

## Kursplan YH-utbildning förädlingsodlare

Utbildningen ger den studerande breda kunskaper inom odling och förädling samt färdigheter i att kunna driva den egna och stödja andras kunskapsprocesser, att självständigt identifiera, planera och utföra samordningsprocesser samt färdigheter att kommunicera åtaganden och lösningar för olika målgrupper. Efter avslutad utbildning ska den studerande kunna skapa eller utveckla ett företag inom trädgårdsodlingsbranchen samt bidra till hållbar odling och förädling av odlade produkter.

*Kurserna i utbildningen är delar av en helhet och många områden går in i varandra. Oavsett vilken kurs den studerande läser är målet att kunskaperna som tillgodogörs ska underlätta och komma till användning i de kommande kurserna.*

| <b>Kunskapsområde</b>                              | <b>Kurs</b> | <b>Yrkehögskolepoäng</b> |
|--|-------------|--------------------------|
| <b>Obligatoriska kurser</b>                        |             |                          |
| <b>Kurs</b>  |             | <b>Poäng</b>             |
| Entreprenörskap                                    |             | 15                       |
| Examensarbete                                      |             | 15                       |
| Frukt, bär och naturens skafferier                 |             | 25                       |
| Konservering och förädling                         |             | 25                       |
| LIA  |             | 20                       |
| Livsmedelskunskap                                  |             | 25                       |
| Odling av köks- och trädgårdsväxter till förädling |             | 35                       |
| Odlingskunskap                                     |             | 20                       |
| Sensorik   |             | 20                       |
| <b>Summa yrkehögskolepoäng</b>                     |             | <b>200</b>               |

**Kursens namn: Entreprenörskap**

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

**Syfte och mål**

Kursen ska med entreprenöriellt lärande ge den studerande grundläggande kunskaper om begrepp, rutiner och metoder inom företagsekonomi och syftar till att ge redskap för att se möjligheter, ta initiativ och ansvar samt omsätta idéer till handling. Kursen ger kunskaper om olika marknadens möjligheter och krav, att sälja rätt produkt på rätt marknad och att ta fram försäljningsmaterial. Den studerande ges också redskap att för att enkelt analysera sig själv, sin verksamhet och sina produkter ur ett utifrånperspektiv och att hitta sina styrkor och svagheter. Dagens medvetna kunder har ofta ett större intresse kring vad de äter än bara produkten i sig själv.

Kunskaper i:

1. Företagsekonomi, om metoder för analys av verksamheter, produkter och marknader samt om prissättning och kommunikation mot kund.

Färdigheter i:

2. Skriva affärsplan, upprätta en budget, tyda resultatrapporter och ta fram rutiner för ekonomisk kontroll
3. Uppföra ett CRM-system (Customer Relationship Management, ett verktyg som samlar information om befintliga och potentiella kunder)
4. Analysera företag och produkter för att identifiera styrkor och svagheter

Kompetenser i:

5. Starta eller ansvara för en verksamhet med förståelse för det entreprenöriella och dess möjlighet till cirkulära och hållbara delar
6. Att välja passande produkter till olika marknader, att marknadsföra och kommunicera mot kund och att bygga kundregister enligt CRM

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1,2,3,4: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 4: muntlig presentation (IG/G)

Kursens läranderesultat 5,6: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels i inlämnad uppgift påvisat mycket goda kunskaper och förståelse kring det entreprenöriella arbetet med fokus på hållbarhet, marknadsföring och kundrelationer.

### **Kursens namn: Examensarbete**

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Målet med kursen är att den studerande ska få praktisk erfarenhet av att utveckla en odlingsverksamhet (eller del av) i syfte att åstadkomma ökad hållbar odling och ökat nyttjande av odlade produkter genom förädling. Arbetet ska utföras så att hänsyn tas till förutsättningar, hållbarhetsmål, affärsmässighet och kundvärde.

Kunskaper i:

1. Utveckla en odlingsverksamhet, med hänsyn till förutsättningar och hållbarhetsmål

Färdigheter i:

2. Att muntligt och skriftligt redogöra för problem i dialog med odlare och restauratörer
3. Självständigt identifiera, genomföra kritiska bedömningar, formulera och lösa utmaningar

Kompetenser i:

4. Driva ett utvecklingsarbete från planering till slutredovisning, att söka kunskaper och samarbeten för att genomföra detta samt målgruppsanpassad kommunikation av slutresultatet

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1,2,3: muntlig presentation (IG/G)

Kursens läranderesultat 1,2,3,4: inlämningsuppgift samt opponering (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels i inlämningsuppgiften påvisat mycket goda kunskaper

och förståelse kring vilka svårigheter och möjligheter som kan finnas vid ett utvecklingsarbete av en odlingsverksamhet.

### **Kursens namn: Frukt, bär och naturens skafferi**

Kursens omfattning: 25 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Kursen är till stor del praktisk och målet är att ge den studerande kunskaper om odling av trädgårdens frukter och bär samt om naturligt växande arters användning i köket, när och hur de ska plockas och lagras för bibehållen kvalitet. Kursen bygger vidare på kurserna Odlingens grunder och Odling av köks- och trädgårdsväxter till förädling.

Kunskaper i:

1. Odling av frukter och bär till förädling, deras säsonger, växtmiljöer och förökningsmetoder
2. Naturligt växande arters säsonger och användning i köket

Färdigheter i:

3. Välja frukter och bär till odling samt välja lagrings- och förädlingsmetoder till dessa
4. Tillvarata naturligt växande arter

Kompetenser i:

5. Kvalitetsbedöma och förstå hantverket bakom kvalitativa produkter
6. Att undersöka, tillvarata och utveckla lokala mat- och hantverkstraditioner

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1,2: praktiska övningar (IG/G)

Kursens läranderesultat 2,4: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 3,5,6: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels i inlämningsuppgift påvisa mycket goda kunskaper och förståelse kring arbetet med naturligt växande arter, frukt och bär samt deras användning, lagring och hantverkstradition.

### **Kursens namn: Konservering och förädling**

Kursens omfattning: 25 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Kursens mål är att genom historiken bakom olika konserveringsmetoder skapa förståelse för deras påverkan på svensk gastronomi, att konservering har både kulturella och faktiska historiska kopplingar. Kursen ger i teori och praktik kunskaper om konservering utifrån tillagning, hygien och hållbarhet för att lagra och spara på ett hållbart sätt. Idag identifieras konserveringsmetoder både som tillagningsmetoder och förädlingsmetoder. Den studerande ska arbeta metodiskt med förädling vilket skapar möjlighet att starta en egen produktutveckling utifrån t ex en råvara, en idé, en produkt som efterfrågas på marknaden eller utifrån svinminimering.

Kunskaper i:

1. Välja rätt råvara till rätt konserveringsmetod

2. Hur det teoretiska produktutvecklingsarbetet ska anpassas till de naturgivna förutsättningarna och lokalens kapacitet
3. Hur näring och hygien är faktorer som påverkar produkten

Färdigheter i:

4. Att producera förädlade och konserverade produkter i mindre volymer
5. Att produktutveckla metodiskt och att processa en idé att gå vidare med till produktion

Kompetenser i:

6. Utvärdera ett praktiskt förädlingsarbete, analysera vad som krävs för produktion av större volymer, ta beslut kring eventuell produktion och objektivet utvärdera de tillverkade produkterna både sensoriskt och mot produktutvecklingsmetoden

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1,3,4: praktiska övningar (IG/G)

Kursens läranderesultat 2,5: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 6: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat samt i inlämnad uppgift påvisat mycket goda kunskaper och förståelse kring det praktiska arbetet med förädling och utvärdering av den färdiga produkten.

**Kursens namn: LIA**

Kursens omfattning: 20 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Praktikperiod om fyra veckor inriktad på produktionsutveckling. De studerande praktiserar hos företag eller verksamheter inriktade på odling och/eller förädling och försäljning för att testa och fördjupa sina kunskaper samt bygga förståelse för hur yrkesrollen kan se ut.

Kunskaper i:

1. Hur en verksamhet/ ett företag drivs, hur arealer och lokaler är anpassade och arbetsmiljö, behov av utrustning och företagsekonomi

Färdigheter i:

2. Planera för egen verksamhet med inriktning och utrustning

Kompetenser i:

3. Förståelse för en verksamhet/ ett företags uppbyggnad

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1: muntlig presentation (IG/G)

Kursens läranderesultat 1,2,3: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

Kursens läranderesultat 1,2,3: arbetsintyg från handledare (IG/G)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).



**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels lämna in inlämningsuppgift som skall redovisa egna reflektioner kring arbetsplatsens organisation, arbetsmiljö, utrustning och ekonomi.

### **Kursens namn: Livsmedelskunskap**

Kursens omfattning: 25 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Kursen omfattar livsmedelshygien, säsonger, näringslära och märkningar. Målet är att ge den studerande fördjupade kunskaper om råvaran, produktionen och produktionslokalen.

Kunskaper i:

1. Säker hantering av råvaror och färdiga produkter, hygienbestämmelser för arbete i livsmedelskedjan och hur en råvaras kvalitet påverkas av odlingsätt, förädling, tillagning och förvaring
2. Att koppla en råvaras säsong till dess odlingsbetingelser och kvalitéer och att se kopplingen i produktionsledet vad olika märkningar står för

Färdigheter i:

3. Arbete med HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, en modell för faroanalys och kritiska styrpunkter) i relation till produktion och lokaler, att upprätta egenkontroller och genomföra enklare provtagningar, att värdera en vara en varas värde i dess olika stadier utifrån arbetsinsats, risk, volym, pris och tid på säsong
4. Välja ut de märkningar som passar för en viss produkt, mot vald marknad

Kompetenser i:

5. Dokumentera och kvalitetssäkra arbetet, reflektera över arbetsprocessen, analysera och presentera råvarors näringsinnehåll
6. Identifiera lämplig marknad och pris för en råvara i dess olika stadier samt välja ut rätt råvaror till förädling och lagring och göra val runt olika märkningar

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1,2,3,4: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 2: praktiska övningar (IG/G)

Kursens läranderesultat 3: seminarium (IG/G)

Kursens läranderesultat 5,6: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat samt i inlämningsuppgift påvisat mycket goda kunskaper och förståelse kring arbetet med livsmedelskunskap med fokus på dokumentation, kvalitetssäkring, analys av näringsinnehåll samt arbete med råvaror.

### **Kursens namn: Odling av köks- och trädgårdsväxter till förädling**

Kursens omfattning: 35 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Kursen är till största del praktisk och målet är att ge den studerande fördjupade kunskaper och erfarenhet i hållbar odling av olika grupper av köksväxter. Hur de kultiveras, skördas och lagras för bibehållen kvalitet och för att på ett optimalt sätt kunna omhändertas, tillagas och förädlas. Kursen är uppdelad i två avsnitt, Ettåriga köksväxter och Fleråriga köks- och trädgårdsväxter.

Kunskaper i:

1. Vilka arter och sorter som är lämpliga till förädling, hur de förkultiveras, odlas och lagras

Färdigheter i:

2. Odlas och skördas utifrån odlings- och skördeplaner
3. Att välja lämpliga grödor utifrån naturgivna förutsättningar, välja rätt odlings- och lagringsmetod samt att använda och optimalt tillvarata det odlade

Kompetenser i:

4. Kvalitetsbedöma och förstå hantverket bakom kvalitativa produkter
5. Undersöka, tillvarata och utveckla lokala mat- och odlingstraditioner

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1: seminarium (IG/G)

Kursens läranderesultat 1,2: praktiska uppgifter (IG/G)

Kursens läranderesultat 3: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 4,5: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels i inlämnad uppgift reflektera kring hur olika grödor har olika förutsättningar, egenskaper och kulturhistoria och vad det innebär för svårigheter och möjligheter.

### **Kursens namn: Odlingskunskap**

Kursens omfattning: 20 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Kursen är till stor del teoretisk och målet är att ge den studerande fördjupade kunskaper om odlingsprocessen, om olika odlingsmetoder med hänsyn till klimat och miljö samt om odlade produkters kvalitet och lagring. Kursen ger förkunskaper till kurserna Odling av köks- och trädgårdsväxter till förädling och Frukt, bär och naturens skafferi.

Kursen ger färdigheter i att framställa odlings- och skördeplaner och beräkna kostnader för odlandet, att välja lämpliga grödor utifrån naturgivna förutsättningar och att välja rätt odlingsmetod. Kursen ger färdigheter i att på engelska läsa för utbildningen relevanta artiklar med anknytning till lämpliga områden i utbildningen, samt kunna tolka och återge innehåll skriftligt eller muntligt.

Kunskaper i:

1. Odling ur ett hållbarhetsperspektiv
2. Olika grödors säsonger, växtmiljöer, förökningsmetoder och tillväxtfaktorer
3. Hur odlings- och skördeplaner framställs

Färdigheter i:

4. Framställa odlings- och skördeplaner och beräkna kostnader för odlandet
5. Att välja lämpliga grödor utifrån naturgivna förutsättningar och att välja rätt odlingsmetod
6. Att på engelska läsa för utbildningen relevanta artiklar med anknytning till lämpliga områden i utbildningen, samt kunna tolka och återge innehåll skriftligt eller muntligt

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1: seminarium (IG/G)

Kursens läranderesultat 3,4,6: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 2,5: tentamen (IG/G)

Kursens läranderesultat 5: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels genom muntlig presentation och inlämnad uppgift påvisa mycket goda kunskaper och förståelse kring odlingskunskap.

### **Kursens namn: Sensorik**

Kursens omfattning: 20 yrkeshögskolepoäng

Utbildning som kursen ingår i: Förädlingsodlare

Förkunskapskrav: Inga

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång:

### **Syfte och mål**

Kursen handlar om vad vi upplever med våra fem sinnen smak, lukt, känsel, syn och hörsel och om att sätta ord på och beskriva råvaror och förädlade livsmedel samt vad som händer smakmässigt

när olika produkter kombineras och, väldigt ofta, intas med dryck. Kursen belyser också det som påverkar människors sensoriska förmåga, t ex arv, miljö och kultur. I kursen ska den studerade arbeta med undersökande matlagningsformer för att praktiskt lära sig odlade grödors egenskaper. Kursen ger möjligheter att prova idéer kring olika matlagnings- och förädlingstekniker, en provköksverksamhet.

Kunskaper i:

1. Grundsmakerna och vilka förutsättningar de ger
2. Vilka smaker och råvaror som stärker respektive försämrar smakkombinationer och vilka råvaror som fungerar som smakbryggor mellan olika smaker

Färdigheter i:

3. Skriva produktbeskrivningar på enskilda produkter ur ett sensoriskt perspektiv
4. Att sätta ihop maträtter/råvaror med passande dryck och förklara varför
5. Använda bra matlagning och förädlingsmetoder till de vanligast förekommande grödorna

Kompetenser i:

6. Använda sensoriska beskrivningar för att lyfta fram en produkts egenskaper och mervärden
7. Förstå människors olika förmågor vad det gäller sensorik och att kvalitetsbedöma smakkombinationer
8. Genom undersökande provköksverksamhet praktiskt förstå de vanligaste grödornas egenskaper

### **Former för kunskapskontroll**

Den studerandes kunskaper, färdigheter och kompetenser bedöms utifrån resultatet av följande kunskapskontroller:

Kursens läranderesultat 1,2: seminarium (IG/G)

Kursens läranderesultat 1,2: muntlig presentation (IG/G)

Kursens läranderesultat 3,4: inlämningsuppgift (IG/G)

Kursens läranderesultat 4,5: praktiska uppgifter (IG/G)

Kursens läranderesultat 6,7: inlämningsuppgift (IG/G/VG)

Kursens läranderesultat 7: muntlig presentation (IG/G/VG)

Kursens läranderesultat 7,8: praktiska uppgifter (IG/G/VG)

### **Principer för betygssättning**

Den studerandes prestation betygssätts efter genomförd kurs med betygen Icke Godkänt (IG), Godkänt (G) eller Väl Godkänt (VG).

**Icke Godkänt (IG)** För att få betyget ska den studerande ha genomfört kursen utan att nå alla kursens läranderesultat.

**Godkänt (G)** För att få betyget Godkänt (G) ska den studerande ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat.

**Väl Godkänt (VG)** För att få betyget Väl Godkänt (VG) ska den studerande dels ha genomfört kursen och nått alla kursens läranderesultat, dels på inlämningsuppgift, praktiska uppgifter och muntlig presentation påvisat mycket goda kunskaper och förståelse kring sensorik.