

NOKUTs tilsynsrapporter

# Ernæring i barnehage, skole og SFO

AOF Telemark og Vestfold

August 2013



Utdanningssted:	AOF Telemark og Vestfold, Skien
Utdanningstilbud:	<i>ernæring i barnehage, skole og SFO</i>
Dato for vedtak:	23.08.2013
Fagskolepoeng:	30
Sakkyndige:	Kirsten Holven og Ane Cecilie Westerberg
Saksnummer:	13/180

## Forord

Fagskoleutdanning er yrkesrettet utdanning som bygger på fullført videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse. Fagskoleutdanning har et omfang på minst et halvt år og maksimalt to år som heltidsutdanning. Betegnelsen fagskoleutdanning er beskyttet gjennom fagskoleloven. For å kunne bruke betegnelsen fagskoleutdanning, må utdanningstilbudet være godkjent av NOKUT.

Vurderingsprosessen starter med at en tilbyder søker NOKUT om godkjenning av et utdanningstilbud. Søknaden blir først gjenstand for en innledende vurdering, for å avklare om forutsetningene er til stede for videre behandling jevnfør NOKUTs «Retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning», kapittel 4. I den innledende vurderingen ser NOKUT blant annet på om styringsordning og reglement er tilpasset utdanningstilbudet og om tilbyder har et tilfredsstillende system for kvalitetssikring.

Søknader som tilfredsstillende forutsetningene for behandling blir videre vurdert av eksterne, uavhengige sakkyndige oppnevnt av NOKUT. De sakkyndige vurderer søknaden opp mot 17 likeverdige faglige kriterier nedfelt i NOKUTs retningslinjer, kapittel 7.

Til den sakkyndige vurderingen har NOKUT oppnevnt:

- Ane Cecilie Westerberg
- Kirsten Holven

Når de sakkyndige har funnet at ett eller flere av de faglige kriteriene ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, sendes et utkast til tilsynsrapport (kapittel 2 i denne rapporten) til tilbyder for kommentarer. Tilbydere kan da påpeke mangler eller misforståelser i de sakkyndiges innstilling. NOKUT tillater i tillegg mindre justeringer. De sakkyndige vurderer tilbakemeldingen fra tilbyder, før NOKUT konkluderer og fatter endelig vedtak.

I denne rapporten er alle vurderingene som danner grunnlag for godkjenningen samlet. Tilbyder plikter å gjennomføre utdanningstilbudet slik det fremgår av denne rapporten og søknaden som ligger til grunn. Studenter kan lese rapporten for å få inntrykk av hvilken utdanningskvalitet de kan forvente. Yrkeslivet og andre samfunnsgrupper kan også orientere seg om den sluttkompetansen studentene sitter igjen med, og innholdet i utdanningen.

Oslo, 23. august 2013



Terje Mørland  
direktør

## Innhold

<b>1</b>	<b>Informasjon om søkeren.....</b>	<b>1</b>
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet .....	1
<b>2</b>	<b>Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet.....</b>	<b>2</b>
2.1	Oppsummering .....	2
2.2	Læringsmål og kvalifikasjoner .....	2
2.3	Faglig innhold.....	6
2.4	Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer.....	10
2.5	Eksamen og vitnemål.....	14
2.6	Infrastruktur .....	16
2.7	Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige .....	18
<b>3</b>	<b>Tilsvarsrunde.....</b>	<b>19</b>
3.1	Søkerens tilbakemelding.....	19
3.2	Sakkyndig tilleggsvurdering.....	22
<b>4</b>	<b>Vedtak .....</b>	<b>23</b>
<b>5</b>	<b>Dokumentasjon .....</b>	<b>23</b>
	Vedlegg 1:.....	24
	Vedlegg 2:.....	25

# 1 Informasjon om søkeren

## 1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet

AOF Telemark og Vestfold søkte NOKUT 13. februar 2013 om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i barnehage, skole og SFO*. Utdanningstilbudet gir 30 fagskolepoeng over et år (tilsvarende et halvt år på deltid). Undervisningen vil gis i Skien, og det er søkt godkjenning for inntil 20 studenter.

Søker har allerede åtte godkjente fagskoletilbud:

- Ernæring i pleie- og omsorgstjenester
- Helse, aldring og aktiv omsorg
- Helse, miljø og sikkerhet
- Kreftomsorg og lindrende pleie
- Kroniske sykdommer hos voksne og eldre
- Miljøarbeid rettet mot mennesker med funksjonsnedsettelse/utviklingshemming
- Omsorg for mennesker med nevrologiske lidelser
- Psykisk helsearbeid og rusarbeid

Tilbyder fikk sitt system for kvalitetssikring godkjent av NOKUT 24. januar 2011. Styreordningen og reglementet er tidligere funnet tilfredsstillende, jf. NOKUTs sak 10/371.

NOKUT har gjennomgått søkers hjemmesider, [www.telemark.aof.no](http://www.telemark.aof.no). Tilbyder gir ikke informasjon om utdanningstilbudet som de har søkt godkjenning for på hjemmesidene. Det som står på hjemmesidene om tidligere godkjente tilbud og opptakskrav til utdanningene samstemmer med den informasjon NOKUT har. Hjemmesidene inneholder ikke informasjon som kan føre til misforståelse om bruk av fagskolebegrepet.

Søker oppfyller dermed rammebetingelsene for videre saksbehandling

## 2 Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet

Kriteriene i dette kapittelet, 1-18, er likeverdige. Det vil si at de sakkyndige må finne at alle kriteriene er tilfredsstillende oppfylt for at utdanningstilbudet skal kunne godkjennes som fagskoleutdanning. Kriteriene står skrevet i NOKUTs retningslinjer kapittel 7. Kriterium 5, om nasjonale krav, er irrelevant og derfor ikke vurdert.

### 2.1 Oppsummering

AOF Telemark søker om NOKUT godkjenning for fagskoleutdanning i ”*ernæring i barnehage, skole og SFO*” tilsvarende 30 fagskolepoeng. Sakkyndig komité vurderer at det er behov for økt kompetanse om ernæring i barnehager, skoler og SFO, og at studiet således har relevans. Tilbyder har utarbeidet en studieplan i tråd med regelverket vedlagt søknad om godkjenning. Sakkyndig komité har imidlertid etter vurdering av søknadsskjema, studieplan og vedlegg til søknad konkludert med at det er nødvendig med enkelte endringer i det skisserte tilbudet for å kunne anbefale en godkjenning.

### 2.2 Læringsmål og kvalifikasjoner

#### 2.2.1 Utdanningstilbudets navn (kriterium 1)

«Utdanningstilbudets navn skal være dekkende for innholdet og den yrkeskompetansen utdanningstilbudet gir.»

#### Presentasjon

Tilbyder skriver i sin søknad til NOKUT: ”Fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO* er et fagskolestudium som bygger på fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget. Utdanningen omfatter generelle tema i tillegg til spesifikke tema innen kost og ernæring rettet mot barn og unge. Fagskoleutdanningen gir kompetanse til å møte problemstillinger knyttet til *ernæring i barnehage, skole og SFO*, og navnet er således dekkende for innholdet og den yrkeskompetansen den gir”.

#### Vurdering

Intensjonen med studiet er klart og relevant. Navnet er dekkende for innholdet.

#### Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### 2.2.2 Læringsmål (kriterium 2)

«Læringsmål skal gjelde for hele utdanningstilbudet og beskrive forventet oppnådde kvalifikasjoner, spesifisert som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse. Kvalifikasjonene må være på tertiært nivå, det vil si på nivået over det som oppnås i videregående opplæring.»

## Presentasjon

Studieplanen angir overordnede beskrivelser av læringsutbyttet som studentene skal ha oppnådd etter endt utdanning:

### Kunnskap

- Har oppdatert og fornyet kunnskap om retningslinjer for kosthold i tråd med statens nye anbefalinger
- Har kjennskap til utfordringer knyttet til kosthold i barnehage, skole og SFO, samt kosthold i forhold til ulike sykdommer og tilstander
- Kjenner til tradisjoner og utfordringer knyttet til kost, kultur og religion

### Ferdigheter

- Finner og henviser til informasjon og fagstoff og framstiller dette slik at det belyser en problemstilling i oppgaveskriving på fagskolenivå
- Setter sammen måltider, planlegger menyer samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø
- Fremmer matglede og viderefører holdninger og kunnskap om måltider som helsefremmende arena
- Kommuniserer profesjonelt og anvender sin kunnskap og samhandlingskompetanse i samarbeidet med barn/unge, foreldre/foresatte og fagpersoner

### Kompetanse

- Er bevisst egne holdninger i arbeid med barn og unge og med ulik kulturtilhørighet, og viser forståelse for følelsesmessige reaksjoner hos barn og unge som har en sykdom der kostholdet spiller en rolle
- Identifiserer etiske utfordringer og dilemmaer samt reflekterer over egen praksis og egne holdninger
- Kjenner egen kompetanse og ansvarsområde og vet når andre yrkesgrupper må trekkes inn

## Vurdering

De overordnede læringsmålene for fagskoleutdanningen anses i hovedsak som hensiktsmessige. Et av kunnskapsmålene for hele studiet; ”Har kjennskap til utfordringer knyttet til kosthold i barnehage, skole og SFO, samt kosthold i forhold til ulike sykdommer og tilstander” fremstår imidlertid som svært lite hensiktsmessig. Ernæring ved sykdommer som allergier og intoleranser, diabetes, cøliaki, ADHD, autisme, mat for syke barn undervises på modul 2d. De sakkyndige mener studenter med bakgrunn i helse- og oppvekstfag mangler alle forutsetninger for å lære om ernæring i relasjon til disse tilstandene fordi de mangler essensiell basiskunnskap om fag som anatomi, fysiologi, patologi, metabolisme m.fl. Dersom tema som dette tas opp i en sammenheng med en 30 fagskolepoengs utdanning er det fare for at studentene kan uttale seg i saker (eksempelvis om ett barn i en barnehage) som de ikke har kompetanse til. Ernæring i forbindelse med autisme og ADHD er svært avanserte fagområder som selv kliniske ernæringsfysiologer (5årig universitetsutdanning med autorisasjon som helsepersonell) må spesialisere seg i etter endt utdanning. Her er det fare for at kandidatene etter utdanningen på grunn av manglende innsikt i kunnskapsbasert praksis får et feil bilde av virkeligheten som siden kan komme til å skade en tredje part. Vi anser at tiden som opprinnelig er satt av til disse

tilstandene heller bør brukes på å oppnå større forståelse for næringsstoffene og et helsefremmende kosthold. Modul 2 d anbefales derfor erstattet av mer relevante tema for utdanningen.

Komiteen finner også at et ferdighetsmål i modul 2 er noe uklart beskrevet «Studenten relaterer utdanningens teoretiske grunnlag til praktiske erfaringer».

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- Fjerne modul 2.2d og erstatte denne med hensiktsmessige tema knyttet til ernæring f.eks. å øke omfanget modul 2.2a «næringsstoffene» og modul 2.2b «norske anbefalinger for ernæring»
- Presisere ferdighetsmålet «Studenten relaterer utdanningens teoretiske grunnlag til praktiske erfaringer»

### 2.2.3 Utdanningstilbudets relevans (kriterium 3)

Tilbyder skal synliggjøre at utdanningstilbudet har relevans i forhold til nærings- og samfunnsliv.»

## Presentasjon

Tilbyder skriver i søknaden under kriterium 3 at “Barnehager og skoler spiller en viktig rolle når det gjelder barn og unges kostvaner. Mat og måltider har en sentral plass i barnehagenes hverdag, og barnehager er i en særstilling med hensyn til å kunne bruke mat og måltider i pedagogisk sammenheng. Måltider betyr samhandling og fellesskap og er en del av allmenndanningen. Barn lærer om mat og drikke på en naturlig måte gjennom de daglige måltidene. Sunne måltider i barnehage og skole er ett av innsatsområdene i Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011): Oppskrift for et sunnere kosthold. Et delmål i handlingsplanen er å bidra til at barnehager, skoler og SFO legger til rette for gode kostvaner hos barn og ungdom. Ansatte i barnehage, SFO og skoler har ansvar for å fremme gode og sunne matvaner. Økt kompetanse om ernæring hos de ansatte er en forutsetning for å kunne følge opp disse utfordringene.

Skolekantiner har også et stort ansvar ved å påvirke brukernes kosthold over tid. De kan styre matvalg og gjøre de helsemessige gunstigste måltidsvalgene enklere gjennom aktiv markedsføring av et fristende og sunt tilbud. Å påvirke til sunnere livsstil kan føre til mer overskudd og høyere arbeidsinnsats for barn og unge i skolen. Også her er det nødvendig med økt kompetanse om kosthold hos aktuelle yrkesgrupper.”

## Vurdering

Det er et stort behov for økt kompetanse om ernæring i barnehager og skoler. Ettersom utdanningen er særlig rettet mot ansatte i barnehager og skoler bidrar dette til øke kompetansen blant de som til daglig arbeider her.



## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 2.2.4 Opptakskrav (kriterium 4)

«Opptakskravet skal samsvare med det faglige innholdet og de læringsmål som utdanningstilbudet bygger på.

- Utdanninger i fag/fagområde som på videregående opplæringsnivå ender med fag- eller svennebrev eller yrkeskompetanse, skal på fagskolenivå bygge på fag- eller svennebrevet, yrkeskompetansen eller tilsvarende realkompetanse.
- Realkompetansevurdering av søkere skal skje etter gitte retningslinjer som inneholder informasjon om hvilke fag og kvalifikasjoner i det formelle opptaksgrunnlaget som vurderes og hvordan nivået på kvalifikasjonene i realkompetansesammenheng fastsettes.»

## Presentasjon

Tilbyder skriver i sin søknad: ”For opptak til utdanningen, og eventuelt til enkelte moduler, kreves fullført videregående opplæring fra helse- og oppvekstfag eller fra restaurant og matfag. Fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO* er primært et tertiært utdanningstilbud til barne- og ungdomsarbeidere, men alle som har fullført og bestått et yrkesfaglig utdanningsprogram innen helse- og oppvekstfag eller restaurant og matfag på videregående skole kan innvilges opptak.”

Under kriterium 1 i søknadsskjemaet skriver tilbyder at ”Fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO* er et fagskolestudium som bygger på fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget”. Under samme kriterium skriver de ”Fra tidligere har studentene en grunnutdanning innen helse- og oppvekstfag, restaurant - og matfag eller tilsvarende”.

Videre beskriver tilbyder i sin søknad kriterier for opptak på bakgrunn av realkompetanse:

«Realkompetansen vurderes opp i mot læreplanene for både VK1/VG2 og VK2/VG3 enten i skole eller gjennom opplæring i bedrift. Søker må kunne dokumentere nødvendige faglige forutsetninger for å kunne gjennomføre studiet. Dokumentasjon av faglige forutsetninger innebærer at søker har oppfylt følgende krav:

§ Bestått eksamen i studieretningsfagene på VK1/VG2 i et av fagene som bygger på grunnkurs helse og sosialfag, eller bestått realkompetansevurdering i tilsvarende. Med tilsvarende menes at søkeren må vise til måloppnåelse på linje med helsearbeiderfaget slik at søkeren har tilstrekkelig grunnkompetanse til å gjennomføre fagskolestudiet.

§ Ha praksis som er likeverdig med gjennomført opplæring i forhold til læreplaner for VK2/VG3 i skole eller opplæring i bedrift, eller bestått realkompetansevurdering i tilsvarende. Med tilsvarende menes: Ha minst 5 års dokumentert relevant praksis i 100 % stilling fra studiets fagområde.

§ Hjemmeomsorg for egne barn eller annet familiemedlem kan telle, hvis omsorgen kan betraktes som likeverdig med vanlig yrkesutøvelse. Omsorgen vurderes på grunnlag av sykdommens karakter, funksjonshemming eller andre forhold hos den omsorgstrengende som medfører særlige krav til den

som yter omsorgen. Det er en forutsetning for godskriving av hjemmeomsorg at søker ikke har vært yrkesaktiv i mer enn 50 % stilling ved siden av omsorgen.

## Dokumentasjon

§ Dokumentasjon på yrkespraksis skal være arbeidsattest eller arbeidsbekreftelse som angir start og sluttidspunkt for arbeidsforholdet, en beskrivelse av arbeidsinnholdet eller yrkestittel, samt en angivelse av stillingsprosent og/eller arbeidstimer I sum eller pr. uke/måned.

§ Dokumentasjon på skolegang skal være i form av vitnemål, kompetansebevis eller tilsvarende godkjent dokumentasjon.

§ Hjemmeomsorg for egne barn skal dokumenteres skriftlig. Påberopt omsorg for annet familiemedlem skal dokumenteres gjennom attest fra sakkyndig eller relevant offentlig myndighet.»

## Vurdering

Det er uklart hva som er formelt opptakskrav og hvilken bakgrunnskunnskap man tenker å basere utdanningen på. Tilbyder skriver både at utdanningen ”bygger på fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget” og at studentene ”har forkunnskaper innen helse- og oppvekstfag, restaurant - og matfag eller tilsvarende”. Etersom barne- og ungdomsarbeiderfaget er en av utdanningene innenfor ”helse og oppvekstfag” er det formelle opptakskravet uklart. Helse og oppvekstfag inkluderer flere ulike utdanninger som blant annet ortopediteknikk og hudpleie. Sakkyndig komité anbefaler at tilbyder stiller krav om fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget.

Kriterier for å vurdere realkompetanse må tydeliggjøres i tråd med de endringer som gjøres i opptakskravet.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- klargjøre hva som er det formelle opptakskravet
- tilpasse realkompetansevurderingen til det formelle opptakskravet

Tilbyder bør:

- stille krav om fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget for opptak til studiet

## 2.3 Faglig innhold

### 2.3.1 Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6)

«Planen for utdanningstilbudet skal beskrive utdanningstilbudet som en helhet og må:

- inneholde navn, mål, omfang, faglig innhold - herunder praksis, lærestoff, undervisningsformer og arbeidsmetoder lærerstøttet undervisning og selvstudier/egenarbeid, forventet arbeidsmengde for studentene og vurderingsordninger.

- beskrive sammenhengen mellom de forskjellige fag, deler og kvalifikasjoner som inngår eller kan inngå i utdanningstilbudet.
- være utformet slik at studentene kan kontrollere at de får det utdanningstilbudet de er lovet.»

## Presentasjon

Planen for utdanningstilbudet inneholder navnet «Fagskoleutdanning i Ernæring i barnehage, skole og SFO». Det er beskrevet at «Fagskoleutdanning i ernæring i barnehage, skole og SFO har som overordnet mål å utdanne reflekterte yrkesutøvere med høy yrkesetisk standard. Studentene skal etter gjennomført utdanning ha etablert et grunnlag for livslang læring og kontinuerlig omstilling. Fagskoleutdanningen skal være yrkesrettet.». Etter endt utdanning skal studentene kunne bidra til å planlegge, organisere og iverksette tiltak relatert til ernæring i barnehage, skole og SFO i samarbeid med andre yrkesgrupper. Læringsutbyttebeskrivelsene er angitt som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse som studentene skal oppnå etter endt utdanning.

Omfanget av studiet er beskrevet og utdanningen har en samlet normert studietid på 1/2 år, men tilrettelegges som et deltidsstudium over 1 år. Fagskoleutdanningen består av 3 moduler, hvorav en modul med felles innholdsdel, en lengre fagspesifikk modul og en fordypningsmodul. På modul 2 legges det opp til fem dagers hospitering som kan foregå som individuell hospitering eller som klassebesøk. Det kan foregå på f.eks. folkehelseprogram eller sentra, hos ernæringsfysiolog eller eksempelvis barnehage/skole som har spesielt fokus på kosthold og ernæring under veiledning av en fagperson med minimum bachelorgrad i ernæring. Antall timer undervisning, gruppearbeid/selvstudium, hospitering og praktisk matlaging, samt litteraturen til de ulike moduler er beskrevet i studieplanen.

De tre moduler som utgjør utdanningstilbudet består av henholdsvis modul 1 «Felles grunnlag fagskoleutdanning i helse- og oppvekstfagene (utgjør 10 uker deltid), modul 2 «Ernæring i barnehage, skole og SFO (utgjør 24 uker deltid inkludert hospitering og praktisk matlaging)» og modul 3 «Fordypning i ernæring i barnehage, skole og SFO (utgjør 8 uker deltid)». Oppnådd kunnskap, ferdigheter og kompetanse etter disse tre moduler er beskrevet.

Studieplanen beskriver arbeidsformene studiet benytter seg av. Aktiv deltagelse av studentene vektlegges. Studentene deles inn i kollokviegrupper som skal arbeide sammen gjennom hele studiet. I Modul 5 er en avslutningsoppgave med selvvalgt fordypningstema som trekker inn stoff fra de øvrige modulene.

Det nevnes en individuell skriftlig oppgave som skal danne grunnlag for karakter i modul 1 og 2. I tillegg må studentene bestå et arbeidskrav i modul 2. Omfanget og utformingen av disse oppgavene og arbeidskravet er ikke nærmere beskrevet.

Det utstedes vitnemål etter endt utdanning med karakterer A-F for de enkelte moduler.

## Vurdering

Studiet er beskrevet i tråd med regelverket og gjør at studentene i hovedsak kan kontrollere at de får det utdanningstilbudet de er forespeilet. Det faglige innholdet for de ulike modulene er beskrevet, samt arbeidsformene som benyttes. Læringsmålet ”Har kjennskap til utfordringer knyttet til kosthold i

barnehage, skole og SFO, samt kosthold i forhold til ulike sykdommer og tilstander” fremstår som for avansert og omfattende innenfor 30 fagskolepoeng. Sakkyndig komité tenker da på aspektene knyttet til ”ulike sykdommer og tilstander” som undervises på modul 2d. Det må i stedet vektlegges tema som bidrar til å gi studentene relevant kompetanse om ernæring til arbeid i barnehager, skole og SFO på bakgrunn av forkunnskaper og innenfor rammen av 30 fagskolepoeng jf. kommentar til kriterium 2.

Omfanget av studiet (30 fagskolepoeng) er hensiktsmessig forutsatt at tilbyder justerer læringsmålene omtalt i kriterium 2.

Beskrivelsen av oppgavene og arbeidskravene som utgjør vurderingsformene i de ulike modulene er mangelfull. Dette gjør det vanskelig for sakkyndig komité å vurdere om disse er hensiktsmessige og for studentene å vurdere omfang og utforming av disse.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- justere læringsmålet ”Har kjennskap til utfordringer knyttet til kosthold i barnehage, skole og SFO, samt kosthold i forhold til ulike sykdommer og tilstander” og tema i modul 2 d (allergier og intoleranser, diabetes, cøliaki, ADHD og autisme)
- tydeliggjøre hva oppgavene som utgjør grunnlag for vurdering i de ulike modulene innebærer dvs. faglig innhold, omfang og hvordan arbeidet med disse legges opp

### 2.3.2 Sammenheng mellom plan og mål (kriterium 7)

«Utdanningstilbudets innhold skal være dekkende og relevant for å nå læringsmålene og aktuell i forhold til utviklingen innen yrkesfeltet.»

## Presentasjon

Utdanningen har en samlet normert studietid på 1/2 år, men tilrettelegges som et deltidsstudium over 1 år. Studieplanen består av 3 moduler, hvorav en modul med felles innholdsdel, en lengre fagspesifikk modul og en fordypningsmodul.

Modul 1 (Felles grunnlag fagskoleutdanninger i helse- og oppvekstfagene) 50 t undervisning og 130 gruppearbeid/ selvstudie. Følgende temaer blir undervist i modulen; 1a. Arbeidsformer og metoder i studiet; 1b. Helse- og oppvekstfagene i samfunnet; 1c. Etikk; 1d. Kommunikasjon og samhandling; 1e. Stats- og kommunalkunnskap, helse og sosialpolitikk; 1f. Sosiologi og psykologi.

Modul 2 (*ernæring i barnehage, skole og SFO*- med hospitering og praktisk matlaging) består av 100 t undervisning, 300 t gruppearbeid/ selvstudie 30 timer hospitering, 12 timer praktisk matlaging. Følgende temaer undervises i modulen: 2a. Grunnleggende ernæringslære; 2b. Kost og ernæring i et samfunnsperspektiv; 2c. Kost i forhold til alder og kulturtilhørighet; 2d. Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander; 2e. Trygg mat; 2f. Helsefremmende arbeid/forebygging og 2g. Hospitering og praktisk matlaging.

På slutten av modul 1 og 2 skriver studentene en individuell oppgave som danner grunnlag for vurdering av modulen i form av karakterer (A-F). I tillegg skal det også leveres en rapport i modul 2 som vurderes til enten bestått/ikke bestått.

Modul 5 (også beskrevet som modul 3 i studieplanen) (Avslutningsoppgave med selvvalgt fordypningstema innen *ernæring i barnehage, skole og SFO*) består av 4 t. undervisning, 4 t. veiledning, 170 t. gruppearbeid/selvstudium/arbeid med fordypningsoppgave.

Til sammen utgjør dette 30 fagskolepoeng og 800 timers undervisning og selvstudier. Det er ikke angitt innhold eller omfang av fordypningsoppgaven.

Hospitering inngår som en del av modul 2 og kan foregå som individuell hospitering eller som klassebesøk. Det kan foregå på f.eks. folkehelseprogram eller sentra, hos ernæringsfysiolog eller eksempelvis barnehage/skole som har spesielt fokus på kosthold og ernæring under veiledning av en fagperson med minimum bachelorgrad i ernæring. Der hvor dette ikke er mulig, vil tilsvarende fagperson fra AOF Telemark og Vestfold veilede studenten i praksis. I tillegg er praktisk matlaging på kjøkken er også en del av modul 2. Dette legges opp som 3 kvelder fordelt gjennom modulen, og vil foregå på skolekjøkken i kommunen. Det vil her legges vekt på sunn og ren mat, kreativ matlaging og matglede. Veileder under den praktiske delen vil være fagperson med minimum bachelorgrad i ernæring.

## Vurdering

Omfanget av tema som skal dekkes innenfor de ulike modulene virker ambisiøse og sakkyndig komité stiller spørsmål ved om dette er oppnåelig innenfor 30 studiepoeng. Dette gjelder særlig modul 2. Et av de overordnede læringsmålene «kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander» synes lite hensiktsmessig og uoppnåelig, og må byttes slik at man kan tilegne mer tid til å gå i dybden på mer relevante tema.

Det bør i større grad beskrives hva de obligatoriske oppgavene i modul 1 og 2 går ut på, samt modulvurderingen i modul 1 og 2 i forhold til innhold og omfang. Dette er nødvendig for å vurdere om disse oppgavene er egnet til å oppnå studiets læringsmål.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- endre det overordnede læringsmålet «kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander» og tema for modul 2.2d i studieplanen som skissert i punktene over, slik at tema for undervisningen og omfanget er oppnåelig og hensiktsmessig
- beskrive innhold og omfang av oppgavene i modul 1 og 2, særlig de som danner grunnlag for modulvurderingen

## **2.4 Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer**

### **2.4.1 Undervisningsformer og arbeidsmetoder (kriterium 8)**

«Undervisningsformer og arbeidsmetoder skal være tilpasset opptakskrav og mål.

- Lærernes undervisningsformer og studentenes arbeidsmetoder skal være varierte og bygge på den modenheten studentene har oppnådd som elev eller lærling i videregående opplæring. Alle former og metoder skal beskrives, herunder tilrettelegging for og gjennomføring av e-læring og fjernundervisning.»

#### **Presentasjon**

Praktisk avvikles undervisningen en dag per uke (5,5 timer) eller en kveld per uke (4 timer) i tillegg til en dag per mnd. á 6 timer.

Det legges til rette for «erfæringsbaserte læringsformer» som krever aktiv deltakelse siden studentene har praktisk erfaring innen egne fagområder. Arbeidsformene tilrettelegges slik at studentene utvikler evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk yrkesutøvelse, samt økt forståelse og respekt for andres fagfelt. Det legges vekt på vekselvirkning mellom teoretiske studier, praktisk matlaging og hospiteringer. Det legges opp til bruk av ulike pedagogiske tilnærminger som rollespill, øvelser, samtalegrupper, diskusjoner, veiledede grupper og forelesninger.

I samarbeid mellom studenter og lærere deles studentene inn i kollokviegrupper som skal være i virksomhet gjennom hele studiet. Hensikten er at studentgruppene skal være «produkt- og prosessorienterte» arbeidsgrupper. Gruppene skal fokusere på gruppedynamikk og fungere som et redskap for egen vekst og utvikling. Arbeidet i gruppene er obligatorisk og forpliktende. Resultater fra gruppene presenteres i plenum. Det gis veiledning i gruppene.

Det legges opp til at studentene har ansvar for egen læring, hvor studenten aktivt må oppsøke lærings situasjoner og læringsarenaer. Fagansvarlig sin rolle blir i større grad å tilrettelegge for læring og støtte/veilede studentene i læreprosessen. Ansvar for egen læring stiller krav til studenten om bevissthet i forhold til læreprosesser og egne læringsbehov. Ansvar for egen læring som pedagogisk prinsipp innebærer i langt større grad aktiv samhandling med andre aktører i læringsmiljøet for å kunne hente ut og nyttiggjøre seg læringspotensialet.

Som et supplement til tradisjonell klasseromsundervisning kan studentene benytte «It`s Learning» som en læringsplattform, som er et enkelt og oversiktlig kommunikasjons- og oppfølgingsverktøy. På «It`s Learning» legges det ut timeplaner, semesteroversikt, fagstoff, arbeidsoppgaver og henvisninger til aktuelle lenker.

#### **Vurdering**

Studiet baserer seg på prinsippet ”ansvar for egen læring”. Ettersom omfanget av undervisningen er begrenset til kun en dag per uke (samt eventuelt en dag per mnd.) og strekker seg over lang tid frykter sakkynndig komité at en del studenter vil kunne falle fra studiet pga. manglende kontinuitet og oppfølging fra tilbyders side. Hvorvidt/hvordan skriftlige arbeidskrav og rapporter, samt eventuelle gruppeoppgaver er planlagt for å sikre tilstrekkelig kontinuitet i studiet og studieprogresjon for

studentene er vanskelig å vurdere da disse er mangelfullt beskrevet i studieplanen. Vi mener det er viktig at studentene får god oppfølging for at de skal kunne følge den fastlagte studieprogresjonen.

På slutten av modul 1 og 2 skal studentene levere inn et skriftlig arbeide som danner grunnlag for vurdering av modulen. Selv om tema for oppgaven oppgis tidlig i modulen, bør det beskrives på et overordnet nivå for studentene og sakkyndig komité hva oppgaven går ut på både i forhold til omfang og innhold. Kun da vil sakkyndig komité kunne vurdere om arbeidet er egnet til å oppnå læringsutbyttet.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- beskrive hvordan man sikrer tilstrekkelig oppfølging av studentene og dermed god studieprogresjon
- beskrive nærmere omfanget og hva de skriftlige arbeidene går ut på for å oppnå læringsmålene

### **2.4.2 Det pedagogiske opplegget (kriterium 9)**

«Det pedagogiske opplegget skal sørge for oppfølging av studentene både som gruppe og som individ og skal så langt det er mulig og rimelig, tilrettelegges etter enkeltstudenters særskilte behov.»

## **Presentasjon**

Utdanningen tilsvarer 30 fagskolepoeng fordelt over 1 år. Undervisningen er tilrettelagt enten én dag per uke med 5,5 timer eller med én kveld per uke med 4 timer i tillegg til én dag per mnd. á 6 timer. I løpet av studietiden på ett år består studiet av 3 moduler; en felles innholdsdel (10 uker), en fagspesifikk (24 uker) og en fordypningsmodul (8 uker). Undervisningen baserer seg i stor grad på prinsippet ”ansvar for egen læring” og undervisningsformene er teoretiske studier (øvelser, rollespill, samtalegrupper, diskusjoner, veiledede grupper og forelesninger), hospitering og praktisk matlaging, fordypningsoppgave og oppgaveseminar.

Det er satt av 50 timer undervisning i Modul 1, 100 timer undervisning, 30 timer hospitering og 12 timer praktisk matlaging i Modul 2, samt 4 timer undervisning og 4 timer veiledning i Modul 3.

## **Vurdering**

Undervisningen er variert og baseres i stor grad på praktiske oppgaver og stiller store krav til aktiv deltagelse fra studentene samt at studentene selv tar stort ansvar for egen læring. Det fremstår som lite med undervisning kun én dag/kveld i uken og én dag á 6 timer per mnd.

Det er skissert konkrete arbeidsoppgaver utover undervisningen som foregår den ene dagen/kvelden i uken. Utformingen eller omfanget av disse oppgavene er imidlertid ikke beskrevet. Det er derfor vanskelig å vurdere om studentene i stor grad skal utføre selvstudium, eller får ytterligere oppfølging i forbindelse med disse oppgavene (eksempelvis skriftlige tilbakemeldinger fra faglærer). Det er ikke

beskrevet læringsformer på læringsplattformen som tilsier at studentene skal utføre aktiviteter her utover den ukentlige stedbaserte undervisningen.

Det er ikke nærmere beskrevet hvordan den enkelte student følges opp, eller hvordan den enkelte student har anledning til å be om ekstra oppfølging dersom han/hun har behov for dette. Eksempelvis kunne man tenke seg at tilbyder hadde en ukentlig trefftid der faglærer var tilgjengelig for individuelle henvendelser og/eller en e-post der studentene kan stille spørsmål. Dette bør beskrives i studieplanen slik at studentene får kunnskap om hvordan de kan forvente å bli fulgt opp både som gruppe og individ.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- beskrive hvordan de sikrer tilstrekkelig oppfølging av den enkelte student, eksempelvis gjennom skriftlige tilbakemeldinger på oppgaver fra faglærer, trefftid, fag e-post e.l.
- beskrive eventuelle aktiviteter på læringsplattformen som bidrar til å sikre studieprogresjon og kontinuitet i studiet

### **2.4.3 Praksis (kriterium 10)**

Praksis skal være beskrevet i planen som ethvert annet faglig element, og være relatert til de kvalifikasjoner studenten skal få gjennom sin utdanning.»

## **Presentasjon**

Studiet inneholder ikke praksis.

### **2.4.4 Undervisningspersonalets størrelse (kriterium 11)**

«Undervisningspersonalet må være stort nok og stabilt nok til å gjennomføre fastsatt undervisning.»

## **Presentasjon**

Det er knyttet en 100 % undervisningsstilling til fagskoleutdanningen. Denne er fordelt på en fast stilling og tre midlertidige stillinger i 20 %, 30 %, 30 % og 20 %. Utdanningen tar opp inntil 20 studenter. Forholdstallet på lærer/studenter er dermed 1:20. AOF Telemark har i tillegg tilknyttet andre fagpersoner som gjesteforelesere og mulige vikarer ved sykdom.

## **Vurdering**

Ettersom klassen kan ha inntil 20 studenter vurderer vi at undervisningspersonalet er stort nok. Ved at AOF Telemark også har eksterne ressurser som kan tilkalles ved sykdom anses miljøet som stabilt nok til å gjennomføre fastsatt undervisning.



## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 2.4.5 Undervisningspersonalets kompetanse (kriterium 12)

«Undervisningspersonalet som skal være knyttet til utdanningstilbudet må samlet ha kvalifikasjoner til å gi den undervisning som følger av planen.

Undervisningspersonalet må dokumentere:

- formell eventuell realkompetansevurdert utdanning som er høyere enn det det undervises i, dog aldri lavere enn tilsvarende toårig fagskoleutdanning
- pedagogiske kvalifikasjoner utdanning og erfaring på det nivå som undervisningen krever
- digital kompetanse i det omfang som undervisningen krever
- yrkeserfaring som gjør at undervisningen knyttes opp mot, og relateres til, dagens yrkesfelt.»

## Presentasjon

De 4 hovedfaglærerne har henholdsvis bakgrunn som sosionom med sosial-pedagogikk og praktisk pedagogisk utdanning (20 % stilling), bachelor i ernæring (30 % stilling), kost-økonom og institusjonskokk (30 % stilling) og klinisk ernæringsfysiolog (20 % stilling).

Vedlagt søknaden ligger “Krav til veiledere/lærere og sensorer, Fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO*”. Her kommer det frem at AOF Telemark og Vestfold har fast ansatte studiekonsulenter som har hovedansvaret for helse- og sosialutdanningene. Studiekonsulenten (som har det faglige ansvaret) er i dette tilfellet sosionom med sosialpedagogikk og praktisk pedagogisk utdanning. Studiekonsulent har tilgang på klinisk ernæringsfysiolog på timebasis når det er nødvendig med spesifikk ernæringskompetanse.

“Veiledere/lærere skal i hovedsak ha helsefaglig utdanning, som sykepleier, med relevant videreutdanning eller lang praktisk erfaring innen fagfeltet, ernæringsfysiolog eller annen relevant høyskoleutdanning innenfor kost og ernæring.

## Vurdering

I en utdanning som tar sikte på å øke kompetansen innen fagområdet ernæring bør det stilles krav om ernæringsfaglig kompetanse for å kvalifisere som lærer/veileder. God ernæringsfaglig innsikt er viktig for at studentene skal få nyansert og korrekt undervisning i faget. Særlig viktig er det at fagansvarlig har formell ernæringskompetanse slik at tilbudet kvalitetssikres ernæringsfaglig.

Sykepleier, med relevant videreutdanning eller lang praktisk erfaring innen fagfeltet, anses ikke som tilfredsstillende da sykepleierne har lite ernæringsteoretisk kunnskap fra sin utdanning, samt at kompetansen man oppnår på sykehus/institusjon som sykepleier i liten grad er egnet for å oppnå relevant kunnskap/kompetanse til å undervise om helsefremmende kosthold i barnehager, skole og SFO.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- sikre at fagansvarlig og faglærere har ernæringskompetanse på minimum bachelornivå

## 2.5 Eksamen og vitnemål

### 2.5.1 Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13)

«Eksamens- og vurderingsordningene skal være tilpasset utdanningstilbudet og dets mål.»

## Presentasjon

Det utføres en modulvurdering i hver av de 3 modulene.

I modul 1 og 2 består dette av et individuelt skriftlig arbeid som vurderes til karakteren A-F. Innhold og omfang av oppgaven er ikke skissert i studieplanen. I modul 2 skrives i tillegg et ekstra arbeidskrav (en rapport) etter at de har gjennomført praktisk matlaging og hospitering. Rapporten vurderes til bestått/ikke bestått.

I modul 3 gjennomføres et skriftlig arbeid (fordypningsoppgave) etterfulgt av en muntlig høring med utgangspunkt i denne. Fordypningsoppgaven karakterettes og vurderes av ekstern/intern sensor.

I tillegg gjennomfører studentene obligatoriske oppgaver i form av situasjonsbeskrivelser eller annen tekst i modulene der relevante kilder skal benyttes. Besvarelsene skal legges frem for medstudentene. Omfang eller antall av slike oppgaver er ikke beskrevet i studieplanen.

## Vurdering

Modulvurderinger i form av skriftlige obligatoriske innleveringer kan være hensiktsmessige ved at de bidrar til at læringsutbyttet oppnås og kan måles. Det er imidlertid uklart hva tema, arbeidsomfang og krav til disse skriftlige arbeidene er slik de nå er beskrevet i studieplanen. Det er således vanskelig for sakkyndig komité å vurdere oppgavenes relevans i forhold til å oppnå og måle læringsutbyttet. Det er også vanskelig for studentene å vite hvordan de skal vurderes underveis i studiet.

## Konklusjon

Nei, kriteriet ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- tydeliggjøre i studieplanen hva modulvurderingene går ut på og arbeidsomfanget av disse

## 2.5.2 Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14)

«Sensorer skal ha kvalifikasjoner som sikrer at vurderingen av studentene skjer på en upartisk og faglig betryggende måte.»

### Presentasjon

Tilbyder skriver: “Det henvises til vårt reglement for fagskoleutdanning i helse og sosialfag, samt til kravspesifikasjoner for lærere og sensorer. Vår interne sensor på eksamen vil være faglærer fra fagskoleutdanningen. Ekstern sensor vil være fagperson med minimum bachelor i ernæring med erfaring fra vurdering.”

Vedlagt søknaden ligger “Krav til veiledere/lærere og sensorer, Fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO*”. Her kommer det frem at AOF Telemark og Vestfold har fast ansatte studiekonsulenter som har hovedansvaret for helse- og sosialutdanningene. Studiekonsulenten (som har det faglige ansvaret) er i dette tilfellet sosionom med sosialpedagogikk og praktisk pedagogisk utdanning, og hun har det faglige ansvaret. Studiekonsulent har tilgang på klinisk ernæringsfysiolog på timebasis når det er nødvendig med spesifikk ernæringskompetanse.

“Veiledere/lærere skal i hovedsak ha helsefaglig utdanning, som sykepleier, med relevant videreutdanning eller lang praktisk erfaring innen fagfeltet, ernæringsfysiolog eller annen relevant høyskoleutdanning innenfor kost og ernæring.

I kravspesifikasjon til ”Krav til veiledere/lærere og sensorer, Fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO*” står det ”Sensorer skal ha minimum bachelor i ernæring”. Dette står imidlertid i kontrast til beskrivelsen av at interne faglærere *ikke* må ha minimum bachelorgrad i ernæring på tross av at interne faglærere benyttes som sensorer.

### Vurdering

Det er gunstig at eksterne sensorer skal ha minst bachelorgrad i ernæring for å sikre at den faglige vurderingen utføres på en faglig betryggende måte. Vi mener imidlertid at samme krav må stilles til faglærere og fagansvarlig da disse fungerer som interne sensorer.

### Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- sikre at også interne sensorer har ernæringsfaglig bakgrunn med minimum bachelor i ernæring
- gjøre AOFs kravspesifikasjon til faglærere og sensorer tydeligere da det nå er uklart hvilke krav som stilles til henholdsvis intern og ekstern sensor

## **2.6 Infrastruktur**

### **2.6.1 Undervisningslokalene (kriterium 15)**

«Lokalene inklusive spesialrom, utstyr og infrastruktur skal være tilstrekkelige i antall og størrelse til at undervisningen kan gjennomføres som forutsatt.

- Det gjelder både egne og leide lokaler. Utrustningen må være slik at den bidrar til å yrkesrette utdanningstilbudet.»

#### **Presentasjon**

Det benyttes i stor grad egne undervisningsrom på AOF Telemark og Vestfold i forbindelse med gjennomføringen av opplæringen.

Lokalene består av sju store undervisningsrom, flere grupperom og store åpne, lyse lokaler med sittegrupper. To av undervisningsrommene er datarom med henholdsvis 12 og 15 datamaskiner. Det er også tilgang til flere datamaskiner i de åpne fellesrommene og på grupperommene. Alle PC-er har Internettilgang gjennom bredbåndsforbindelse og gir deltakerne gode muligheter for informasjonsinnhenting.

To av undervisningsrommene er godt egnet til 26 personer. Et av rommene har god tilgang for bevegelseshemmede. De øvrige er fleksible rom som egner seg fra 10 – 20 personer.

Flere av rommene har trådløst nettverk slik at studentene kan benytte egen bærbar PC med internett-tilkobling. Det er også pause og oppholdsrom for studentene med varm- og kalddrikkautomater som gir gode sosiale rammer. Alle undervisningsrommene er utstyrt med vanlig undervisningsutstyr som Whiteboard tavle, Flippover, TV, Video/DVD, projektor, CD spiller etc. Tilbyder har tilgang til skolekjøkken som kan benyttes ved praktisk matlaging.

#### **Vurdering**

De beskrevne arealer virker tilfredsstillende for gjennomføringen av undervisningsopplegget ved at de sikrer mulighet for forelesninger, gruppearbeid og praktisk matlaging. Trådløst nettverk sikrer studentene tilgang til internett på egen bærbar PC.

#### **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **2.6.2 IKT-tjenester (kriterium 16)**

«Tilbyders IKT-tjenester må ha tilstrekkelig kvalitet og omfang til at opplæringen kan gjennomføres som forutsatt.»

## **Presentasjon**

To av undervisningsrommene er datarom med henholdsvis 12 og 15 datamaskiner. Det er også tilgang til flere datamaskiner i de åpne fellesrommene og på grupperommene. Alle PC-er har internettilgang gjennom bredbåndsforbindelse. Flere av rommene har trådløst nettverk slik at studentene kan benytte egen bærbar PC med internettilkobling. AOF stiller også med tilgjengelig kompetanse til veiledning og brukerstøtte ved behov. Videre får studentene tilbud om opplæring i læringsplattformen It's Learning ved studiestart av IKT-lærer.

## **Vurdering**

IKT-tjenester er forklart i vedlegg om utstyr og lokaler. Gjennom å sikre studentene tilgang til datamaskin, internettilgang og eventuelt brukerstøtte samt opplæring i læringsplattformen anses kvalitet og omfang på IKT som tilfredsstillende for å gjennomføre opplæringen.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **2.6.3 Tilgang på aktuell informasjon (kriterium 17)**

«Studentene og lærerne må ha god nok tilgang på tjenester som sikrer aktuell informasjon.»

## **Presentasjon**

I søknaden er det beskrevet at tilgangen til datamaskiner og Internettilkobling gir deltakerne gode muligheter for informasjonsinnhenting. Gjennom en samarbeidsavtale med Porsgrunn bibliotek kan studentene bestille faglitteratur fra Høyskolen i Telemark. Det er også skissert et samarbeid med Høgskolen i Telemark om innleie av spesialbibliotekar til å undervise studentene om kildesøk. Gjennom denne undervisningen får også studentene informasjon om Norgeskortet, som gir studentene tilgang til å bestille litteratur fra alle bibliotek i Norge - inkludert fagbibliotek.

## **Vurdering**

Den viktigste informasjonsressurs for studentene vil trolig være tilgang til Internett, men mulighet for å kunne bestille faglitteratur må også være på plass. De beskrevne samarbeidsavtalene vurderes som tilfredsstillende til å sikre studentene mulighet til å innhente relevant faglitteratur.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### **2.6.4 Faglig samarbeid (kriterium 18)**

«Tilbyder skal ha lokalt eller regionalt samarbeid med yrkesfeltet, eller være med i faglige nettverk som knytter utdanningstilbudet opp mot samfunns- og næringsliv.»

##### **Presentasjon**

AOF Telemark og Vestfold angir å være medlem i Forum For Fagskoler, Abelia.

AOF har en egen fagskolegruppe i AOF. Fagskolene samarbeider ved utarbeidelse av fagplaner, og de ansatte drar nytte av hverandres fagkompetanse og erfaringskompetanse.

AOF har i mange år drevet kurs for pleieassistenter samt teorikurs til fagbrev for helsefagarbeidere slik at de har et godt faglig nettverk med yrkesfeltet i kommunene i Grenland. AOF har samarbeidsavtaler med Grenlandskommunene om praksisplasser.

AOF har et samarbeid med fagforbundet i Telemark og i kommunene for rekruttering av studenter samt for innspill til utvikling og videreutvikling av utdanningene. Fagforbundet er i tillegg en av medlemsorganisasjonene i AOF. Dette samarbeidet bidrar til at AOF er oppdatert om endringer på sentralt nivå.

Det er vedlagt e-poster til søknaden som bekrefter samarbeid med fagforbundet i Telemark og AOF fagskoleforum.

##### **Vurdering**

Sakkyndig komité vurderer at AOF har et lokalt og regionalt samarbeid. Ettersom det ikke finnes andre fagskoler som har godkjenning for denne utdanningen ennå i tilbyders nettverk, mener vi tilbyder bør opprette lokalt og regionalt samarbeid som knytter dette utdanningstilbudet nærmere opp mot samfunns- og arbeidsliv. Dette er viktig for at tilbyder til enhver tid skal vite hva det er behov for av kompetanse i barnehage, skole og SFO.

##### **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør:

- arbeide for å opprette relevante avtaler som sikrer samarbeid med yrkesfeltet

#### **2.7 Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige**

Søknad om fagskoleutdanning i *ernæring i barnehage, skole og SFO* oppfyller ikke alle krav for godkjenning.

Tilbyder må:

- Fjerne modul 2.2d og erstatte denne med hensiktsmessige tema knyttet til ernæring
- Presisere ferdighetsmålet «Studenten relaterer utdanningens teoretiske grunnlag til praktiske erfaringer»
- klargjøre hva som er det formelle opptakskravet
- tilpasse realkompetansevurderingen til det formelle opptakskravet
- justere læringsmålet "Har kjennskap til utfordringer knyttet til kosthold i barnehage, skole og SFO, samt kosthold i forhold til ulike sykdommer og tilstander" og tema i modul 2 d (allergier og intoleranser, diabetes, cøliaki, ADHD og autisme)
- tydeliggjøre hva oppgavene som utgjør grunnlag for vurdering i de ulike modulene innebærer dvs. faglig innhold, omfang og hvordan arbeidet med disse legges opp
- beskrive hvordan man sikrer tilstrekkelig oppfølging av studentene og dermed god studieprogresjon
- sikre at fagansvarlig og faglærere har ernæringskompetanse på minimum bachelornivå
- sikre at også interne sensorer har ernæringsfaglig bakgrunn med minimum bachelor i ernæring
- tydeliggjøre AOFs kravspesifikasjon til faglærere og sensorer da det nå er uklart hvilke krav som stilles til henholdsvis intern og ekstern sensor

Tilbyder bør:

- stille krav om fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget for opptak til studiet
- arbeide for å opprette relevante avtaler som sikrer samarbeid med yrkesfeltet

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

### 3 Tilsvarende

NOKUT mottok 9. august 2013 tilbakemelding fra søkeren, på de sakkyndiges vurdering i utkast til tilsynsrapport. Den sakkyndige komiteen vurderte tilbakemeldingen 22. august 2013.

Søkerens tilbakemelding på den sakkyndige vurderingen og den sakkyndige tilleggsvurderingen i forbindelse med de opprinnelig underkjente kriteriene presenteres under.

#### 3.1 Søkerens tilbakemelding

Vi takker for oversendt foreløpig rapport fra sakkyndige. Vedlagt oppdatert studieplan hvor vi har markert med gult de endringer og justeringer som er gjort. Vi har også vedlagt reglement samt oppdatert kravspesifikasjon for undervisningspersonell og sensorer i studiet.

##### **Kriterium 1:**

Vi er kjent med at NOKUT ikke lenger tillater "fagskoleutdanning" i navnet. Vi har derfor fjernet dette selv om det ikke er påpekt av de sakkyndige.

##### **Kriterium 2:**

De fleste temaene i modul 2, pkt. 2.2d har vi fjernet. Vi har imidlertid valgt å beholde noen av punktene, men har forandret overskriften til "Mat i praksis ved ulike tilstander".

*Begrunnelse:* Vi har fått innspill fra ansatte i barnehager om at de føler seg usikre når de møter barn med ulike kroniske sykdommer som for eksempel cøliaki og type 1 diabetes. Dette går på det praktiske rundt matsituasjonen som hvilke matvarer man bør velge, og personalet mener selv de trenger mer kunnskap. Det betyr ikke at barne- og ungdomsarbeidere skal "kostbehandle" disse barna eller gi veiledning til barn og foresatte vedrørende kosthold. Men det må være kunnskap blant personalet om hva glutenfri kost er og hva som påvirker blodsukkeret. Videre ser vi det som svært viktig at barne- og ungdomsarbeidere har god kunnskap om overvekt i dagens samfunn med stadig økende grad av overvekt og type 2 diabetes. Måling av vekt og høyde blant tredjeklassinger har vist at andelen med overvekt eller fedme har økt fra 16 prosent i 2008 til 19 prosent i 2010. I tillegg har man i Norge sett en tredobling av antall personer med type 2-diabetes de siste 30 årene. Barnehagebarn tilbringer mesteparten av dagen sin i barnehagen, og kostholdet i barnehager, skoler og SFO har stor betydning for barna. Fagskoleutdanninger skal være praksisnære og yrkesrettet. Vårt mål med denne utdanningen er å øke kompetansen om ernæring blant ansatte i barnehager, skoler og SFO, - både i et forebyggende perspektiv og for at det enkelte barn som har spesielle behov knyttet til kosthold skal bli ivaretatt på en god måte i hverdagen. Vi mener det vil være uriktig å fjerne hele pkt. 2.2d og at de temaene som nå gjenstår er viktige å ha med. For å tydeliggjøre den praktiske tilnærmingen til temaene har vi formulert et nytt kunnskapsmål slik at det nå kommer tydelig fram i studieplanen hva som er målet med undervisningen i 2.2d. I tillegg har vi endret det ferdighetsmålet sakkyndige ber oss presisere. Vi har lagt til "Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer" som litteratur for å øke omfanget av undervisningen i de andre temaene i modul 2 samt fjernet enkelte kapitler fra "Ernæring - mer enn mat og drikke".

#### **Kriterium 4:**

Vi har endret teksten under pkt. 3.0 i studieplanen slik at det formelle opptakskravet er tydelig og klart beskrevet. For opptak til utdanningen kreves fagbrev innen barne- og ungdomsarbeiderfaget. For realkompetansevurdering viser vi til vedlagte reglement, som vi mener er tydelig og klart beskrevet.

*Kommentar:* Vi er kjent med at personer med bakgrunn fra restaurant- og matfag er ansatt i enkelte barnehager blant annet for å ivareta "fiskesprell" og for å lage mat sammen med barna. Vi mener disse vil ha tilstrekkelige forkunnskaper for å tas opp til studiet, selv om studiet bygger på barne- og ungdomsarbeiderfaget. Det samme gjelder ansatte i skolekantiner med bakgrunn fra restaurant- og matfag. De sakkyndige har tidligere vurdert og godkjent vår fagskoleutdanning "Ernæring i pleie- og omsorgstjenester" og anbefalte oss da å inkludere søkere med bakgrunn fra restaurant- og matfag i det formelle opptakskravet. Vi undrer oss derfor over at de sakkyndige nå mener at det kun er barne- og ungdomsarbeiderfaget som bør kvalifisere for opptak til denne utdanningen. Ansatte i skolekantiner med bakgrunn fra restaurant- og matfag samt kokker ansatt i barnehager blir på denne måten ekskludert fra et studium som ville vært svært relevant for dem. Vi er altså uenige med sakkyndige i dette, men har likevel gjort endringen slik sakkyndige ønsker.

#### **Kriterium 6:**

Vi har justert læringsmålet som påpekes. Vi har også lagt inn informasjon i studieplanen om de ulike oppgavene slik at dette er tydelig og klart for studentene.

#### **Kriterium 7:**

Vi har endret det overordnede læringsmålet samt temaene, og mener at tema og omfang nå er oppnåelig og hensiktsmessig. Se kriterium 2. Innhold og omfang av oppgavene i modul 1 og 2 er også beskrevet. Se oppdatert studieplan.



**Kriterium 8:**

Studentene har stedbaset undervisning enten 1 dag/uke eller 1 kveld/uke i tillegg til 1 dag/mnd. Dette er det samme som alle våre godkjente fagskoleutdanninger. Vi bruker midlertidig ansatte veiledere/lærere fra praksisfeltet som underviser i de fagspesifikke modulene og som følger opp studentene faglig. Studentene møtes ukentlig av faglærer i tillegg til at faglærer er tilgjengelig på telefon, e-post eller It`s learning. I modul 1 (generell innholdsdel, ikke fagspesifikk) underviser en av våre faste ansatte studiekonsulenter. Denne personen blir godt kjent med studentene i løpet av modul 1 og er videre gjennom de fagspesifikke modulene studentenes kontaktperson inn mot AOF. På den måten sikres kontinuitet i kontakten mellom studenter og tilbyder. Studiekonsulent er tilgjengelig hver dag både på telefon, e-post og It`s learning. I tillegg er hun fysisk til stede når studentene møter til undervisning for eventuelle spørsmål. Det vil i løpet av studiet gjennomføres to individuelle samtaler med hver enkelt student. Studiekonsulent har ansvar for dette. Gjennom de ulike modulene får studentene veiledning på moduloppgavene. Dette har vi gjennomført ved alle våre fagskolestudier, men vi ser at vi ikke har presisert i studieplanen at studentene har krav på dette. Dette har vi nå tydeliggjort i studieplanen. På denne måten sikres at studentene får både god faglig oppfølging og annen oppfølging gjennom hele studiet av så vel faglærer som studiekonsulent. Vi har tydeliggjort i studieplanen omfanget av moduloppgavene og hva disse går ut på.

**Kriterium 9:**

Se kriterium 8. På It`s learning legges det kontinuerlig ut framdriftsplaner for studiet hvor tema og litteratur for den enkelte undervisningsdag er synliggjort. Relevante fagartikler legges også ut fortløpende. Det opprettes mapper for innlevering av moduloppgaver. Faglærer gir grundig skriftlig tilbakemelding på hver enkelt oppgave. Presentasjoner fra undervisningspersonell legges også ut for studenter som er forhindret fra å møte til undervisning. Alle presentasjoner skrives ut i papirform til studentene på forhånd. I prosessen med oppgaveskriving får studentene veiledning av faglærer ved frammøte i tillegg til at faglærer kan kontaktes pr. e-post/It`s learning/telefon.

**Kriterium 12 og 14:**

Se oppdatert kravspesifikasjon for undervisningspersonell og sensorer. Vi påpeker at det er viktig å skille mellom modul 1 (felles grunnlag for fagskoleutdanninger i helse- og oppvekstfag) og de fagspesifikke modulene. Det skal ikke være nødvendig med ernæringsfaglig kompetanse for å undervise i de generelle temaene.

**Kriterium 13:**

Vi har tydeliggjort omfanget av moduloppgavene og vurderingen av disse. Se oppdatert studieplan. Se også kriterium 8.

**Kriterium 18:**

Vi har nært samarbeid med Fagforbundet Telemark, seksjon kirke, kultur og oppvekst. Gjennom våren har vi hatt to møter med seksjonen for samarbeid vedrørende fagskoleutdanninger innen oppvekst. Det er etablert en arbeidsgruppe med to barne- og ungdomsarbeidere og en barnehageansatt kokk i tillegg til representanter fra AOF Telemark og Vestfold. Gruppen skal arbeide med utvikling av fagskoleutdanninger innen oppvekst.

Vi mener at vi nå har gjort de endringer og justeringer sakkyndige har påpekt, og ser fram til den endelige rapporten.

### **3.2 Sakkyndig tilleggsvurdering**

Sakkyndig komité synes tilbyder har gjort godt rede for og begrunnet de endringer som er gjort i studieplanen. Sakkyndig komité vurderer at de endringene som er gjort er tilfredsstillende og kan nå anbefale godkjenning av tilbudet.

Ja, kriteriene er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### **3.2.1 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité**

Tilbudet anbefales godkjent.

## 4 Vedtak

NOKUT ved direktøren anser de faglige kravene for godkjenning av fagskoleutdanningen ernæring i barnehage, skole og SFO, 30 fagskolepoeng over et år på deltid, stedbasert undervisning i Skien, ved AOF Telemark og Vestfold som oppfylt. NOKUT har derfor vedtatt å godkjenne søknaden.

Vedtaket gjelder utdanningstilbudet som er beskrevet i søknaden av 13. februar 2013 og i tilsynsrapporten. Vedtaket gjelder for følgende lærested: AOF Telemark og Vestfold, Skien.

Vedtaket er fattet med hjemmel i:

- Lov om fagskoleutdanning 20.06.2003 nr. 56
- Kunnskapsdepartementets forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning av 01.02.2010 nr. 96
- NOKUTs retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning av 26.01.2009

## 5 Dokumentasjon

Rapporten er skrevet på bakgrunn av

- Søknad fra AOF Telemark og Vestfold, datert 13. februar 2013, om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i barnehage, skole og SFO*. Tilbudet er halvårig på heltid, men gis over ett år på deltid. Undervisningen er stedbasert, og det er søkt godkjenning for Skien. NOKUTs saksnummer: 13/180-1.
- Tilsvar på sakkyndig vurdering i utkast til tilsynsrapport datert 9. august 2013. NOKUTs saksnummer: 13/180-8.

## Vedlegg 1:

### Sakkyndig komité

Den sakkyndige komité har bestått av følgende medlemmer:

- **Førsteamanuensis Kirsten Holven, Universitetet i Oslo**  
Holven er ernæringsfysiolog med cand. scient. grad fra 1990. I 1997 fikk hun dr. philos tittelen. Fra 2007 har hun vært førsteamanuensis i klinisk ernæring ved Avdeling for ernæringsvitenskap ved UiO. Holven har veiledet og undervist studenter på alle gradsnivåer. Hun har publisert en rekke artikler, og har vært invitert som foredragsholder både i Norge og i utlandet.
- **Førsteamanuensis Ane Cecilie Westerberg, Atlantis Medisinske Høgskole**  
Westerberg er ernæringsfysiolog med cand. scient. grad fra 2006. I 2011 fikk hun dr. philos tittelen. Fra 2012 har hun vært førsteamanuensis i klinisk ernæring ved Atlantis Medisinske Høgskole. Westerberg undervist studenter på alle gradsnivåer og publisert en rekke artikler.

De sakkyndige har erklært at de ikke har tilknytninger til utdanningstilbudet eller tilbyder, som gjør dem inhabile til oppdraget.

Søkerinstitusjonen har fått anledning til å uttale seg om NOKUTs forslag til sakkyndige, og har ingen merknader.

## Vedlegg 2:

Mandat for sakkyndige til faglig vurdering av søknad om godkjenning av utdanningstilbud

1. Det skal foretas en faglig vurdering av søknad om fagskolegodkjenning for utdanningstilbudet *ernæring i barnehage, skole og SFO* ved AOF Telemark og Vestfold.
2. Den faglige vurderingen skal foretas i henhold til kapittel 7 Standarder og kriterier for godkjenning av utdanningstilbud i Retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning.
3. Kriteriene, 1 – 18, er likeverdige og må vurderes som tilfredsstillende i forhold til et minimum av hva som forventes av kvalitet i fagskoleutdanning.
4. Den sakkyndige vurderingen baseres på tilbyders søknad og annet relevant skriftlig materiale som anses som nødvendig for faglig vurdering.
5. De sakkyndige skal ikke vurdere faglig kriterium 5.
6. Vurderingene må gis en tydelig begrunnelse og en entydig konklusjon og nedfelles skriftlig.
7. Den faglige vurderingen skrives inn i en rapport sammen med NOKUTs egen vurdering av styringsordning, reglement og kvalitetssikringssystemet. Det skrives en rapport for hvert utdanningstilbud. Rapporten danner grunnlag for NOKUTs vedtak.
8. Sakkyndig kan bli pålagt å utføre en tilleggsvurdering av søkers kommentar til den faglige vurderingen. Både søkers kommentar og eventuell sakkyndig tilleggsvurdering inngår i NOKUTs beslutningsgrunnlag.
9. Sakkyndig arbeider på oppdrag fra NOKUT og skal dermed ikke diskutere vurderingen i media eller med søker før vedtak er fattet.

NOKUTs godkjenning av fagskoleutdanning er hjemlet i

- Lov om fagskoleutdanning av 20.06.2003 nr. 56
- Forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning av 01.02.2010 nr. 96
- NOKUTs retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning datert 26.01.2009