

Fagskolen Rogaland studieplan:

Forpleiningsleder i maritim sektor

60 studiepoeng nivå NKR 5.1, nettbasert med samlinger



<i>Sist oppdatert</i>	07.05.2021
<i>Skrevet av</i>	Jan Tore Nilsen Ketil Lyngvær Leif Knudsen Rolf Jarl Sjøen,
<i>Kontrollert av</i>	Geir Tuftedal
<i>Godkjent av</i>	NOKUT

<i>Tittel</i>	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	<i>Rev/ver</i>	3.6		side 1 av13
<i>Filnavn</i>	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbasert m samling r3v7				

Innholdsfortegnelse

INNHALDSFORTEGNELSE	2
UTDANNINGENS NAVN	3
FORMÅL MED UTDANNINGEN	3
NÆRMERE OM BAKGRUNNEN FOR UTDANNINGEN	3
OPPTAKSKRAV	3
SIKKERHETSKURS	3
OMFANG OG ARBEIDSMENGDE	4
ORGANISERING AV UTDANNINGEN.....	4
LÆRINGSUTBYTTEBESKRIVELSER.....	5
LÆRINGSUTBYTTE FOR UTDANNINGEN SOM HELHET	5
LÆRINGSUTBYTTEBESKRIVELSER OG FAGLIG INNHOLD FOR HVERT EMNE	6
EMNE 1 ORGANISASJON OG LEDELSE	6
EMNE 2 ØKONOMISTYRING	7
EMNE 3 VAREKUNNSKAP OG HYGIENE.....	8
EMNE 4 ERNÆRING.....	9
EMNE 5 RENHOLD OG VEDLIKEHOLD.....	10
INDRE SAMMENHENG I UTDANNINGEN.....	10
UNDERVISNINGSFORMER OG LÆRINGSAKTIVITETER	11
ARBEIDSKRAV OG VURDERINGSORDNINGER	12
UNDERVEISVURDERING (FORMATIV VURDERING)	12
SLUTTIVURDERING (SUMMATIV VURDERING).....	12
<i>Eksamensplan</i>	13
LITTERATURLISTE/ LÆREMIDLER	14

<i>Tittel</i>	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	Rev/ver	3.6		side 2 av13
<i>Filnavn</i>	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbasert m samling r3v7				

Utdanningens navn

Utdanningens navn er *Forpleiningsleder i maritim sektor*.

Formål med utdanningen

Formålet med utdanningen er å sikre maritim sektor kompetente forpleiningsledere som kan ivareta kravene fra gjeldende konvensjoner slik at rederier og selskaper i maritim sektor fyller kravene i konvensjonene, og ansatte om bord sikres et ernærings- og helsemessig kosthold av god kvalitet. Utdanningen vil også kunne være relevant for andre sektorer, men er innrettet slik at særlige behov for maritim sektor er dekket.

Forpleiningsleder har også ansvar for renhold og vedlikehold av boarealene og inventaret om bord. Forpleiningslederen har lederansvar for personalet i avdelingen. Forpleiningspersonalet består ofte av ulike nasjonaliteter. Dette stiller krav om innsikt og lederkompetanse på ulike områder som fanges opp av emnene i denne utdanningen.

Nærmere om bakgrunnen for utdanningen

Norge betjener en stor maritim flåte med handelsskip, supply-skip, seismikk- og ankerhåndteringsfartøy, hotellskip, plattformer etc. som opererer i et internasjonalt miljø. Kravene i internasjonale standarder, som eksempelvis MLC2006, krever økt kompetanse om forpleiningsfaglige forhold.

Tidligere *stuertutdanning* i Norge ble lagt ned på 1990-tallet som en følge av utflagging, nedbemanning og flere utenlandske sjøfolk på norske skip. Dette har ført til behov for en ny utdanning av nye forpleiningsledere.

Opptakskrav

Opptakskrav er bestått videregående opplæring fra enten Restaurant og matfag med fagbrev som kokk, institusjonskokk, ernæringskokk, bakerfaget, butikkslakterfaget, industriell matproduksjon, konditorfaget, kjøttskjærerfaget, pølsemakerfaget, servitørfaget, slakterfaget, sjømathandlerfaget eller sjømatproduksjon, eller fra Bygg- og anleggsteknikk med fagbrev i renholdsoperatørfaget.

Opptak basert på realkompetansevurdering er også mulig. Generelle bestemmelser for dette finnes i [Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved Fagskolen Rogaland](#) kapittel to.

Realkompetansen fra yrkespraksis vil bli vurdert opp mot kompetansemålene i enten Vg3 fagplan for kokk, institusjonskokk, ernæringskokk, bakerfaget, butikkslakterfaget, industriell matproduksjon, konditorfaget, kjøttskjærerfaget, pølsemakerfaget, servitørfaget, slakterfaget, sjømathandlerfaget eller sjømatproduksjon, eller fra Bygg- og anleggsteknikk fagbrev i renholdsoperatørfaget.

Sikkerhetskurs

Vi tilbyr godkjent grunnleggende sikkerhetsopplæring i tråd med gjeldende krav for arbeid om bord i fartøy og installasjoner - jfr. STCW konvensjonens regel VI/1 og tabeller AV/1-1, 1-2, 1-3 og 1-4 (for eksempel GSK Sikkerhetskurs for oljearbeidere som skal jobbe på offshore installasjon, eller STCW IMO50 – Sikkerhetskurs for sjøfolk).

<i>Tittel</i>	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	Rev/ver	3.6		side 3 av13
<i>Filnavn</i>	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbasert m samling r3v7				

Omfang og arbeidsmengde

Omfang av utdanningen er 60 studiepoeng og forventet arbeidsmengde for utdanningen som helhet og for hvert emne fordeler seg slik:

Emne	Navn	Semester (fulltid)	Studiepoeng 2)	Studieinnsats (timer)	Antall sider faglitteratur	Herav: underv & veil, ind. oppgaver (t)	Selvstudie/ litteratur/ kollokvier (t)	Skriftlig eksamen (t)
Emne 1	Organisasjon og ledelse	1	15	375	400	188	183	5
Emne 2	Økonomistyring	1	15	375	350	188	183	5
Emne 3	Varekunnskap og hygiene	2	10	250	250	125	121	4
Emne 4	Ernæring	2	10	250	250	125	120	4
Emne 5	Renhold og vedlikehold	2	10	250	250	125	120	4
	Totalt:	2	60	1500	1500	751	727	22

Ett studiepoeng tilsvarer 25 t. studiebelastning.

Organisering av utdanningen

Studiet er nettbasert med samlinger og går over ett år ved normert fulltid, to år ved deltid. Utdanningen er fullført når alle emner er bestått.

Studentene vil få opplæring i læringsplattformen (Teams) ved studiestart, med gjennomgang av arbeidskrav og studieteknikk. Nettstudentene vil få tilbud om oppstartsamling med gjennomgang av arbeidskrav, studieteknikk og læringsplattform.

Undervisningen vil bli lagt opp med forelesninger fra 10 til 30 minutter. Disse forelesningene vil være tilgjengelige som opptak, slik at de kan brukes når det måtte være hensiktsmessig. Forelesningene vil bli fulgt opp med oppgaver individuelt og i grupper. På det nettbaserte studiet vil det bli lagt til rette for diskusjonsgrupper med lyd og bilde og opplegg for samskriving over nettet. Lærerne vil veilede studentene individuelt og i grupper og over nett. På denne måten kan studentene delta i faglig læringsarbeid både muntlig og skriftlig.

Forelesningene vil bli fulgt opp med oppgaver individuelt, og i par/grupper. Lærerne vil veilede studentene individuelt og i grupper over nett. Oppmøte for praktiske leksjoner er ved studiestedet jf. avsnitt om «Arbeidskrav og vurderingsordninger», om ikke annet er opplyst og avtalt særlig. Responstid på e-post eller læringsplattform er vanligvis en virkedag, både på support og faglige henvendelser. Studenten må i hvert emne levere en kort skriftlig oppgave som skal både danne grunnlag for veiledning (underveisvurdering) og muntlig fremføring. Når arbeidskrav er gjennomført avlegger studentene skriftlig eksamen i henhold til eksamensplanen.

Det foreligger [Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved Fagskolen Rogaland](http://www.lovdata.no) på www.lovdata.no. Studenten har ansvar for å gjøre seg kjent med bestemmelsene i forskriften.

Tittel	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	Rev/ver	3.6		side 4 av13
Filnavn	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbasert m samling r3v7				

Læringsutbyttebeskrivelser

Læringsutbytte for utdanningen som helhet

Etter fullført og bestått utdanningen har kandidaten følgende kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse

Kunnskap
Etter fullført fagskoleutdanning har kandidaten: • kunnskap om begreper, teorier, prosesser, utstyr og materiell som anvendes innenfor forpleiningssektoren - herunder kokkefaglige, ernæringsmessige, kulturelle, logistiske, økonomiske og hygieniske forhold • innsikt i relevant regelverk, standarder, avtaler og krav til kvalitet innen forpleining med særlig vekt på internasjonale maritime konvensjoner, kosthold og helsefremmende arbeid. • har bransjekunnskap og kjennskap til forpleining med vekt på maritim sektor • kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap innen forpleiningsfaglige tema • forstår forpleiningsfagets betydning for helse og trivsel, arbeidsmiljø og ressursutnyttelse som del av et helhetlig samfunns- og verdiskapingsperspektiv
Ferdigheter
Etter fullført fagskoleutdanning kan kandidaten: • anvende faglig kunnskap om organisasjon og ledelse, ernæring, varekunnskap, hygiene og renhold, økonomi og logistikk på praktiske og teoretiske problemstillinger innen forpleiningslederyrket • kan anvende relevant faglig utstyr, råvarer, materialer, teknikker og relevante uttrykksformer innen fagområdet. • kan gjøre rede for faglige valg og veilede i bruk av utstyr og metoder • kan finne informasjon og fagstoff for problemstillinger som er relevant for en forpleiningsleder • kan kartlegge en forpleiningsfaglig situasjon og identifisere faglige problemstillinger og behov for iverksetting av tiltak
Generell kompetanse
Etter fullført fagskoleutdanning har/kan kandidaten: Konvensjonen MLC2006, kapittel 3, A3.2 Kost og forpleining, som stiller krav til rederiene om et helsemessig forsvarlig kosthold og at personellet har god opplæring.

Læringsutbyttebeskrivelser og faglig innhold for hvert emne

Læringsutbytte og faglig innhold for hvert emne, inkludert eventuell praksis:

Emne 1 Organisasjon og ledelse

Etter fullført og bestått dette emnet, har studenten oppnådd følgende kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse:

Kunnskap
Studenten har kunnskap om - begreper, teorier, modeller og prosesser innenfor organisasjon og ledelse - sentrale faglige og ledelsesrelaterte begrep på norsk og engelsk - gjeldene relevant lovverk i maritim sektor - kvalitets- og avvikssystemer som er relevante innen maritim sektor
Ferdigheter
Studenten kan anvende - sine kunnskaper innen organisasjon og ledelse i sitt daglige arbeid - engelsk muntlig og skriftlig som arbeidsspråk - gjeldende lovverk i utøvelsen av arbeidet som forpleiningsleder - aktuelle kvalitets- og avvikssystemer
Generell kompetanse
Studenten - har forståelse av innholdet i begreper rundt organisasjon og ledelse, lovverk og kvalitetssystemer på norsk og engelsk - kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter til å gjøre begrunnede valg i sin lederstilling - kan utvikle samarbeidskultur på egen avdeling og arbeidsplass og ivareta relasjoner til ansatte med ulik faglig bakgrunn. - bygge og ivareta relasjoner til utstyrs- og tjenesteleverandører

Emne 2 Økonomistyring

Etter fullført og bestått dette emnet, har studenten oppnådd følgende kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse:

Kunnskap
Studenten har kunnskap om - budsjett og regnskapsmodeller - budsjettering, budsjettstyring og regnskap - Tilbudsforespørsler - proviantering, innkjøps- og bestillingsrutiner - ulike IKT-systemer som brukes ved proviantering - bruk av regneark
Ferdigheter
Studenten kan - utarbeide budsjett og føre regnskap - bruke regneark til økonomistyring - utarbeide tilbudsforespørsler og vurdere tilbud opp mot hverandre - gjøre bestillinger ved bruk av ulike IKT-baserte bestillingssystemer
Generell kompetanse
Studenten - kan forstå sammenheng mellom proviantering, oppbevaring, tilberedning og svinn mot økonomi/kost øre (forsvarlig ressursutnyttelse)

Emne 3 Varekunnskap og hygiene

Etter fullført og bestått dette emnet, har studenten oppnådd følgende kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse:

Kunnskap
Studenten har kunnskap om - råvarer – tilgjengelighet, kvalitet og holdbarhet - Riktig proviantering - ulike oppbevaringsmetoder – med hensyn til holdbarhet og kvalitet - IK-mat og HACCP
Ferdigheter
Studenten kan - vurdere råvarers kvalitet og egnethet for lagring - proviantere på en hensiktsmessig og god måte med tanke på holdbarhet, svinn og økonomi - vurdere ulike emballerings- og oppbevaringsmetoder med tanke på holdbarhet, svinn og økonomi - rutiner for avkjøling og opptining - bruke IK-mat og HACCP til å løse problemstillinger knyttet til behandling og oppbevaring av råvarer og ferdige produkter
Generell kompetanse
Studenten har - forståelse for sammenhengen mellom matvarenes holdbarhet og oppbevaringsmetoder i forhold til bevaring av næringsinnhold - forståelse for sammenhengen mellom matvarenes holdbarhet og oppbevaringsmetoder i forhold til ressursutnyttelse, økonomi og kostøre - kan identifisere etiske utfordringer i forhold til egen yrkesutøvelse med hensyn til ressursutnyttelse - anvende varekunnskap, IK-mat og HACCP til å forbedre/utvikle forpleiningstjenesten - god forståelse for best mulig proviantering

Emne 4 Ernæring

Etter fullført og bestått dette emnet, har studenten oppnådd følgende kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse:

Kunnskap
Studenten har kunnskap om - ernæring basert på oppdatert kunnskap/nyere forskning innen faget - retningslinjer og konvensjoner for sunt kosthold, særlig innen maritim sektor - sammenheng mellom kosthold og helse på kort og lang sikt, med vekt på maritim sektor
Ferdigheter
Studenten kan - veilede, kartlegge og følge opp cateringpersonalet om sammensetning og tilbereding av helsemessig sunt kosthold - beregne næringsinnholdet i matvarer, en meny og et dagskost ved hjelp av tilgjengelig EDB-program som ledd i menyplanleggingen - kan utvikle metoder for å informere og veilede brukere/mannskap om helsemessig sunt kosthold - planlegge kostholdet ved maritim forpleining i relasjon til tid i sjø - planlegge spesialkost og diett ved ulike matallergier og -intoleranser - planlegge kost for ulike matkulturer basert på tradisjon og religion i et internasjonalt maritimt arbeidsmiljø
Generell kompetanse
Studenten har - forståelse for sammenhengen mellom mattilbudet og trivsel og velvære - forståelse for sammenhengen mellom kosthold og helse i skip og andre maritime installasjoner - har utviklet en etisk grunnholdning i forhold til kulturelle og religiøse tradisjoner når det gjelder kosthold

Emne 5 Renhold og vedlikehold

Etter fullført og bestått dette emnet, har studenten oppnådd følgende kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse:

Kunnskap
Studenten har kunnskap om - materialoverflater samt rengjøring og vedlikehold av disse i et maritimt miljø - innredningstekstiler samt rengjøring og vedlikehold av disse i et maritimt miljø - forpleiningstekstiler og rengjøring av disse - vaskemidler som brukes i bysse, anretning og oppvasksystemer - rengjørings- og vedlikeholdsmidler samt oppbevaring og bruk av disse - kartoteksystem og produktdatablader for rengjørings- og vedlikeholdsmidler (CHESS) - manuelt og maskinelt utstyr for oppvask, rengjøring og vedlikehold
Ferdigheter
Studenten kan - veilede og følge opp renholdspersonalet i bruk av metoder, utstyr, rengjørings- og vedlikeholdsmidler - utarbeide prosedyrer, rutiner og arbeidsbeskrivelser - kartlegge, følge opp og forbedre prosedyrer og rutiner for arbeidet med renhold av flater, møbler og tekstiler i maritimt miljø - administrere og oppdatere kartoteksystemet med produktdatablader (CHESS) - Internkontroll renhold
Generell kompetanse
Studenten har - forståelse for sammenhengen mellom renhold og vedlikehold og trivsel og velvære - forståelse for sammenhengen mellom renhold og vedlikehold sett opp mot holdbarhet og økonomi - forståelse for sammenhengen mellom hygiene, smitte og forebyggende renhold - forståelse for viktigheten av kartoteksystemet og faremomentene ved bruk av kjemikalier

Indre sammenheng i utdanningen

Forpleiningsleder i maritim sektor er et 1-årig utdanningstilbud på heltid - 60 studiepoeng. Utdanningen er nettbasert med samlinger. I ernæringsemnet (emne 4) og renhold og vedlikehold emnet (emne 5) inngår en obligatorisk todagers samling med praktiske øvelser. Emnene utdanningen består av dekker alle vesentlige områder for en forpleiningsleder. Det undervises i alle emnene med tanke på at dette er en lederutdanning.

Undervisningsformer og læringsaktiviteter

Innledning

Studentene har i stor grad ansvar for egen læring. Fagskoleutdanningen legger vekt på arbeidsformer som fordrer at studentene har stor egenaktivitet. Det krever bevissthet i forhold til egne læreprosesser og egen innsats. Skolens rolle blir å gi opplæring og tilrettelegge for læring, motivere, støtte og veilede studentene - og sørge for at de får utnyttet sitt læringspotensial.

Arbeids- og studieformene vil ta utgangspunkt i prinsippet om å aktivere studentenes egne tanker, kunnskaper og erfaringer knyttet til utdanningen. Det legges derfor opp til ulike arbeids- og studieformer:

E-læring

I fagskoleutdanningen legger vi opp til elektronisk støtte i læringsarbeidet. Studentene vil motta oppgaver og forelesninger, kunne diskutere og arbeide med disse og levere via internett. Studentene vil få veiledning og oppfølging via læringsplattformen, både individuelt og i grupper. Det vil bli gitt oppgaver som skal stimulere til samarbeid mellom studentene og dialog mellom studenter og faglærere.

Undervisning

Undervisning vil være organisert og gjennomført etter fastsatt framdriftsplan. For det nettbaserte tilbudet vil undervisning bestå både av forelesninger på video via Internett og arbeid med lærerstyrte oppgaver som den enkelte skal jobbe med, og aktiviteter etter oppsatt periodeplan. Skolen vil oppfordre og legge til rette for kollokviearbeid.

Opptak av forelesningene og tema vil bli gjort tilgjengelige etter hvert, slik at de kan ses når det måtte være hensiktsmessig.

Selvstudium

I arbeid på egenhånd inngår lesing av lærebøker og nettbasert fagstoff, samt frivillig kollokviearbeid. Det forventes at studentene forbereder seg til undervisning og veiledning og at de har satt seg inn i stoff som skal gjennomgås.

Veiledning

Det vil bli satt av tidspunkt for veiledning av grupper som ledd i undervisningen. Studenter som ikke er til stede i undervisningslokalene blir veiledet via internett. Det skal avtales veiledning individuelt eller i gruppe tilsvarende 20 minutter per student per emne. Dersom tre eller flere studenter samarbeider og mottar veiledning samlet, gis gruppen inntil 40 min.

Skriftlige arbeider

I skriftlige arbeider blir studentene presentert for ulike case og problemstillinger for å belyse utfordringene de vil møte i arbeidslivet. På denne måten vil studentene bli utfordret til å integrere kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse. Disse kan foregå individuelt eller i grupper.

Muntlige presentasjoner

Studentene skal gjennomføre muntlig presentasjon av sitt skriftlige arbeide i hvert emne.

<i>Tittel</i>	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	<i>Rev/ver</i>	3.6		side 11 av13
<i>Filnavn</i>	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbasert m samling r3v7				

Arbeidskrav og vurderingsordninger

Vurderingsbestemmelsene er utarbeidet i henhold til [Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved Fagskolen Rogaland](#) kapittel tre.

Vurderingen består av underveisvurdering og sluttvurdering.

Underveisvurdering (formativ vurdering)

Arbeidskrav:

Studentene skal levere inn ett skriftlig arbeid i hvert emne.

Omfanget av det skriftlige arbeidet i hvert emne skal omfatte 2000 - 3000 ord.

Studentene skal holde en kort muntlig redegjørelse om emnet (5-10 min), enten live eller som innsendt videofil.

Studentene får veiledning og tilbakemelding på arbeidet. Innleveringer og tilbakemelding skal skje via Wiseflow og Teams til fastsatt frist.

Deltakelse på to dagers praktisk samling i spesialkost under *emne 4 ernæring* og *emne 5 renhold* og vedlikehold er obligatorisk.

Underveisvurderingen bygger på fire elementer.

- Studentene skal vite hva de skal lære
- Studentene skal foreta egenvurdering - refleksjon
- Studentene skal få tilbakemelding - veiledning
- Studentene skal få frem overmelding - veiledning

Studentene vil få utdelt vurderingsskjema til bruk i veiledningssituasjoner i det skriftlige arbeidet i hvert emne. Skjemaet brukes under veiledningen og forteller hva som ventes av studenten, ved egenvurdering, tilbakemelding og frem overmelding.

Sluttvurdering (summativ vurdering)

Arbeidskrav for å kunne gå opp til eksamen:

Godkjent et obligatorisk skriftlig arbeid i hvert emne (emne 1-5)

Delta på to dagers praktisk samling i spesialkost (emne 4), og renhold og vedlikehold (emne 5)

Avsluttende vurdering består av:

Individuell skriftlig hjemmeksamen i hvert av emnene.

Eksamens- og vurderingsordningene er like for studenter som deltar på stedbaset og nettbaset utdanning.

Obligatorisk skriftlig arbeid vurderes til godkjent eller ikke godkjent før fremstilling til emneeksamen. Godkjenning forutsetter at arbeidet er innlevert og veiledning er mottatt.

Obligatorisk praktisk deltakelse vurderes til godkjent ved deltakelse.

Eksamensoppgavene bygger på studieplanens læringsutbyttebeskrivelser for emnene. Disse vektlegger studentenes evne til refleksjon, analyse, vurdering og anvendelse av kunnskap i arbeidet som forpleiningsleder i maritim sektor.

<i>Tittel</i>	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	Rev/ver	3.6		side 12 av13
<i>Filnavn</i>	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbaset m samling r3v7				

Eksamensplan

Tenkt eksamensplan er angitt under. Forutsetningene er fulltidprogresjon med oppstart i uke 34. Endelig eksamensplan med dato vil bli meddelt ved oppstart.

Emner	Eksamen uke
Organisasjon og ledelse	44
Økonomistyring	50
Varekunnskap og hygiene	10 påfølgende år
Ernæring	17 påfølgende år
Renhold og vedlikehold	23 påfølgende år

Det avlegges eksamen med karakterer for hvert emne med karakterskalaen A til F, der A er beste karakter. Det kreves karakteren E eller bedre for at eksamen skal være bestått.

For kjennetegn ved det enkelte karakteruttrykk, vises det til [Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning ved Fagskolen Rogaland](#) publisert på lovdata.

Det utstedes vitnemål når eksamen i alle emnene er bestått og kursbevis fra sikkerhetskurs framvist.

Litteraturliste/ læremidler

Til sammen utgjør valgt litteratur 1500 sider

Hals, A.H., Trydal, I., Aase, A. (2011) *Å lede mennesker.1. utg.* Kristiansand, Portal forlag

Kaufmann, G., Kakufmann A. (2015) *Psykologi i organisasjon og ledelse* 5. utg. Bergen, Fagbokforlaget

Standard Norge (2018). NS-EN ISO 22000:2018 Styringssystemer for næringsmiddeltrygghet: krav til organisasjoner i næringsmiddelkjeden. Oslo, Standard Norge

Hagesæther, Else Liv (2018) *Renhold: Grunnmoduler* Oslo, Yrkeslitteratur

Hagesæther, Else Liv (2018) *Renhold: Fagbrevmoduler* Oslo, Yrkeslitteratur

Winther, T, Hæhre, R., Ottesen, L., Øyen, A.H. (2013) *Grunnleggende bedriftsøkonomi* 3.utg. Oslo, Gyldendal

Helsedirektoratet (2016) – *Kosthåndboken*

Standard Norge (2019). *NS-INSTA 800-1:2018 Rengjøringskvalitet Del 1: System for å fastsette og bedømme rengjøringskvalitet.*

Aktuelle fagartikler som blir gjort tilgjengelig (via lenke i læringsportal, særtrykk el kompendier).

Nettressurser:

NDLA – Norsk digital læringsarena

Helsenett – Mat-allergier og intoleranse

Helsedirektoratet – kostberegningsprogram - Kostråd og statistikker

Mattilsynet - matportalen

Lovdata

<i>Tittel</i>	Studieplan Forpleiningsleder i maritim sektor	<i>Rev/ver</i>	3.6		side 14 av13
<i>Filnavn</i>	3.1.2-203 studieplan forpleiningsleder nettbasert m samling r3v7				