

Veiledning til Norbryggs øldommerkurs i Moodle

Denne veiledningen viser hvordan du oppretter bruker, finner kurset, navigerer i kursinnholdet og gjennomfører eksamenene.

Kom raskt i gang

1. Opprett bruker og bekreft e-postadressen.
2. Logg inn og åpne Norbryggs øldommerkurs.
3. Arbeid deg gjennom kursinnholdet.
4. Gjennomfør og bestå de to teorieksamenene.
5. Kontakt fylkeslaget når teoridelen er bestått for videre praktisk opplæring/smakehelg, samt praktisk eksamen.



1. Registrering i Moodle

Gå til Norbryggs Moodle-side og velg «Sign up». (<https://norbrygg.moodlecloud.com/>)

Før du kan fortsette må du godta Moodles personvern-, informasjonskapsel- og bruksvilkår.

Registrer kontoen din ved å fylle inn feltene Moodle ber om. Følg kravene til brukernavn og passord som vises på registreringssiden.

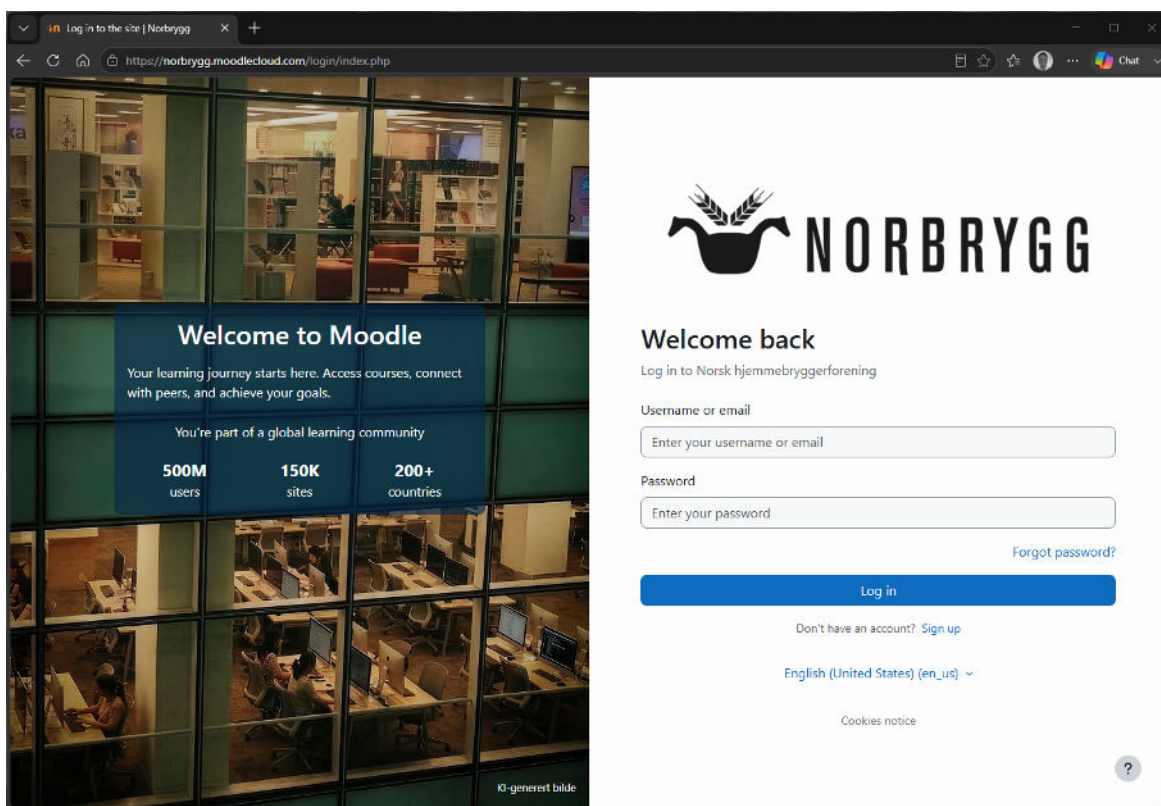
Når registreringen er sendt inn, mottar du en e-postbekreftelse. Åpne e-posten og klikk på bekreftelseslenken.

Logg deretter inn. På startsidene velger du «Norbryggs øldommerkurs» og melder deg på kurset («enroll»).

Tips: Får du ikke bekreftelsesmailen, sjekk søppelpost/spam.

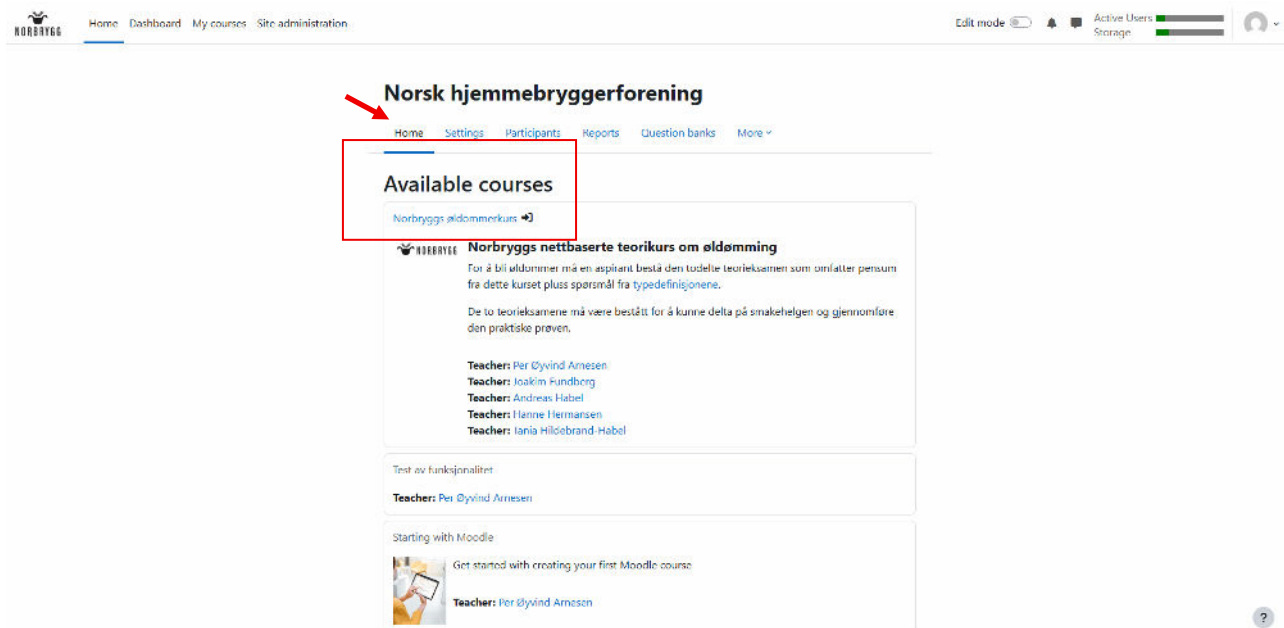
Kort oppsummert

1. Velg «Sign up».
6. Godta vilkårene.
7. Opprett konto.
8. Bekreft e-posten.
9. Logg inn.
10. Velg kurset og meld deg på.

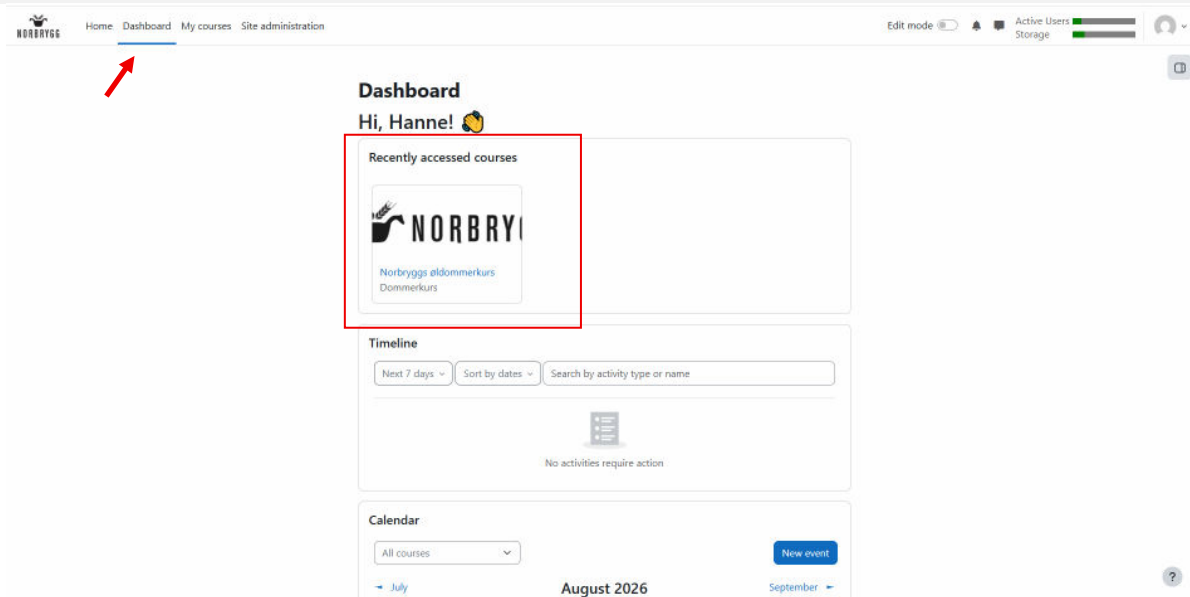


2. Finn og åpne kurset

Etter innlogging kommer du til startsidene. Under «Available courses» finner du «Norbryggs øldommerkurs». Klikk på kurset for å åpne det.

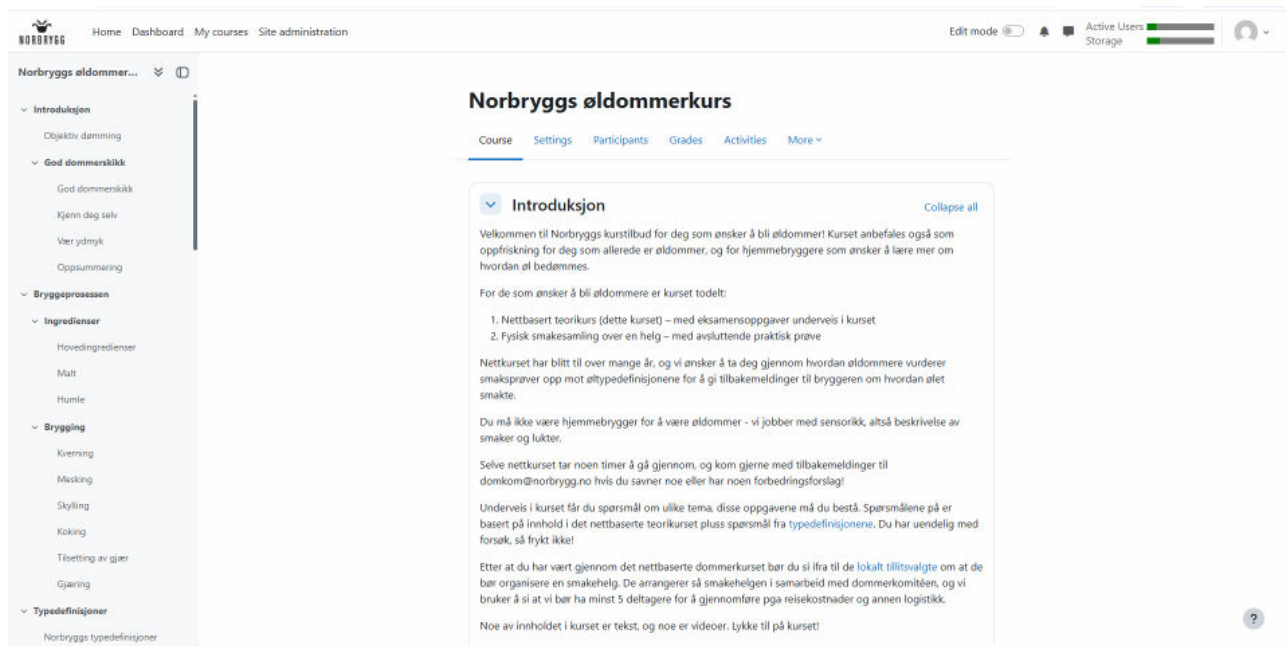


Tips: Når du kommer tilbake senere, finner du kurset også via «Dashboard» eller «My courses».



3. Gjennomfør kursinnholdet

Kurset er delt inn i kapitler og temaer. Bruk innholdsfortegnelsen til venstre for å velge kapittel. Innholdet i valgt kapittel vises i hovedfeltet.



The screenshot shows the Moodle interface for the 'Norbryggs øl dommerkurs'. The top navigation bar includes 'Home', 'Dashboard', 'My courses', and 'Site administration'. The sidebar on the left contains a table of contents with sections like 'Introduksjon', 'God dommerskikk', 'Bryggeprosessen', 'Ingredienser', 'Brygging', and 'Typedefinisjoner'. The main content area displays the 'Introduksjon' page, which includes a welcome message, a list of course objectives, and information about the course structure and participation.

Norbryggs øl dommerkurs

Course Settings Participants Grades Activities More

Introduksjon Collapse all

Velkommen til Norbryggs kurstilbud for deg som ønsker å bli øl dommer! Kurset anbefales også som oppfriskning for deg som allerede er øl dommer, og for hjemmebryggere som ønsker å lære mer om hvordan øl bedømmes.

For de som ønsker å bli øl dommere er kurset todelt:

1. Nettbasert teorikurs (dette kurset) – med eksamensoppgaver underveis i kurset
2. Fysisk smakesamling over en helg – med avsluttende praktisk prøve

Nettkurset har blitt til over mange år, og vi ønsker å ta deg gjennom hvordan øl dommere vurderer smaksprøver opp mot øltypedefinisjonene for å gi tilbakemeldinger til bryggeren om hvordan ølet smakte.

Du må ikke være hjemmebrygger for å være øl dommer - vi jobber med sensorikk, altså beskrivelse av smaker og lukter.

Selve nettkurset tar noen timer å gå gjennom, og kom gjerne med tilbakemeldinger til domkom@norbrygg.no hvis du savner noe eller har noen forbedringsforslag!

Underveis i kurset får du spørsmål om ulike tema, disse oppgavene må du bestå. Spørsmålene på er basert på innhold i det nettbaserte teorikurset pluss spørsmål fra typedefinisjonene. Du har uendelig med forsøk, så frykt ikke!

Etter at du har vært gjennom det nettbaserte dommerkurset bør du si ifra til de **lokalt tillitsvalgte** om at de bør organisere en smakehelg. De arrangerer så smakehelgen i samarbeid med dommerkomitèen, og vi bruker å si at vi bør ha minst 5 deltagere for å gjennomføre pga reisekostnader og annen logistikk.

Noe av innholdet i kurset er tekst, og noe er videoer. Lykke til på kurset!

Arbeid deg gjennom kapitlene. Kurset inneholder blant annet tekst, illustrasjoner, videoer og oppgaver.

Tips: Fanene for innstillinger, deltakere og administrasjon er ikke nødvendige for å gjennomføre selve kurset.

4. Eksamen

Kurset inneholder to teoretiske eksamener. Eksamen 1 tar for seg typekunnskap, mens eksamen 2 vil ta for seg dommerteorie og dømming. På eksamenssiden ser du blant annet antall spørsmål, beståkrav og hvor mange spørsmål du har besvart.

[Dommerkurs](#) / [Typedefinisjoner](#) / Eksamen 1: typekunnskap



Eksamen 1: typekunnskap

[Quiz](#)

[Settings](#)

[Questions](#)

[Results](#)

[Question bank](#)

[More](#) ▾

Du får nå 24 spørsmål fra [typedefinisjonene våre](#), og må ha 75% riktig for å gå videre. Du har uendelig antall forsøk.

Når du senere dømmer i konkurranser får du selvsagt bruke typedefinisjonene som oppslag. Det kan du jo gjøre nå også - eller tar du sjansen på å prøve eksamen uten?

Completion requirements:

- Receive a grade
- Receive a passing grade

Preview quiz

Grading method: Highest grade

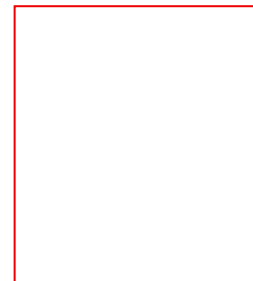
Grade to pass: 7.50 out of 10.00

Attempts: 2

Klikk på knappen for å starte quizen når du er klar.

Slik ser eksamen ut

Les hvert spørsmål og velg svaralternativ. Oversikten til høyre viser spørsmålene og gjør det mulig å holde oversikt over forsøket.



[Home](#)
[Dashboard](#)
[My courses](#)
[Site administration](#)

Edit mode
Active Users
Storage

Norbryggs øldommer...

Humle

Brygging

Kverning

Mesking

Skytling

Koking

Tilsetning av gjær

Gjæring

Typedefinisjoner

Norbryggs typedefinisjoner

Eksamen 1: typekunnskap

Hvordan beskrive øl

Introduksjon

Trening er viktig

Smakshjul som hjelpemiddel...

Mengdeord

Standardiserte mengdeord

Kvantifiserbart

Nekkaltall

Eksempelø: Blå Chimay

Skjæring av øl

Dommerkurs / Typedefinisjoner / Eksamen 1: typekunnskap / Preview

Eksamen 1: typekunnskap

[Quiz](#)
[Settings](#)
[Questions](#)
[Results](#)
[Question bank](#)
[More](#)

Back

Question 1

Not yet answered

Marked out of 1.00

Flag question

Edit question

11 (100%)

Hvilket utsagn beskriver best en Wiener?

☐ a. Det er en slags tysk, undergjæret variant av en IPA
☐ b. Et øl spesielt tilpasset pølser og annen kjøttmat
☐ c. Et lyst, men kraftig øl, utgangspunktet for norsk eksportøl
☐ d. Et øl omtrent midtveis mellom en Tysk pilsner og en Münchener dunkel

Question 2

Not yet answered

Marked out of 1.00

Flag question

Edit question

11 (100%)

Hvilket utsagn beskriver best forskjellen mellom Amerikansk IPA og Imperial IPA?

☐ a. Amerikansk IPA bær ha sitrusaroma, mens Imperial IPA bær ha blomsteraroma
☐ b. Amerikansk IPA har mindre sødme, fylde og bitterhet enn Imperial IPA
☐ c. Amerikansk IPA skal ha amerikanske humler, mens Imperial IPA bær ha engelske humler
☐ d. Det brukes kandissukker ved brygging av Imperial IPA men ikke ved Amerikansk IPA

Question 3

Not yet answered

Marked out of 1.00

Flag question

Edit question

11 (100%)

Quiz navigation

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24				

[Finish attempt...](#)
[Start a new preview](#)

Tips: Kontroller svarene før du avslutter og leverer forsøket.

5. Når du er ferdig

For å gå videre til den praktiske delen må begge teorieksamenene være bestått. Kursinformasjonen opplyser at den ene eksamenen gjelder typekunnskap og den andre dommerteorie. Når teoridelen er bestått, tar du kontakt med fylkeslaget for informasjon om smakehelg.

Vanlige spørsmål

Jeg finner ikke kurset

Se under «Home», «Dashboard» eller «My courses».

Jeg har glemt passordet

Bruk funksjonen for glemt passord på innloggingssiden.

Må jeg ta hele kurset på én gang?

Nei. Du kan logge ut og komme tilbake senere. Vær oppmerksom på at enkelte aktiviteter kan ha egne regler.

Hvor finner jeg eksamenene?

De ligger i kursinnholdet og nås fra kursmenyen.

Jeg står fast

Ta kontakt med domkom@norbrygg.no dersom du trenger hjelp.

Lykke til med øldommerkurset!