

Programrevisjon og vitnemålstekster

- **Info-felt: Til vitnemål og DS –om studieprogrammet (SP-DIPLOMA)**

Brukes til: vitnemål – side 2, felt 2 og Diploma Supplement - punkt 4.2

Navn på vitnemål / Diploma Supplement:

Bokmål: Studieprogrammets målsetting, innhold og organisering

Nynorsk: Målsetting, innhald og organisering av studieprogrammet

Engelsk: Objectives, content and organisation of the study programme

Lærestedet bestemmer selv innholdet og formuleringene i dette feltet. Stikkord kan være:

- Målet med programmet, herunder arbeidslivsrelevans
- Krav til programmet, herunder praksis
- Arbeidsformer
- Rett til autorisasjon for yrkesutøvelse
- Gjennomgått skikkethetsvurdering (spesielt viktig for de utdanninger dette gjelder)

Kilde: [Mal for norske vitnemål og vitnemålstillegg](#)

- **Info-felt: Kunnskap, ferdigheter og kompetanse etter utdanningen (SP-OUTCOME)**

Brukes til: vitnemål – side 2, felt 3 og Diploma Supplement - punkt 4.2

Navn på vitnemål / Diploma Supplement:

Bokmål: Kandidatens læringsutbytte

Nynorsk: Kandidaten sitt læringsutbytte

Engelsk: The candidate's learning outcomes

«Forventa læringsutbytte for studieprogrammet skal beskrives i kategoriene kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse. Disse er definerte slik:

- **Kunnskap** - forståing av fakta, omgrep, prinsipp, prosedyrer og teoriar innanfor fag, fagområde og/eller yrke.
- **Ferdigheiter** - evne til å anvenda kunnskap til å løysa problem også. Det er ulike typer ferdigheiter – kognitive, praktiske, kreative og kommunikative ferdigheiter.
- **Generell kompetanse** - å kunne anvenda kunnskap og ferdigheiter på sjølvstendig vis i ulike situasjonar gjennom å visa samarbeidsevne, ansvarlagheit, evne til refleksjon og kritisk tenking i studier og yrke.»

Kilde: [Å beskrive forventet læringsutbytte](#)

Ta kontakt med [Læringscenteret](#) hvis du har spørsmål om utforming av læringsutbytte.

- **Info-felt: Til DS – Fag/studieretninger (SP-FAG)**

Brukes til: Diploma Supplement - punkt 2.2

Navn på Diploma Supplement:

Engelsk: Main field(s) of study for the qualification

Det oppgis studieretninger eller én til tre hovedområder/fordypninger i studieprogrammet/kvalifikasjonen. Generelt bør ikke hovedområder/fordypninger under 60 studiepoeng nevnes her.

Kilde: [FS dokumentasjon](#)

Programrevisjon og vitnemålstekster

Vitnemål - side 2, felt 2 og 3:

Generell informasjon om graden

Master i Matvitenskap er tildelt i henhold til «forskrift om grader og yrkesutdanninger, beskyttet tittel og normert studietid ved universiteter og høyskoler» av 16.12.2005.

Normert studietid for utdanningen er 2 år og den har et omfang av 120 studiepoeng. Et fullført studieår er normert til 60 studiepoeng.

Master i Matvitenskap er en kvalifikasjon som inngår i andre syklus i Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring, fastsatt av Kunnskapsdepartementet 15.12.2011.

Studieprogrammets målsetting, innhold og organisering

En kandidat med mastergrad i Matvitenskap i næringsmiddelprodukter: krav til råvare, sens emballasje. Kandidaten skal være i stand til å

Undervisningen gjennomføres med varierte kollokvier, teoretiske prosjekter, laboratorie

Til vitnemål og DS –om studieprogrammet (SP-DIPLOMA)

Språk:

bokmål/nynorsk

engelskspråklige programmer - engelsk

Kandidatens læringsutbytte

En kandidat som har fullført utdannelsen for kunnskaper og ferdigheter:

Generell kompetanse:

- Har en objektiv forståelse av, og kritisk i
- Har grundig trening i å arbeide selvstendig praktisk gjennom laboratorieøvelser i de
- Kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter i prosjekter. Kan kommunisere og samarbeide
- Kan gjennomføre et selvstendig, avgrenset og gjeldende forskningsetiske normer.
- Kan reflektere over sentrale etiske og vitenskapelige arbeid. Kan formidle matvitenskapen

Kunnskap:

- Har matvitenskapelige kunnskaper på interdisiplinært nivå (bioteknologisk, mikrobiologisk).
- Har spesialisert innsikt i et avgrenset område
- Har inngående kjennskap til matvitenskapen
- Har avansert kunnskap innen matvitenskapelig kompetanse

Ferdigheter:

- Kan gjennomføre tverrfaglige analyser av bærekraftig utvikling, i samspill med kollegene (medisin).
- Kan utforme egne undersøkelser, innhente og feilkilder, og ende opp med en objektiv
- Kan tolke sine egne resultater i sammenheng
- Kan analysere og forholde seg kritisk til utvalgte faglige resonneringer.
- Kan bruke relevante metoder (laboratoriearbeid, forskning og utviklingsarbeid på en selvstendig
- Kan bidra til nytenkning og innovasjon, gjennom spesialiserte kunnskap.

Kunnskap, ferdigheter og kompetanse etter utdanningen (SP-OUTCOME)

Språk:

bokmål/nynorsk

engelskspråklige programmer - engelsk

Programrevisjon og vitnemålstekster

Diploma Supplement – punkt: 2.2

Diploma Supplement

Norwegian University of Life Sciences

This Diploma Supplement model was developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient independent data to improve the international 'transparency' and fair academic and professional recognition of qualification (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgements, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

1 INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE QUALIFICATION

- 1.1 Family name(s):
- 1.2 Given name(s):
- 1.3 Date of birth (day/month/year):
- 1.4 Student identification number or code:

2 INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

- 2.1 Name of qualification and (if applicable) title conferred (in original language):
Master i Matvitenskap
The title master is protected by law in Norway.
- 2.2 Main field(s) of study for the qualification:
Food Safety, Quality and Hygiene
Food and Health
Production and Development of
**Til DS – Fag/studieretninger (SP-FAG)
språk: engelsk**
- 2.3 Name and status of awarding institution (in original language)
Norges miljø- og biovitenskapelige universitet, a public university. The quality assurance system was evaluated and approved by the Norwegian Agency for Quality Assurance in Education in 2020.
- 2.4 Name and status of institution administering studies
See section 2.3
- 2.5 Language(s) of instruction/examination
English, Norwegian
- 3 INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION
 - 3.1 Level of qualification
Second Cycle/Level 7, Norwegian Qualifications Framework for Lifelong Learning
 - 3.2 Official length of the programme
2 years in full-time mode (120 ECTS credits)
 - 3.3 Access requirements
3-year bachelor's degree or corresponding education, including at least 80 credits of relevant themes. The relevant themes might be food chemistry, microbiology and biochemistry with relevance to food production, unprocessed food, food technology, food safety and hygiene, food analysis, food packaging and nutrition.

Programrevisjon og vitnemålstekster

Diploma Supplement – punkt: 4.2

4 INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED

4.1 Mode of study
Full time

4.2 Programme requirements
Objectives, content and organisation of the study programme

Candidates with Master of Science-
different products, requirements for
processing and relevant packaging
practice to meet the challenges in the
The programme includes varied learning
work, work in pilot plants and excursions

Til vitnemål og DS –om studieprogrammet (SP-DIPLOMA)
språk: engelsk

Learning outcomes

A candidate who has completed the
defined in competence, knowledge and

General Competance:

- Have an objective understanding
- Having thoroughly trained to work with
literature, practically through laboratory
- Can apply their knowledge and skills
- Can communicate and work proactively
- Can carry out an independent, life-long
accordance with applicable ethical principles
- Can reflect on key ethical and societal
- Can present food science both orally and

Knowledge:

- Have knowledge of food science (food
biotechnology, microbiology).
- Has specialized knowledge in a specific
- Have a thorough knowledge of food science
- Has advanced knowledge in food science

Skills:

- Can undertake interdisciplinary work in a
environment and sustainable development
(statistics, chemistry, microbiology)
- Can design their own investigations, choose
methods and sources of error, and evaluate
- Can interpret their results in the context of
- Can analyze and think critically, and
formulate scientific reasoning.
- Can use appropriate methods (literature
research and development work)
- Can contribute to creativity and
specialized knowledge.

Kunnskap, ferdigheter og kompetanse etter utdanningen
(SP-OUTCOME)
språk: engelsk