

NOKUTs tilsynsrapporter

Ernæring i pleie- og omsorgstjenester

AOF Telemark og Vestfold

Januar 2013



Utdanningssted:	AOF Telemark og Vestfold, Skien
Utdanningstilbud:	Ernæring i pleie- og omsorgstjenester
Dato for vedtak:	22. januar 2013
Utdanningslengde:	Et halvt år
Sakkyndige:	Ane Cecilie Westerberg Kirsten Holven
Saksnummer:	12/477

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 tilstede 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 den sakkyndige rapporten (kapittel 3 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, 22. januar 2013



Terje Mørland
direktør

Alle NOKUTs vurderinger er offentlige og denne samt tilsvarende tilsynsrapporter vil være elektronisk tilgjengelige på nettsidene våre www.nokut.no/NOKUTs-publikasjoner

Innhold

1	Informasjon om søkeren	1
2	Innledende vurdering	2
2.1	Rammebetingelser – krav til søknaden	2
3	Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet	4
3.1	Oppsummering	4
3.2	Læringsmål og kvalifikasjoner	4
3.3	Faglig innhold	7
3.4	Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer	9
3.5	Eksamen og vitnemål	12
3.6	Infrastruktur	14
3.7	Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige	16
4	Tilsvarsrunde	17
4.1	Søkers tilbakemelding	17
4.2	Sakkyndig tilleggsvurdering	17
4.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité	17
5	Vedtak	18
6	Dokumentasjon	18
	Vedlegg 1:	19
	Vedlegg 2:	20

1 Informasjon om søkeren

AOF Telemark og Vestfold søkte NOKUT 14. september 2012 om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Utdanningstilbudet er et halvårig tilbud som gis på deltid over ett år. Undervisningen vil gis i Skien, og det er søkt godkjenning for inntil 20 studenter.

Søker har allerede fire godkjente fagskoletilbud:

- Eldreomsorg
- Kreftomsorg og lindrende pleie
- Kroniske sykdommer hos voksne og eldre
- Miljøarbeid rettet mot mennesker med funksjonsnedsettelse/utviklingshemming

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. 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.

2 Innledende vurdering

2.1 Rammebetingelser – krav til søknaden

- Søker må beskrive og dokumentere kvaliteten på utdanningstilbudet i henhold til NOKUTs mal for elektronisk søknad.
- Det må fremgå av søknaden at utdanningstilbudet er innenfor rammen av minst et halvt år og maksimalt to år som heltidsutdanning.
- Søknaden skal sannsynliggjøre at utdanningstilbudet bygger på fullført videregående opplæring og at utdanningstilbudet er yrkesrettet.
- For tilbydere som ikke helt ut er eid av staten, fylkeskommune eller kommune må søker / tilbyder være registrert i Enhetsregisteret.

Presentasjon og vurdering

NOKUT har vurdert søknaden ut fra nevnte forutsetninger. Rammebetingelsene er til stede for at søknaden skal kunne behandles av NOKUT.

Konklusjon

Søker oppfyller rammebetingelsene for videre saksbehandling.

2.1.1 Reglement

Det skal foreligge reglement slik at vedtak som tilbyder fatter angående studenter, følger reglene i forvaltningsloven. Det må klart komme frem i reglementet hvem som fatter vedtak (i første instans) og hvordan en klage behandles. Reglementene skal også være slik utformet at de sikrer lik og upartisk behandling, og at studentene forstår om de er rett behandlet eller ikke.

Følgende forhold må være dekket:

- hvordan og hvem som gjennomfører opptak av studenter (opptaksreglement). Opptakskrav, eventuelle tidsfrister og regler for rangering av de kvalifiserte søkerne må fremgå.
- hvordan vurdering av realkompetanse for opptak gjennomføres, herunder hvem som fatter vedtak.
- hvordan prøving og vurdering foretas, og gjennomføres, og hvordan resultatet av prøving og vurdering dokumenteres (eksamensreglement).
- hvordan klager fra studenter på sensur/vurdering (kan være i eksamensreglementet) og andre vedtak behandles, herunder frister som tilfredsstillende forvaltningslovens krav.

Andre forhold som må reguleres dersom tilbyder ønsker å iverksette slike tiltak:

- tydelige bestemmelser for eventuelle disiplinære sanksjoner, herunder vilkår for og krav til begrunnelse for bortvisning, eller andre disiplinærsanksjoner
- prosedyre for behandling av klager på eventuelle vedtak om disiplinære sanksjoner, hvilken støtte/hjelp en student har rett til under slike klagesaker, for eksempel å ha med seg en studenttillitsvalgt, må fremgå.

- muligheten til å gi fritak for deler av utdanningstilbudet, etter søknad fra en student på grunnlag av dokumentert oppnådd likeverdig utdanning
- fritak gis på grunnlag av realkompetanse, der både prosedyre og krav til dokumentasjon må beskrives.
- for alle enkeltvedtak gjelder at klagemuligheten må fremgå.

Presentasjon og vurdering

NOKUT har tidligere vurdert at tilbyders styringsordning og reglement er tilfredsstillende. Tilbyder opplyser imidlertid at de har endret punkt 2.4, 2.5 og 2.5.1 i reglementet. Punktene omhandler opptak til utdanningene, og endringen består i at tilbyder opplyser at studentene vil finne informasjon om de spesifikke studieretninger som kreves for opptak i studieplanene. NOKUT anser at denne endringen er tilfredsstillende.

Tilbyder må oppdatere de gjeldende studieplanene slik at informasjonen i reglementet stemmer. I tillegg anbefaler NOKUT at opptakskravet til utdanningene kommer klarere frem på tilbyders hjemmesider.

Konklusjon

Ja, reglementet er funnet tilfredsstillende. NOKUT forutsetter at tilbyder gjør de nødvendige endringene i de allerede godkjente studieplanene.

Tilbyder bør gi informasjon på hjemmesidene om hva som kreves for opptak eller hvor søkerne kan finne informasjon om dette.

2.1.2 Konklusjon

Forutsetningene er til stede for videre behandling, jf. NOKUTs «Retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning» (NOKUTs retningslinjer), kapittel 4.

3 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.

3.1 Oppsummering

AOF Telemark og Vestfold søker om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. AOF Telemark og Vestfold søkte første gang om godkjenning av utdanningen våren 2012, men ble vurdert til ikke å oppfylle NOKUTs krav til fagskoleutdanning. Dette er vurdering av AOF Telemark og Vestfolds andre søknad. Sakkyndig komite finner søknaden er betydelig forbedret og at den i stor grad tilfredstiller NOKUTs krav. Kommentarer fra sakkyndig komite til forrige søknad er i stor grad hensyntatt i denne søknaden. Sakkyndig komite finner at samtlige krav fra NOKUT er innfridd med unntak av kriterium 14. Kriterium 14 bør imidlertid AOF Telemark og Vestfold relativt enkelt kunne innfri ved å presisere sine krav til sensorers kompetanse (både overfor NOKUT og studenter).

3.2 Læringsmål og kvalifikasjoner

3.2.1 Utdanningstilbudets navn (kriterium 1)

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

Presentasjon

Utdanningens navn er *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Fagskoleutdanning i *ernæring i pleie- og omsorgstjenester* bygger på fagbrev innen helsearbeiderfaget. Fagskoleutdanningen gir kompetanse til å møte problemstillinger knyttet til ernæring i arbeid innenfor pleie og omsorg. Felles innholdsdel modul 1 er en del av alle de helsefaglige fagskoleutdanningene.

Vurdering

Navnet indikerer at utdanningen gir kompetanse om ernæring blant personer som arbeider i pleie- og omsorgstjenester.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.2.2 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 og vurdering

AOF Telemark og Vestfold skriver «Fagskoleutdanning i Ernæring i pleie- og omsorgstjenester 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. Yrkesutøverne skal kunne ta initiativ til å planlegge, organisere og iverksette tiltak relatert til ernæring i pleie- og omsorgstjenester i samarbeid med tjenesteytere, andre yrkesgrupper og brukere.... Fagskoleutdanningen vil gi spisskompetanse ernæring i pleie og omsorgstjenester innenfor egen yrkesgruppe.»

Videre er utdanningens overordnede læringsmål, og mer spesifikke læringsmål per modul angitt. Det overordnede læringsmålet: «Kunne gjøre rede for de ulike næringsstoffene, samt vurdere matvarers innhold av næringsstoffer» er et noe ambisiøst og uklart læringsmål da dette kan favne vidt. Videre kan læringsmålet: «Kunne sette sammen måltider, planlegge menyer samt tilrettelegge for et hyggelig spisemiljø» med fordel utdypes slik at det kommer frem at dette skal foregå i tråd med gjeldende anbefalinger. Læringsmålet: «Kjenne egen kompetanse og ansvarsområde og vite når andre yrkesgrupper må trekkes inn» anses som spesielt viktig for å sikre pasientsikkerheten. Læringsmålene fremstår samlet som mer realistiske, men blant læringsmålene for de mindre modulene vil vi trekke frem følgende som noe uklare og ambisiøse:

Modul 1:

- *Studenten kommuniserer profesjonelt med brukere, pårørende og medarbeidere og tar medansvar for tilbakemelding til faglig og politisk myndighet om hjelpebehov og virkning av tiltak.*

Modul 2:

- *kunne gjøre rede for de ulike næringsstoffene, samt vurdere matvarers innhold av næringsstoffer*
- *demonstrere kritisk bruk av kostholdsinformasjon fra ulike kilder*

Modul 3

- *Studenten har utviklet og er bevisst sin profesjonelle kompetanse, sin kreativitet og sitt mot, og forvalter kompetansen og bidrar til faglig utvikling på egen arbeidsplass*

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør tydeliggjøre læringsmålene som er nevnt over.

3.2.3 Utdanningstilbudets relevans (kriterium 3)

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

Presentasjon

Tilbyder henviser til Kompetanseløftet 2015 som påpeker behovet for å styrke videreutdanningstilbudet for helse- og sosialpersonell med videregående utdanning, samt heve kompetansen på sentrale fagområder i den kommunale omsorgstjenesten.

Stortingsmelding nr. 16 (2002-2003) "Resept for et sunnere Norge", "Oppskrift for et sunnere kosthold" (2007-2011) og Stortingsmelding nr. 47 (2008-2009) «Samhandlingsreformen: rett behandling - på rett sted – til rett tid» trekkes også frem. Disse offentlige dokumentene påpeker behovet for økt kompetanse om ernæring og helse blant helsepersonell.

Vurdering

Det er behov for økt kompetanse om ernæring, kost og helse blant de aktuelle yrkesgrupper. Dette fremkommer av de offentlige dokumenter det henvises til.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.2.4 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 g hvordan nivået på kvalifikasjonene i realkompetansesammenheng fastsettes.»

Presentasjon

For opptak til utdanningen, og eventuelt til enkelte moduler, kreves fullført videregående opplæring fra helse- og sosialfag eller fra restaurant- og matfag. Fagskoleutdanning i ernæring i pleie- og omsorgstjenester er primært et tertiært utdanningstilbud til helsefagarbeidere, hjelpepleiere og omsorgsarbeidere, men alle som har fullført og bestått et yrkesfaglig utdanningsprogram innen helse- og sosialfag eller restaurant og matfag på videregående skole kan innvilges opptak.

Kriteriene for realkompetanse er beskrevet.

Vurdering

Opptakskravene virker hensiktsmessige og er ryddig og greit beskrevet. Opptakskravet samsvarer med det faglige innholdet og de læringsmål utdanningen bygger på.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.3 Faglig innhold

3.3.1 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

Utdanningen har en samlet normert studietid på et halvt år, men tilrettelegges som et deltidsstudium over et år. Undervisningen er tilrettelagt med en dag pr. uke kl. 09-15.

I løpet av studietiden på et år vil planen for fagskoleutdanningen bestå av 3 moduler, hvorav en modul med felles innholdsdel (Felles for fagskoleutdanninger i helse- og sosialfagene) (MODUL 1; 8 uker deltid/4 uker fulltid), en lengre fagspesifikk modul (MODUL 2; 24 uker deltid (12 uker fulltid) og en fordypningsmodul (MODUL 3; 10 uker deltid/5 uker fulltid). I modul 1 legges det opp til 50 t undervisning 70 gruppearbeid/ selvstudie.

I tillegg beskriver studieplanen i detalj tema for undervisning slik at studentene lett kan kontrollere at de får det de er lovet.

Hospitering inngår som en del av modul 2 og foregår på for eksempel folkehelse/livsstilsprogram eller sentra, matseksjonen på sykehuset, ernæringsfysiolog eller eksempelvis sykehjem som har spesielt fokus på kost og ernæring. Hospitering kan være individuelt eller som klassebesøk. Det legges opp til fem dager hospitering. AOF Telemark og Vestfold har ansvar for å skaffe egnede plasser for hospitering. Veileder ved individuell hospitering vil være fagperson på hospiteringsstedet 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

Planen for utdanningstilbudet inneholder de elementer som forventes. Oppbygningen av studiet virker hensiktsmessig og er ryddig presentert i studieplanen. Studieplanen presiserer forventet arbeidsinnsats, slik at det fremgår tydelig for studentene hva som forventes av dem. Dette virker gjennomførbart i forhold til studiets omfang. Det er en hensiktsmessig faglig progresjon gjennom studiet.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.3.2 Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7)

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

Presentasjon

Det har blitt gjort endringer i henhold til komiteens tilbakemeldinger ved forrige søknad. Utdannelsen består av 3 hovedmoduler som hver især er delt opp i undermoduler. Modul 1 er delt opp i seks undermoduler (temaer) bestående av henholdsvis 1a) arbeidsformer, 1b) helse og sosialfagene i samfunnet, 1c) etikk, 1d) kommunikasjon og samhandling, 1e) stats og kommunalkunnskap, helse og sosialpolitikk og 1f) sosiologi og psykologi. Modulen er estimert til 8 uker deltid.

Modul 2 fokuserer på ernæring i pleie- og omsorg -med hospitering og praktisk matlaging. Modulen består av åtte undermoduler (temaer) bestående av 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, 2g) Omsorg og motivasjon og 2h) Hospitering og praktisk matlaging.

Modul 3 (angitt som modul 5 i tabellen s.9 i studieplanen) er en avslutningsoppgave med selvvalgt fordypningstema innen ernæring i pleie- og omsorgstjenester.

Vurdering

Ferdighetsmålene ser ut til å samsvare med kunnskapsmålene og er oppnåelige innenfor utdanningens tidsramme. Det er et stort behov for grunnleggende kompetanse om ernæring og kosthold blant helsearbeidere i helseinstitusjoner. Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007-2011) presiserer at ernæringsrelaterte oppgaver i helse- og sosialtjenesten blant annet omfatter planlegging av menyer, tilberedning og servering av mat, oppfølging av brukernes ernæringsstatus og tilrettelegging for et hyggelig spisemiljø. For å styrke ernæringsarbeidet i helsetjenesten er det viktig å ha godt kvalifisert personell med kompetanse i matlaging og ernæring. Ved økt kunnskap om ernæring blant ansatte i pleie- og omsorgstjenester vil feil-, under- eller overernæring blant brukere i større grad bli fanget opp og tiltak kan iverksettes slik at sykdom kan forebygges. Økt kompetanse om ernæring er således i samfunnets og brukernes interesse.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.4 Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer

3.4.1 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

Ansvar for egen læring vektlegges. Dette stiller krav til studentene om bevissthet i forhold til læreprosesser og egne læringsbehov. Studentene må aktivt oppsøke læringssituasjoner og læringsarenaer. Fagansvarlig skal tilrettelegge for læring og støtte/veilede studentene i læreprosessen.

Ulike pedagogiske tilnærminger som rollespill, øvelser, samtalegrupper, diskusjoner, veiledede grupper og forelesninger vil benyttes. Det opprettes kollokviegrupper, hvor arbeidet er obligatorisk og forpliktende. Prosjektarbeid og problemløsende læring vil vektlegges. Resultater fra gruppene presenteres i plenum. Det gis veiledning i gruppene.

Som et supplement til tradisjonell klasseromsundervisning vil studentene gis tilgang til å kunne benytte It's Learning som en læringsplattform.

Praktisk matlaging samt hospiteringsdager er også en del av undervisningen for å skape variasjon og helhet i fagskoleutdanningen. Hospitering kan være individuelt eller som klassebesøk. Det legges opp til fem dager hospitering på sykehus eller annen institusjon, og tre kvelder praktisk matlaging på skolekjøkken i kommunen.

Vurdering

Undervisningen er variert og baseres i stor grad på praktiske oppgaver og aktiv deltagelse fra studentene. Dette virker hensiktsmessig med tanke på studentenes bakgrunn.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.4.2 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

Søknaden forklarer at studentene vil følges opp både individuelt og som gruppe av faglærer og studieveileder. Mye av undervisningen ser ut til å baseres på presentasjoner for medstudenter og felles tilbakemelding fra faglærer.

Tilbyder angir at de har stor kompetanse på grunnleggende ferdigheter og erfaring med lese og skrivevansker. Personale innenfor lese- og skriveopplæring samt innenfor IKT opplæring bidrar dersom det er studenter som har behov for ekstra tilrettelegging. Dette gjelder også minoritetsspråklige. Utlån av bærbare PCer med talesyntese og retteprogram tilpasset lese- og skrivevansker kan være aktuelt ved skrivevansker.

Tilbyder angir også at de er fleksible og løsningsorienterte og opptatt av å legge til rette for læring.

Vurdering

Det pedagogiske opplegget ivaretar den enkelte og studentgruppens behov. Tilbyder har også spesifisert mulige tiltak ved behov for tilrettelegging ved skrive- og lesevansker, samt hørsels og synshemminger.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.4.3 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

I studieplanen står det «*Hospitering er en del av modul 2 og foregår på for eksempel folkehelse/livsstilsprogram eller sentra, matseksjonen på sykehuset, hos ernæringsfysiolog eller eksempelvis sykehjem som har spesielt fokus på kost og ernæring. Hospitering kan være individuelt eller som klassebesøk. Det legges opp til 5 dager hospitering.*

Praktisk matlaging på kjøkken er også en del av modul 2. Dette legges opp som 3 kvelder fordelt gjennom modul 2, og vil foregå på skolekjøkken i kommunen.

De generelle målene for hospitering og praktisk matlaging er at studentene skal:

- *ha kunnskap om praktisk menyplanlegging og tilberedningsmetoder*
- *beherske grunnleggende matlagingsteknikker*
- *kunne reflektere over egen praksis relatert til kjøkkenrutiner og justere denne*
- *etter at studenten har tilegnet seg ny kunnskap*
- *kunne relatere utdanningens teoretiske grunnlag til praktiske erfaringer»*

I tillegg skal studentene levere en obligatorisk oppgave fra hospitering og praktisk matlaging som vurderes til bestått/ikke bestått.

Vurdering

Hospitering og praktisk matlaging vurderes ikke som praksis i henhold til NOKUTs definisjon og blir følgelig ikke vurdert deretter. Målene og gjennomføring av hospitering og praktisk matlaging virker imidlertid realistiske. Det er også satt krav om minimum bachelorgrad i ernæring for personen som skal veilede hospitering og praktisk matlagingskurs. Tilbudet anses derfor som godt.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.4.4 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 tre faste stillinger i henhold til søknaden (30 %, 60 % og 10 %). I tillegg er det en stillingsprosent på 2,5% knyttet til en klinisk ernæringsfysiolog. Forholdstallet på lærer/studenter er 1:20. I tillegg er det på timebasis ansatt tre lærere/veiledere i kosthold og ernæring samt en klinisk ernæringsfysiolog.

Vurdering

Vi vurderer at undervisningspersonalet er stort nok og stabilt nok til å gjennomføre fastsatt undervisning.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.4.5 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 tre hovedfaglærerne har henholdsvis bakgrunn som klinisk spesialist i sykepleie (30 % stilling), bachelor i ernæring (60 % stilling) og fysioterapi (10 % stilling). I tillegg er en klinisk ernæringsfysiolog tilsatt i en 2,5 % stilling. Det er også en rekke personer med andre bakgrunner knyttet til studiet, inkludert bachelor i kostøkonomi, jurist, klinisk ernæringsfysiolog, master i marine næringsmidler, biolog, bachelor i samfunnsnærings og sykepleier.

Vurdering

Komiteen finner at den faglige kompetanse som finnes på skolen er tilstrekkelig til å dekke læringsmålene og undervisningen som følger av disse.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.5 Eksamen og vitnemål

3.5.1 Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13)

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

Presentasjon

Det settes en modulkarakter for hver modul som avsluttes. På slutten av modul 1 og modul 2 leverer studentene et individuelt skriftlig arbeid som danner grunnlag for vurdering av modulen. På slutten av modul 2 leverer studentene i tillegg en rapport fra den praktiske delen av modul 2.

Studentene skal få utlevert tema for moduloppgave tidlig i modulen slik at studentene har god tid til å arbeide med oppgaven. Vurdering av den enkelte modul fastsettes på grunnlag av det innleverte arbeidet. Rapporten fra den praktiske delen må være godkjent for at studenten skal få godkjent modulen.

For å kunne gå opp til eksamen i fordypningsmodulen må studenten ha bestått kravene i modul 1 og 2. Eksamen i fordypningsdelen består av et skriftlig arbeid (fordypningsoppgave) etterfulgt av en muntlig høring med utgangspunkt i fordypningsoppgaven. Fordypningsoppgaven utarbeides fortrinnsvis i grupper på inntil 4-5 studenter. I vurderingen av fordypningsoppgaven skal det legges vekt på mål og hovedmomenter fra modulene. Fordypningsoppgaven vurderes etter skalaen A - F, med A som beste resultat og F som ikke bestått. Karakteren på skriftlig del av fordypningsoppgaven kan justeres en karakter opp eller ned, avhengig av i hvilken grad studenten mestrer å forsvare oppgavens faglige innhold og nivå i forbindelse med muntlig eksaminering. Besvarelsene sensureres av en ekstern og en intern sensor.

Vurdering

Vurderingsordningen er tilpasset læreprosessen og utdanningstilbudet. Vurderingsform for den praktiske delen er også angitt i form av en obligatorisk rapport som må være godkjent for at modulen skal bestås.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.5.2 Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14)

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

Presentasjon

AOF Telemark og Vest skriver i sitt dokument:

«Krav til veiledere/lærere og sensorer» at «Veiledere og sensorer 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. Det legges vekt på praktisk pedagogisk utdanning og at veileder skal kunne identifisere seg med AOFs pedagogiske grunnsyn.» Deretter nevnes det at sensor skal være klinisk ernæringsfysiolog.

Vurdering

Det er vanskelig å forstå hvilket formelt krav til utdanning som stilles til sensor på eksamen og arbeidskrav ut fra dokumentet «Krav til veiledere/lærere og sensorer». Dels beskrives det at sensor skal ha relevant helsefaglig utdanning, samtidig som det presiseres at sensor skal være klinisk ernæringsfysiolog.

Sakkyndig komité forutsetter at minimumskravet til sensorer er bachelorgrad i ernæring.

Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må sørge for at sensorer har minimum bachelorgrad i ernæring.

Tilbyder bør uttrykke klart i studieplanen hvilket krav som stilles til formell utdanning blant sensorer (minimum bachelorgrad i ernæring).

3.6 Infrastruktur

3.6.1 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

AOF Telemark og Vestfold vil i stor grad benytte seg av egne undervisningsrom i forbindelse med gjennomføringen av opplæringen.

Lokalene består av syv 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 PCer har internettilgang gjennom bredbåndsforbindelse. Flere av rommene har trådløst nettverk slik at studentene kan benytte egen bærbar PC med internettilkobling. To av undervisningsrommene er godt egnet til 26 personer. Et av rommene er med god tilgang for bevegelseshemmede. De øvrige er fleksible rom som egner seg fra 10-20 personer. Alle undervisningsrommene er utstyrt med vanlig undervisningsutstyr som Whiteboard-tavle, flippover, TV, Video/DVD, projektor, CD-spiller etc.

Det er også innredet et eget «rom» med sykeseng, rullestol, m.m. og alt utstyr som trengs for å øve på stell og pleie på pasienter med dårlig funksjon.

Det er også pause og oppholdsrom for studentene med varm- og kalddrikkautomater som gir gode sosiale rammer.

Vurdering

De beskrevne arealer virker tilfredsstillende for gjennomføringen av undervisningsopplegget.

Konklusjon

Ja kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.6.2 IKT-tjenester (kriterium 16)

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

Presentasjon

IKT-tjenester er forklart i søknaden i vedlegg om utstyr og lokaler. AOF Telemark har trådløs tilkobling gjennom bredbåndsforbindelse og bærbare PCer tilgjengelig for utlån til studenter.

Vurdering

Kvalitet og omfang på IKT vurderes som tilfredsstillende for å gjennomføre opplæringen som forutsatt.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.6.3 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. Det er skissert et samarbeid med Høyskolen 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. Uansett hvor i Telemark en student er bosatt kan hun/han dermed gå til sitt lokale bibliotek og bestille faglitteratur. Studentene kan også benytte Norgeskortet ved Høyskolen i Telemark sine bibliotek i Porsgrunn, Bø og Notodden.

Vurdering

Den viktigste informasjonsressurs vil nok være tilgang til Internett, men mulighet for å kunne bestille faglitteratur må også være på plass.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.6.4 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 har i vedlegg dokumentert samarbeide med Fagforbundet i Telemark som er en av studieforbundet AOFs medlemsorganisasjoner, samt etablert praksis samarbeide med Skien, Siljan og Bamble kommune og sykehuset Telemark HF.

Vurdering

Sakkyndig komité vurderer at AOF har et godt lokalt og regionalt samarbeid. Kriteriet er oppfylt.

Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.7 Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige

Tilbyder må sørge for at sensorer har minimum bachelorgrad i ernæring.

Tilbyder bør:

- tydeliggjøre læringsmålene nevnt under kriterium 2
- uttrykke klart i studieplanen hvilket krav som stilles til formell utdanning blant sensorer (minimum bachelorgrad i ernæring).

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

4 Tilvarsrunde

NOKUT mottok 14. januar 2013 tilbakemelding fra søkeren på de sakkyndiges vurdering. Den sakkyndige komiteen vurderte tilbakemeldingen 16. januar 2013.

Søkerens tilbakemelding på den sakkyndige vurderingen og den sakkyndige tilleggsvurderingen presenteres under.

4.1 Søkers tilbakemelding

2.1.1 Reglement:

NOKUT har funnet vårt reglement tilfredsstillende. Vi vil endre alle våre studieplaner slik at opptakskrav for den enkelte utdanning er klart og tydelig beskrevet i den enkelte studieplan. Vi er i ferd med å endre vår hjemmeside, og vil i den prosessen også legge inn informasjon om opptakskrav for den enkelte fagskoleutdanning.

3.5.2 Sensorenes kvalifikasjoner:

Vi har i vår søknad lagt ved tabell over personell tilknyttet utdanningstilbudet, hvor klinisk ernæringsfysiolog er satt opp som sensor. I dokumentet som beskriver veiledere og sensorers kvalifikasjoner står det at sensor skal være klinisk ernæringsfysiolog. Vi har endret dette dokumentet slik at det nå står at sensor må ha minimum bachelorgrad i ernæring. Dokumentet er vedlagt. Vi har også lagt inn på side 12 i studieplanen at sensor skal ha minimum bachelorgrad i ernæring. Oppdatert studieplan er vedlagt.

3.2.2 Læringsmål:

Vi skal i gang med å gjennomgå alle våre studieplaner og oppdatere disse i henhold til nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk. Vi vil i den prosessen, og senest før oppstart av utdanningen, tydeliggjøre de læringsutbyttebeskrivelsene som sakkyndige påpeker.

4.2 Sakkyndig tilleggsvurdering

Vi har sett på vedleggene og vi synes nå at kriteriet er tilfredsstillende oppfylt.

4.3 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité

Tilbudet anbefales godkjent.

5 Vedtak

Vedtaket

NOKUT ved direktøren anser de faglige kravene for godkjenning av utdanningstilbudet *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*, halvårig stedbasert tilbud på som gis over ett år på deltid, ved AOF Telemark og Vestfold som oppfylt.

Vedtaket gjelder utdanningstilbudet slik det fremgår i søknaden av 14. september 2012 og søkers kommentarer til sakkyndig rapport av 14. januar 2013. Vedtaket gjelder for lærested Skien.

Bakgrunn for vedtaket

NOKUT har fattet vedtak om godkjenning basert på innledende vurdering, sakkyndig rapport, tilbyders kommentarer og tilleggsvurdering fra de sakkyndige.

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

6 Dokumentasjon

Rapporten er skrevet på bakgrunn av

- Søknad fra AOF Telemark og Vestfold, datert 14. september 2012, om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Undervisningen er stedbasert. NOKUTs saksnummer: 12/477-1
- Tilbakemelding på sakkyndig vurdering datert 14. januar 2013. NOKUTs saksnummer: 12/477-10

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 pleie- og omsorgstjenester 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