUS) godkendte censorkorps for fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg mv.

12 Studievejledning

Hver institution udarbejder vejledninger og planer til de studerende og censorer, herunder undervisningsplaner for moduler, eksamensvejledning og censorvejledning.

Denne studieordning, samt andre dokumenter med regler af betydning for de studerende på uddannelsen, kan ses på institutionens hjemmeside

13 Klager og dispensation

Klager over prøver indgives til den udbydende institution inden for en frist af 14 dage efter, at bedømmelsen af prøven er meddelt.
Klager over prøver behandles i øvrigt efter reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser.

Klager over øvrige forhold indgives til den udbydende institution.

14 Overgangsordninger

Gennemførte (bestående) uddannelseselementer efter tidligere bekendtgørelser:

Uddannelseselementer der er gennemført under følgende bekendtgørelser anerkendes fuldt ud:

Bek. Nr. 834 af 3. juli 2015 om videregående voksenuddannelse (akademibekendtgørelsen).

Det drejer sig om uddannelseselementer (fagmoduler) fra følgende akademiuddannelser:

- Akademiuddannelsen i Gastronomi

Disse uddannelseselementer (fagmoduler) indgår dermed i de Akademiuddannelser og uddannelsesretninger, der er godkendt efter BEK 1009 af 29. juni 2016 bekendtgørelse om akademiuddannelser.

Studerende, der har gennemført et eller flere moduler af en akademiuddannelse efter reglerne i ophævede bekendtgørelser, kan, såfremt den enkelte institutions forhold tillader det, afslutte uddannelsen efter de tidligere gældende regler.

15 Retsgrundlag

Studieordningens retsgrundlag udgøres af:

1. Bekendtgørelse om akademiuddannelse, BEK nr. 1009 af 29/06/2016
2. Bekendtgørelse af lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne (VFV-loven) LBK nr. 578 af 01/06/2014
3. Bekendtgørelse om åben uddannelse på videregående niveau: BEK nr. 837 af 06/07/2015
4. Bekendtgørelse af lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) (ÅU-loven) m.v., LBK nr. 315 af 05/04/2017
5. Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen), BEK nr. 1500 af 02/12/2016
6. Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse (Karakterbekendtgørelsen), BEK nr. 114 af 03/02/2015
7. Bekendtgørelse om fleksible forløb inden for videregående uddannelse for voksne, BEK nr. 1348 af 29/11/2013

Retsgrundlaget kan læses på adressen www.retsinfo.dk

Bilag 1 "Obligatoriske moduler"

Bilag 1 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

Modul Ob1: Sensorik

ECTS: 10

Eksamen: Mundtlig prøve med udgangspunkt i et individuelt kort projekt, med ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen. Det korte projekt indgår med en helhedsvurdering som en del af bedømmelsen.

Formål
Modulets formål er, at den studerende opnår viden om sansernes fysiologi, psykologi og sociologi og hvordan man anvender viden om sensorik til at optimere helhedsoplevelsen af et måltid

Læringsmål
Den studerende…

Viden og forståelse

- Skal have udviklingsbaseret viden om sansernes historik og kultur samt sansernes fysiologi og psykologi
- Skal have forståelse for samspillet mellem sansernes fysiologi og
- Skal kunne forstå hvordan sensoriske testmetoder kan anvendes i praksis
- Skal have udviklingsbaseret viden om måltidskulturer og måltidets sociologi
- Skal kunne forstå praksis og central anvendt teori for hvordan testresultater anvendes til madfremstilling og tilsmagning
- Skal kunne forstå hvordan tilgang til madfremstilling og tilsmagning i praksis kan optimere helhedsoplevelsen af et måltid for brugeren

Færdigheder

- Skal kunne vurdere testresultater og vælge løsninger, der øger måltidets sansemæssige kvalitet
- Skal kunne identificere sansemæssige problemer, løse disse og være i stand til at formidle disse færdigheder til samarbejdspartnere brugere
- Skal kunne anvende forskellige parametre til at optimere det samlede gastronomiske indtryk af måltidets kvalitet

Kompetence

- Skal kunne håndtere at planlægge og gennemføre sensoriske analyser og dokumentere en fødevares eller et måltids sensoriske egenskaber
- Skal kunne håndtere og beskrive og vurdere æstetiske kvaliteter ved måltidet
- Skal være i stand til at indgå i udviklingsorienterede processer i beskrivelsen af måltidet
- Skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis til beskrivelse af arbejdsprocesser

Indhold

- Sensorik
- Sansernes fysiologi
  -smag, duft, syn, hørelse og følelse
- Sansernes psykologi og sociologi
- Tilsmagning
- Fødevarer, kvalitetsbegreber
- Sensoriske testmetoder
  -Diskriminative, deskriptive og affektive/kognitive
- Vurdering af sensoriske testresultater
- Oprettelse af sensoriske smagspaneler
- Måltidets æstetik og kvalitet
  -æstetikkens grundelementer, form og funktion
- Måltidskulturer og måltidets sociologi
- Måltidets kvaliteter

Modul Ob2: Madkemi

ECTS: 10

Eksamen: Mundtlig prøve med udgangspunkt i et individuelt kort projekt, med ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen. Det korte projekt indgår med en helhedsvurdering som en del af bedømmelsen.

Formål

Modulets formål er, at den studerende opnår viden om kemi og fysik i madlavningen og kan udnytte denne viden til at justere opskrifter og arbejdsprocesser i praksis

Læringsmål
Den studerende…

Viden og forståelse

- Skal have udviklingsbaseret viden om den grundlæggende kemi i madfremstillingen og forståelsen for pH begrebet
- Skal have udviklingsbaseret viden om levnedsmiddelkemiens betydning for smag, aroma, konsistens, farve, fylde og mæthed
- Skal have udviklingsbaseret viden om fysisk og kemisk påvirkning af levnedsmidler
- Skal have udviklingsbaseret viden om næringsstofanbefalinger og kostvurderinger
- Skal have udviklingsbaseret viden om hvordan forsøgsplanlægning tilrettelægges indenfor gastronomien
- Skal kunne forstå praksis og centralt anvendt teori og metode samt kunne forstå erhvervets anvendelse af teori og metode

Færdigheder

- Skal kunne vurdere kemiske og fysiske ændringer i forbindelse med madfremstilling og være i stand til at formidle dette til samarbejdspartnere og brugere
- Skal kunne udarbejde og formidle opskrifter og metodikker til madfremstilling under hensyntagen til centrale tilberedningsmetoder og produktionsformer
- Skal kunne vurdere næringsindholdet i fødevarer og tabet af næringsstoffer ved forskellige tilberednings- og opbevaringsmetoder
- Skal kunne formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere

Kompetence

- Skal kunne håndtere den anvendte systematik i praksis
- Skal kunne deltage i tværfaglige arbejdsprocesser
- Skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis

Indhold

- Grundlæggende kemi
- pH begrebet
- Kemiske forbindelser, herunder specielt kulhydrater, proteiner, fedtstoffer, alkohol, organiske syrer, salte, sødemidler, bitre stoffer, enzymer og deres forekomst i levnedsmidler
- Sammenhæng mellem kemi og smag, aroma, konsistens, farve, fylde og mæthed
- Fysisk og kemisk påvirkning af fødevarer. Hvad sker der kemisk og fysisk og mikrobiologisk ved:
  - Køling, frysning
  - Varmebehandling – herunder pasteurisering, kogning, dampning, autoklavering, bagning, blanchering, braisering, pochering, karamellisering, stegning, friturekogning.
  - Ældtning, omrøring, piskning, skumdannelse, emulgering.
  - Oxidation, harskningsprocesser
  - Brunfarvningsprocesser, enzymatiske og ikke enzymatiske
  - Tørring, rygning, fermentering
  - Trykbehandling, vakuumpakning, gaspakning
- Måling og bedømmelse af konsistens, viden om kemien bag. Forklistring og geldannelse.
- Forsøgsplanlægning. Reproducerbarhed, systematik.

Modul Ob3: Råvarekendskab

ECTS: 10

Eksamen: Mundtlig prøve med udgangspunkt i et individuelt kort projekt, med ekstern bedømmelse efter 7-trinsskalaen. Det korte projekt indgår med en helhedsvurdering som en del af

bedømmelsen.

Formål

Modulets formål er, at den studerende har viden om råvarer, råvarers kvalitet og behandling og kan omsætte denne viden til valg af råvarer, valg af tilberedningsmetoder, valg af kvalitetskontrol, opskriftudvikling og dokumentation.

Læringsmål
Den studerende…

Viden og forståelse

- Skal have udviklingsbaseret viden om råvarer (animalske og vegetabilske) og faktorer, der har betydning for råvarers tilblivelse
- Skal kunne forstå praksis anvendt teori og metode til sikring af kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet ved madfremstilling
- Skal have udviklingsbaseret viden om centrale tilberednings-, fremstillings- og produktionsmetoder i fødevareindustrien
- Skal kunne forstå praksis anvendt teori og metode i forbindelse med
- kvalitetskontrol i levnedsmiddelindustrien

Færdigheder

- Skal kunne anvende centrale metoder og redskaber til at udarbejde råvarespecifikationer
- Skal kunne vurdere råvarer og anvende råvarernes potentiale
- Skal kunne identificere problemer, der skyldes råvarerne og opstille løsemuligheder i opskrifter
- Skal kunne formidle opskrifter til samarbejdspartnere og brugere

Kompetencer

- Skal kunne deltage i et fagligt og tværfagligt samarbejde om at udvikle opskrifter
- Skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis ved eskalering af opskrifter

Indhold

- Kød
  -Udskæringer, fedt og bindevævsindhold, modning, anvendelsesmuligheder
- Fisk
  -fedtindhold, kvalitetskontrol, anvendelse
- Grøntsager
  -indholdsstoffer, tilberedningsmetoder
- Vilde planter
  -plantekendskab, giftige planter, indsamling
- Vilde svampe
  -svampekendskab, giftige svampe, indsamling
- Frugt
  -Indholdsstoffer, tilberedningsmetoder

- Cerealier
  -Stivelse, proteiner, gluten
- Sæsonkendskab, råvarers kvalitet, kvalitetskontrol
- Opskriftudvikling
- Eskalering af opskrifter til storkøkkener eller industriproduktion

Bilag 2 "Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område"

Bilag 2 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

Modul Vf1: Madkulturer og innovation

ECTS: 10

Eksamen: Mundtlig prøve med udgangspunkt i en portfolie, med intern bedømmelse efter 7-trinsskalaen. Eksamensportfolioen indgår i bedømmelsen med en vægt på 40 % og den mundtlige præstation med en vægt på 60 %.

Formål

Modulets formål er, at den studerende har viden om madkultur og kan anvende denne viden i udvikling af nye retter, menuer og koncepter.

Læringsmål
Den studerende…

Viden og forståelse

- Skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af den historiske udvikling i dansk madkultur
- Skal have udviklingsbaseret viden om traditioner og trends i dansk madkultur
- Skal kunne forstå det klassiske og nye køkkeners praksis og trends
- Skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af de klassiske smagskombinationer
- Skal have udviklingsbaseret viden og forståelse molekylær gastronomi
- Skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af nye tilberedningsformer
- Skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af hjælpestoffer og e-numre i madfremstilling
- Skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af oplevelsesorienteret mad
- Skal kunne forstå praksis og centralt anvendt teori og metode samt kunne forstå erhvervets anvendelse af disse

Færdigheder

- Skal kunne vurdere smagssammensætningen i måltidet
- Skal kunne anvende hjælpestoffer i madfremstillingen
- Skal kunne opstille og vælge løsningsmodeller for at finde den rigtige smag
- Skal kunne formidle disse løsningsmodeller til samarbejdspartnere og brugere

Kompetencer

- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle nye måltider eller
- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis for et eksisterende måltid

Indhold

- Måltidets historie, trends
- Det nordiske køkken
- Middelhavskost
  -Fransk,
  -Italiensk
  -Spansk
  -Græsk
- Det asiatiske køkken
  -Kinesisk
  -Japansk
  -Thailandsk
  -Vietnamesisk
  -Indonesisk
- Øvrige verdensdele
  -Mexicansk
  -Sydamerika
- Viden om klassiske smagskombinationer
- Molekylær gastronomi
- Gastronomisk innovation - anvendelse af kemisk viden til udvikling af nye retter og metoder til tilberedning
- Nye tilberedningsformer
- Hjælpestoffer, e-numre
- Oplevelsesorienteret mad

Bilag 3 Indledende fag

Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning

Institutionen kan tilbyde et indledende fag i studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning, der retter sig til alle obligatoriske og valgfri moduler og sigter mod at forbedre den studerendes grundlag for at gennemføre disse.

Det indledende fag har et omfang svarende til 1/12 årsværk, og er for dig, der vil forbedre eller genopfriske dine færdigheder, inden du starter på en akademiuddannelse.

Formålet med det indledende fag Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning er, at den studerende opnår færdigheder og kompetencer inden for studieteknik, projektmetode, og opgaveskrivning, samt viden om motivation, koncentration og planlægning af et studie.

Et indledende fag har fokus på rollen som studerende, informationssøgning, bearbejdning og analyse af data, faglig læsning og faglig skrivning, og formidling og kommunikation i undervisnings- og læresituationer samt evalueringssituationerne.

Indhold

- Motivation og læreprocesser
- Faglig læsning og skrivning, mundtlig formidling
- Litteratursøgning, kildekritik og kildehenvisning
- Projektarbejde
- Undersøgelsesdesign, kvalitative og kvantitative data

Læringsmål
Den studerende…

Viden og forståelse

- Skal have viden om almen studieteknik
- Skal have udviklingsbaseret viden om egen læring og metoder til at fremme studiekompetence
- Skal kunne forstå de centrale teorier og metoder der knytter sig til at studere på akademiuddannelse, inkl. viden om hhv. kvalitativ og kvantitativ data

Færdigheder

- Skal kunne anvende centrale metoder inden for projektarbejde
- Skal kunne indsamle viden vha. søgemaskiner, kunne vurdere og dermed forholde sig kritisk til kilderne samt kunne anvende den nye viden i projektarbejdets faser

Kompetencer

- Skal kunne håndtere de indholdsmæssige metodiske krav, der stilles i et akademistudie, inkl. være i stand til at læse og skrive fagligt relevant på et passende niveau
- Skal kunne deltage fagligt og i professionelle sammenhæng på studiet inkl. i gruppesammenhænge

Bilag 4 Prøveformer

Bilag 4 uddyber prøve/eksamensformerne i de enkelte fagmoduler

Om prøver og bedømmelse

Hvert fagmodul på en akademiuddannelse afsluttes med en prøve med individuel bedømmelse, jf. § 15, stk. 2 i bekendtgørelsen om akademiuddannelser

For hver akademiuddannelse er der et fagligt fællesudvalg, der varetager fælles og generelle spørgsmål inden for fagområdet. De enkelte faglige fællesudvalg er ansvarlige for, at de til uddannelsen tilknyttede prøveformer, lever op til pædagogisk hensigtsmæssighed og lovmæssige krav.

Prøveformen i det enkelte fagmodul vil fremgå af studieordningen. Ligeledes vil det af studieordningen fremgå, om der er der er ekstern eller intern censur i det enkelte fagmodul. Det vil også fremgå af studieordningen om, der er mulighed for gruppeprøve i det specifikke fagmodul.

Afgangsprojektet er altid med ekstern censur. Et afgangsprojekt fra én videregående uddannelse, f.eks. et bachelorprojekt eller et kandidatspeciale, kan ikke meritoverføres til en akademiuddannelse jfr. bekendtgørelsen om akademiuddannelser.

Formelle krav til opgaver med skriftligt udgangspunkt

Den enkelte uddannelsesinstitution fastlægger selv inden for de givne rammer de formelle krav i forbindelse med prøveformer, der indebærer et skriftligt afleveringsprodukt fra den studerende.

Opgaver skal have en læsevenlig struktur og være skrevet på korrekt dansk. Opgaver kan dog i særlige tilfælde ifølge aftale med vejleder/uddannelsesinstitution skrives på engelsk

Aflevering af skriftlige opgaver

Opgaver afleveres efter uddannelsesinstitutionens retningslinjer.

På de følgende sider er der en beskrivelse af prøveformerne på akademiuddannelsen i Kommunikation og formidling.

Bedømmelsesgrundlaget fremgår af beskrivelsen under hver enkelt prøveform.

Prøveformen ved indledende fag

Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning

Eksamensform:	Ingen prøve
Projekt:	Intet projekt

Prøveformen ved fagmoduler

1. Prøveformen er en mundtlig prøve på baggrund af et kort individuelt projekt

Et kort projekt er kendetegnet ved:

- ✓ At den studerende selv udarbejder en problemformulering eller hypotese.
- ✓ At den studerende selv vælger det teoretiske og empiriske grundlag for det korte projekt.
- ✓ At det skriftlige materiale præsenterer anvendt teori og empiri, der demonstrerer den studerendes evne til teoretisk og empirisk belysning af problemformuleringen.

Det korte projekt skal indeholde følgende elementer:

- ✓ Problemstilling
- ✓ Problemformulering, evt. i hypoteseform
- ✓ Metodeovervejelser og metodevalg, dvs. valg af teoretisk og empirisk tilgangsvinkel.
- ✓ Analyse
- ✓ Konklusion

Det korte projekt har et omfang på maksimum 8 normalsider svarende til 8 x 2400 tegn inkl. mellemrum. Forside, indholdsfortegnelse og bilag indgår ikke heri. En figur tæller som ét anslag.
Det korte projekt kan suppleres med bilag i form af videooptagelser, interviewoptagelser, links med videre.

Bedømmelsesgrundlaget er en samlet helhedsvurdering af den skriftlige og den mundtlige præstation.
Der er gives en samlet karakter efter 7-trinsskalaen.

Den mundtlige eksamen har en varighed på i alt 30 minutter, der har følgende omtrentlige fordeling:
1/4 til et mundtligt oplæg
2/4 til eksaminationssamtale
1/4 til votering og tilbagemelding til den studerende.

Konsekvens af manglende bestået
Hvis den/de studerende ikke består eksamen, foregår reeksamination ved næste ordinære eksamen i faget.
Der skal udarbejdes et nyt projekt ved manglende bestået.

Ønsker den/de studerende at modtage vejledning i forbindelse med udarbejdelse af projektet fastsætter uddannelsesinstitutionen rammerne for tilkøb af vejledning.

2. Mundtlig prøve på baggrund af eksamensportfolio

Prøveformen er en mundtlig prøve på baggrund af en eksamensportfolio, der indeholder en samling temapapirer.
En eksamensportfolio er kendetegnet ved:

- At den er en samling relevante temapapirer, som er udvalgt af den studerende.
  Temapapirer er "arbejdspapirer" med mere, som den studerende har produceret gennem sit studieforløb eller sin eksamensforberedelse, og som er repræsentativ i forhold til at vise den studerendes opnåede niveau.
- At samlingen består af 2-4 temaer og har et omfang på maksimum 6 normalsider svarende til 6 x 2400 tegn inkl. mellemrum. Forside, indholdsfortegnelse og bilag indgår ikke opgørelse af omfanget. En figur tæller som ét anslag.
- At uddannelsesinstitutionen udstikker kriterier for, hvilke temaer den studerende skal anvende som grundlag for sammensætning af sin eksamensportfolio.

Bedømmelsesgrundlaget er eksamensportfolioen og den mundtlige præstation. Eksamensportfolioen indgår i bedømmelsen med en vægt på 40 % og den mundtlige præstation med en vægt på 60 %.
Der er gives en samlet karakter efter 7-trinsskalaen.

Den mundtlige eksamen har en varighed på i alt 30 minutter, der har følgende omtrentlige fordeling:

- 1/4 til et mundtligt oplæg
- 2/4 til eksaminationssamtale
- 1/4 til votering og tilbagemelding til den studerende

Konsekvens af manglende bestået
Hvis den/de studerende ikke består eksamen, foregår reeksamination ved næste ordinære eksamen i faget.
Der skal udarbejdes en ny eksamensportfolio ved manglende bestået.

Ønsker den/de studerende at modtage vejledning i forbindelse med udarbejdelse af eksamensportfolioen fastsætter uddannelsesinstitutionen rammerne for tilkøb af vejledning.

3. Eksamen på baggrund af et skriftligt afgangsprojekt

Afgangsprojektet er kendetegnet ved:
At være uddannelsens afsluttende prøve, hvor den studerende gennem det skriftlige projekt og et mundtlig forsvar skal demonstrere opnåelse af at uddannelsens mål for læringsudbytte.
At den studerende således skal dokumentere sin evne til på et metodisk og analytisk grundlag at kunne gennemføre en praksisnær og kompleks problemløsning inden for uddannelsens overordnede formål.
At emnet for afgangsprojektet formuleres inden for centrale dele af uddannelsens faglige område og på en måde, så et bredt spektrum af uddannelsens såvel obligatoriske som valgfrie fag inddrages.

Det skriftlige afgangsprojekt skal indeholde følgende elementer:

- ✓ Indledning
- ✓ Præsentation af en fagligt væsentlig problemstilling
- ✓ En problemformulering i relation til problemstillingen
- ✓ Redegørelse for eventuelle relevante afgrænsninger
- ✓ Begrundede metodeovervejelser og metodevalg, dvs. valg af teoretisk og empirisk tilgangsvinkel
- ✓ Analyse, hvor teori og praksis anskues i et dynamisk samspil, som kan danne grundlag for ny indsigt
- ✓ Konklusion og perspektivering, herunder konkrete refleksioner og overvejelser om det lærte og om de fremadrettede handlemuligheder, som analysen har afdækket

Det skriftlige afgangsprojekt har for den enkelte studerende et omfang på maksimum 25 normalsider svarende til 25 x 2400 tegn inkl. mellemrum. Forside, indholdsfortegnelse og bilag indgår ikke heri. En figur tæller som ét anslag. Det skriftlige afgangsprojekt kan suppleres med bilag i form af videooptagelser, interviewoptagelser, links med videre.

Det er muligt at udarbejde det skriftlige afgangsprojekt i grupper på op til maksimalt 4 studerende. Projektopgavens maksimale omfang øges i den forbindelse med 10 normalsider pr. studerende. Dvs. at:

- ✓ for 2 studerende er omfanget maksimalt 35 normalsider,
- ✓ for 3 studerende maksimalt 45 normalsider og
- ✓ for 4 studerende maksimalt 55 normalsider

Eksaminationen er med individuel bedømmelse, og det skal være muligt at foretage en individuel bedømmelse af den enkelte studerendes præstation. Derfor skal det, ved gruppeprojekter, af det skriftlige projekt fremgå, hvilke specifikke dele af projektet, den enkelte studerende har udarbejdet selvstændigt.

I bedømmelsesgrundlaget indgår det skriftlige afgangsprojekt med 2/3 vægt og den mundtlige præstation med 1/3 vægt. I forbindelse med bedømmelsen af det skriftlige projekt lægges der ud over det faglige indhold også vægt på den studerendes formulerings- og staveevne.

Prøveaflæggelse på afgangsprojektet forudsætter, at alle andre prøver på uddannelsen er bestået.
Der gives en samlet karakter efter 7-trins skalaen.

Den mundtlige eksamen er individuel og har form af et mundtligt forsvar med udgangspunkt i det skriftlige projekt. Den studerende skal have lejlighed til at præsentere sine hovedbudskaber, herunder projektets perspektivering og sin egen læring. Det er ikke muligt at gå til gruppeeksamen.

Den mundtlige eksamen har en varighed på i alt 40 minutter, der har følgende omtrentlige fordeling:
1/4 til et mundtligt oplæg
2/4 til eksaminationssamtale

1/4 til votering og tilbagemelding til den studerende.

Konsekvens af manglende beståelse af afgangsprojekt
Hvis den/de studerende ikke består eksamen, foregår reeksamination ved næste ordinære eksamen i faget. Der skal udarbejdes et nyt projekt ved manglende beståelse.

Ønsker den/de studerende at modtage vejledning i forbindelse med udarbejdelse af projektet fastsætter uddannelsesinstitutionen rammerne for tilkøb af vejledning.