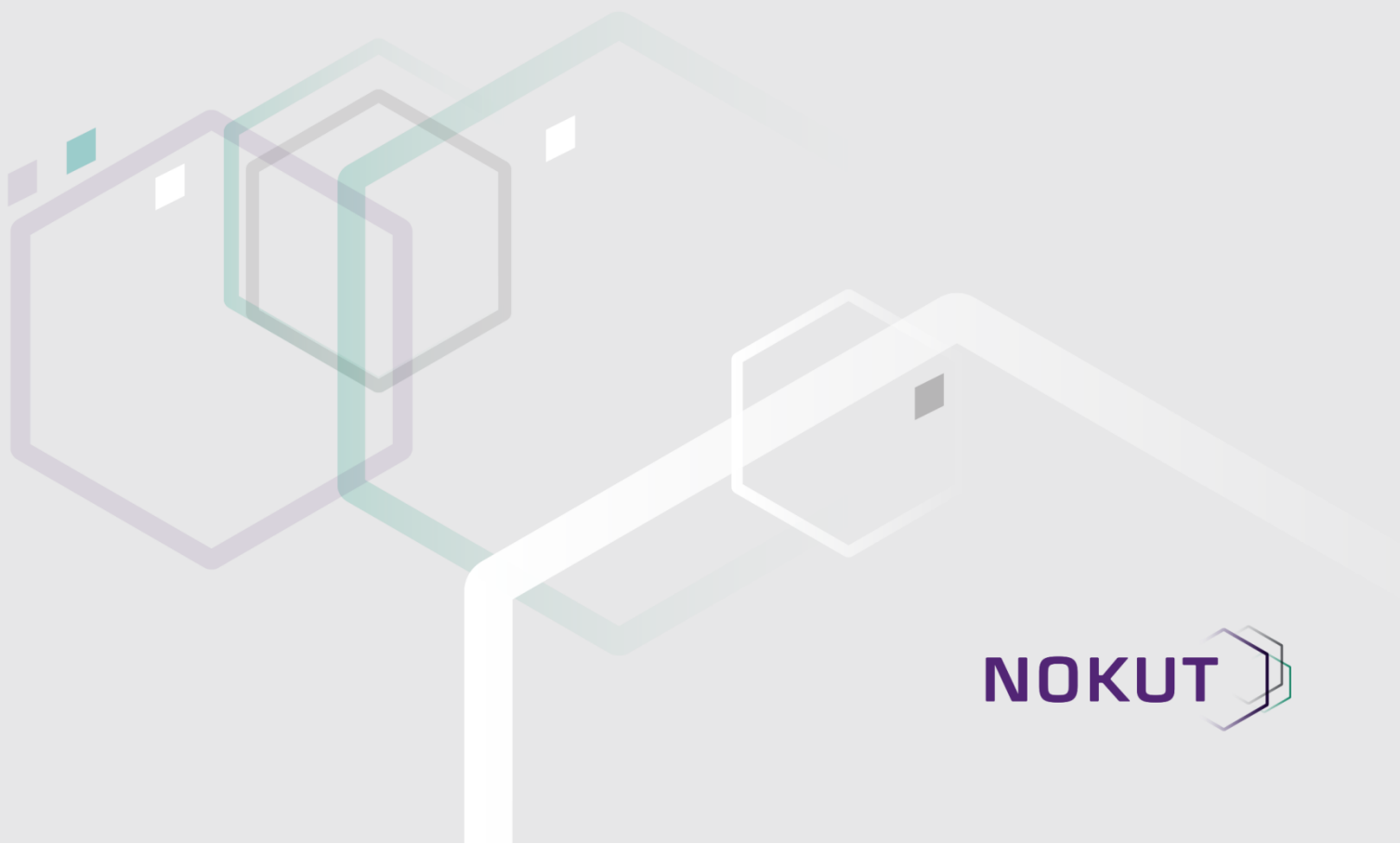


NOKUTs tilsynsrapporter

# Ernæring i pleie- og omsorgstjenester

AOF Haugaland

Februar 2014



NOKUT 

<b>Tilbyder/Utdanningssted:</b>	AOF Haugaland/ Haugesund, Sauda, Ølen og Karmøy
<b>Utdanningstilbudets navn:</b>	Ernæring i pleie- og omsorgstjenester
<b>Fagskolepoeng:</b>	30
<b>Undervisningsform:</b>	Stedbasert
<b>Sakkyndige:</b>	Kirsten Holven Ane Cecilie Westerberg
<b>Dato for vedtak:</b>	20.02.2014
<b>NOKUTs saksnummer</b>	13/649

## 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:

- Kirsten Holven
- Ane Cecilie Westerberg

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) 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 fattar 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, 20. februar 2014



Terje Mørland  
direktør

## Innhold

<b>1</b>	<b>Informasjon om søkeren.....</b>	<b>1</b>
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet .....	1
1.2	Innledende vurdering av rammebetingelser for søknaden.....	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.....	9
2.5	Eksamen og vitnemål.....	14
2.6	Infrastruktur .....	16
2.7	Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige .....	19
<b>3</b>	<b>Tilsvarsrunde.....</b>	<b>20</b>
3.1	Søkerens tilbakemelding.....	21
3.2	Sakkyndig tilleggsvurdering.....	24
<b>4</b>	<b>Tilsagn om godkjenning .....</b>	<b>26</b>
<b>5</b>	<b>Vedtak .....</b>	<b>27</b>
<b>6</b>	<b>Dokumentasjon .....</b>	<b>27</b>
	Vedlegg 1:.....	28
	Vedlegg 2:.....	29

# 1 Informasjon om søkeren

## 1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet

AOF Haugaland søkte NOKUT 13. september 2013 om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Utdanningstilbudet er et halvårig tilbud som gis på deltid over ett år. Undervisningen vil gis ved AOF Haugaland i Haugesund, Sauda, Ølen og Karmøy, og det er søkt godkjenning for inntil 20 studenter ved hvert lærested.

Søker har allerede ni godkjente fagskoletilbud:

- *Kroniske sykdommer hos voksne og eldre med fokus på diabetes, hjertesvikt og kols*
- *Psykisk helsearbeid*
- *Helse, aldring og aktiv omsorg*
- *Kreftomsorg og lindrende pleie*
- *Miljøarbeid rettet mot mennesker med funksjonsnedsettelse/utviklingshemming*
- *Rehabilitering*
- *Spesialpedagogikk og flerkulturelt arbeid*
- *Tverrfaglig miljøarbeid innen rus og psykisk helsearbeid*
- *Omsorg for mennesker med nevrologiske lidelser*

Tilbyder fikk sitt system for kvalitetssikring godkjent av NOKUT 11. juli 2011, jf. NOKUTs sak 11/242. Styreordningen og reglementet er tidligere funnet tilfredsstillende, jf. NOKUTs sak 11/416 og 12/137.

NOKUT har gjennomgått søkers hjemmesider, [www.aof.haugaland.no](http://www.aof.haugaland.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.

## 1.2 Innledende vurdering av rammebetingelser for 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.

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

## 2 Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet

Kriteriene i dette kapitlet, 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 Haugaland søker om NOKUT-godkjenning av et 30 fagskolepoengs studie kalt *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Sakkyndig komité vurderer at det er behov for økt kompetanse om ernæring i pleie- og omsorgstjenester, og at studiet har tydelig relevans. Tilbyder har utarbeidet en studieplan i tråd med gjeldene regelverk for fagskoleutdanning.

Det søkes for oppstart av studiet på fire forskjellige studiesteder. Det er uklart hvorvidt man tenker å sette i gang undervisning på alle fire steder med det samme, og vi etterlyser en plan for dette.

Vi har også pekt på en skjevhet i kompetansegrunnet hos studietilbudets undervisningspersonale og stilt spørsmål om det er robust nok.

Sakkyndig komité har etter vurdering av søknadsskjema, studieplan og vedlegg til søknad konkludert med at det er nødvendig med endringer og presiseringer 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

Utdanningen heter *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Utdanningen bygger på videregående opplæring i helse og oppvekstfag eller fra aktivitørutdanningen. Utdanningen inneholder tema knyttet til ernæring som er relevant for pleie- og omsorgstjenestene i samfunnet.

#### Vurdering

Navnet fremstår hensiktsmessig ut fra innholdet og den yrkeskompetansen studiet gir.

## 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

Tilbyder fremstiller generelle overordnede læringsutbyttebeskrivelser i tråd med nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk. Læringsutbyttebeskrivelsene omfatter kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse rettet mot å bidra til et helsefremmende kosthold basert på gjeldende kostholdsanbefalinger, men der brukernes egne holdninger og verdier vektlegges samt at matglede fremmes.

Det er skissert læringsutbyttebeskrivelser for de enkelte modulene. Modul 1 fokuserer på helse- og oppvekstfagene i samfunnet, etikk, kommunikasjon og samhandling, stats- og kommunalkunnskap, helse- og sosialpolitikk, samt sosiologi og psykologi. Modul 2 fokuserer på ernæring, inkludert grunnleggende ernæringslære, kost og ernæring i et samfunnsperspektiv, kost i forhold til alder og kulturtilhørighet, kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander, trygg mat, helsefremmende atferd/forebygging, omsorg og motivasjon samt hospitering og praktisk matlaging. I Modul 3 arbeider studentene med en fordypningsoppgave innen et valgt tematisk område.

Utdanningen er tertiær ved at den videreutdanner personer som fra tidligere har videregående opplæring innen pleie- og omsorgssektoren.

## Vurdering

De overordnede læringsutbyttebeskrivelsene anses i hovedsak som realistiske og relevante for studentene. En læringsutbyttebeskrivelse; «Setter sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø» er imidlertid for ambisiøs. Måltid- og menyplanlegging forutsetter at man kan vurdere næringsstoffinnholdet i maten i forhold til gjeldende anbefalinger og eventuelle særskilte behov. Sakkyndig komité stiller seg tvilende til om kandidatene klarer å opparbeide seg denne kunnskapen gjennom et studie på 30 fagskolepoeng, og kandidatene bør derfor ideelt sett være under veiledning av personer med høyere ernæringsfaglig kompetanse.

Flere av temaene i modul 2d anses også for ambisiøse. Studentene som tas opp på studiet har ikke forkunnskaper til å kunne lære om ernæring i forhold til:

- Allergier og intoleranser
- Diabetes
- KOLS
- Astma

- Hjerte/kar-sykdom
- Cøliaki
- Revmatiske sykdommer
- Kreft
- Spiseforstyrrelser
- ADHD
- Autisme

Dette er avansert ernæring som det undervises i ved det femårige studiet i klinisk ernæring. Studiet bør i stedet fokusere på å øke studentenes kunnskap om generell ernæring og næringsstoffer og studentene bør bevisstgjøres sin begrensede kompetanse på disse områdene.

Studiet er på tertiært nivå. Læringsutbyttebeskrivelsene er angitt som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse som studentene skal oppnå etter endt utdanning og anses å ligge på nivå 5.1 i henhold til Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- endre læringsutbyttebeskrivelsen og temaene i modul 2d under Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander.
- revidere det overordnede læringsutbyttet; «Setter sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø» til for eksempel «bidra til å sette sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø».

### 2.2.3 Utdanningstilbudets relevans (kriterium 3)

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

## Presentasjon

Tilbyder henviser til Stortingsmelding nr. 16; «Resept for et sunnere Norge» og Stortingsmelding nr. 47; «Samhandlingsreformen», der tiltak for mer helsefremmende arbeid skal gjennomføres for å redusere antallet personer som blir syke og som trenger behandling. Videre henvises det til den demografiske utviklingen og samfunnsutviklingen med økt etterspørsel etter helsetjenester. Tilbyder argumenterer for at det er et behov for økt kompetanse blant helsepersonell om ernæring, kosthold og mat.

Vi vurderer tilbyders beskrivelse av utdanningen som relevant. Vi mener studiet er svært relevant for nærings- og samfunnsliv.



## 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

Opptakskrav til studiet er

1. fullført og bestått videregående opplæring fra programområdet Helsearbeiderfaget i utdanningsprogrammet helse og oppvekst. Hjelpepleiere og omsorgsarbeidere kan også søke.
2. fullført og bestått videregående opplæring fra programområdet Aktivitør i utdanningsprogram Design og håndverk.

Det er angitt kriterier for hvordan søkere med realkompetanse skal vurderes.

Kandidater som søker opptak på bakgrunn av realkompetanse må dokumentere at de har

- alder som minimum tilsvarer normalalderen for fullført aktuell videregående opplæring.
- ferdigheter innen aktuelle basisfag (norsk muntlig og skriftlig, IKT og matematikk) for å kunne gjennomføre studiet.
- relevant praksis fra fagområdet det søkes opptak til.
- faglig dybde og bredde innen fagområdet. Dokumenteres gjennom fagtest etterfulgt av samtale med fagperson som har kompetanse innen fagområdet det søkes opptak til.

Fagperson utarbeider vurdering til fagskoleansvarlig kompetanserådgiver. Realkompetansen vurderes ut fra innlevert skriftlig dokumentasjon og begrunnet egenvurdering fra søkeren.

## Vurdering

Sakkyndig komité undres over at studenter kan tas opp både med bakgrunn som aktivitør og helsearbeider da dette er to relativt ulike bakgrunner. Det fremstår i utgangspunktet som at studiet primært er tilrettelagt for studenter med bakgrunn som helsearbeider. Det nevnes at enkelte programfag «Helsefremmende arbeid», «Kommunikasjon og samhandling» og «Yrkesutøvelse» bygges videre på i studiet. Det er imidlertid uklart for sakkyndig komité om disse programfagene inngår i aktivitørutdanningen.

Tilbyder har beskrevet kriterier som ligger til grunn for opptak basert på realkompetanse i studieplanen. Det er imidlertid noe uklart hva som ligger i «relevant praksis fra fagområdet det søkes opptak til» og «faglig dybde og bredde innen fagområdet. Dokumenteres gjennom fagtest etterfulgt av samtale med fagperson som har kompetanse innen fagområdet det søkes opptak til». Dette må tydeliggjøres i studieplanen slik at potensielle studenter vet hva de skal dokumentere.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- gjøre rede for hvordan studenter med aktivitørutdanning har adekvate forkunnskaper for fagskoleutdanning innen «ernæring i pleie- og omsorgstjenester».
- tydeliggjøre i studieplanen hva som er relevant praksis og faglig dybde ved opptak basert på realkompetansevurdering.

## 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

Det beskrives i søknaden at «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». Det sies videre at:

*«Yrkesutøverne skal kunne bidra til å planlegge, organisere og iverksette tiltak relatert til ernæring i pleie- og omsorgstjenester i samarbeid med andre yrkesgrupper og brukere. 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. Det er av stor betydning at helsepersonellgrupper har grunnleggende kunnskaper om ernæring, kosthold og matglede i forebygging og behandling, og evner å omsette dette i praksis».*

Det fremgår av søknaden at utdanningen har en samlet normert studietid på ett halvt år, men tilrettelegges som et deltidsstudium over ett år. Undervisningen er tilrettelagt med fem kvelder pr. mnd. à fire timer. Fagskoleutdanningen består av tre moduler, hvorav en modul med felles innholdsdel (ti uker deltid, tilsvarer fem uker fulltid) en lengre fagspesifikk modul (20 uker deltid, tilsvarer ti uker fulltid) og en fordypningsmodul (åtte uker deltid, tilsvarer fire uker fulltid). Til sammen utgjør dette 38 uker deltid, tilsvarende 19 uker fulltid.

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

Hospitering er en del av modul 2 og dette kan foregå på kjøkken ved sykehjem, omsorgssentra, sykehus og lignende. Hospitering kan være individuelt eller som klassebesøk. Det legges opp til totalt fem dager hospitering. Praktisk matlaging på kjøkken er også en del av modul 2. Dette legges opp som tre 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.

## **Vurdering**

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

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **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**

Utdanningstilbudet består av en generell modul, en lengre fagspesifikk modul inkludert praktisk matlaging og hospitering, og en fordypningsmodul.

Modul 1, Felles grunnlag fagskoleutdanninger i helse- og oppvekstfagene, består av ti uker deltidsarbeid (50 timer undervisning og 130 gruppearbeid/ selvstudie) og utgjør seks fagskolepoeng. Temaene som undervises er følgende:

- 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 pleie- og omsorg, består av 20 uker deltidsarbeid inkludert hospitering og praktisk matlaging med 100 timer undervisning, 296 timer gruppearbeid/selvstudie, 30 timer hospitering og tolv timer praktisk matlaging. Modulen utgjør 16 fagskolepoeng. Temaene som det undervises i:

- 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
- 2h. Hospitering og praktisk matlaging

Modul 3 (beskrevet som modul 5 på side 8 i studieplanen), Fordypning i ernæring i pleie- og omsorgstjenester, består av åtte uker arbeid med fire timer undervisning, åtte timer veiledning, og 170 timer gruppearbeid. Modulen utgjør 8 fagskolepoeng. Studentene skal gjennomføre et obligatorisk fordypningsarbeid. Emnet for fordypningsarbeidet skal være praksisrettet, forankret i relevant teori, samt konkret være knyttet til praksis og ett eller flere tema i utdanningens moduler.

## Vurdering

Læringsutbyttebeskrivelsene anses oppnåelige innenfor utdanningens tidsramme.

Sakkyndig komité mener det ikke er samsvar mellom læringsutbytte og undervisning når det gjelder modul 2d. Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander, hvor følgende sykdommer skal gjennomgås; underernæring, næringsberikning, nedsatt appetitt, overvekt/fedme, allergier og intoleranser, diabetes, KOLS, astma, hjerte/kar-sykdom, cøliaki, revmatiske sykdommer, kreft, spiseforstyrrelser, ADHD, autisme og konsistenstilpasset kost. Særlig undervisning om kost ved sykdommene allergier og intoleranser, kreft, spiseforstyrrelse, ADHD og autisme virker krevende. Vi kan ikke se at disse temaene er relatert til læringsutbyttet for modulen og mener det er lite hensiktsmessig å ta opp tema som ernæring ved allergier og intoleranser, diabetes, KOLS, Astma, hjerte/kar-sykdom, cøliaki, revmatiske sykdommer, kreft, spiseforstyrrelser, ADHD og autisme i sammenheng med fagskoleutdanningen. For å sikre et godt næringsstoffinntak og mattilbud til personer med disse tilstandene bør autorisert klinisk ernæringsfysiolog være ansvarlig.

En overordnet læringsutbyttebeskrivelse; «Setter sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø» knyttes til modul 2h. Hospitering og praktisk matlaging. Korrekt måltid- og menyplanlegging forutsetter at man kan vurdere næringsstoffinnholdet i maten i forhold til gjeldende anbefalinger og eventuelle særskilte behov. Sakkyndig komité stiller seg tvilende til om kandidatene klarer å opparbeide seg denne kunnskapen gjennom et studie på 30 fagskolepoeng som inkluderer fem dager hospitering på kjøkken / annen relevant institusjon og tre kvelder praktisk matlaging.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- endre tema for undervisningen i modul 2d slik at det er samsvar mellom læringsutbytte og undervisning.
- endre den overordnede læringsutbyttebeskrivelsen «Setter sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø», slik at læringsutbyttet står i henhold til undervisningen som gis i dette emnet.

## 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 er undervisningen tilrettelagt med undervisning fem kvelder pr. mnd. à fire timer (fra kl. 17.00-21.00).

Det legges til rette for «erfæringsbaserte læringsformer» som krever aktiv deltakelse siden studentene har praktisk erfaring innen egne fagområder. Arbeidsformene tilrettelegges slik at det støtter opp om studentenes egne initiativer og slik at studentene utvikler evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk yrkesutøvelse, samt får økt forståelse og respekt for andres fagfelt.

Det legges vekt på vekselvirkning mellom teoretiske studier, praktisk matlaging og hospiteringer som skal øke studentens motivasjon for egen videreutdanning. I løpet av studiet vil det gjennomføres minst en individuell samtale med hver enkelt student. Samtalen gjennomføres av kompetanserådgiver fra AOF Haugaland.

I samarbeid mellom studenter og lærere deles studentene inn i basisgrupper som skal være i virksomhet gjennom hele studiet. Funksjon og arbeidsform vil veksle og være avhengig av hvilke temaer som står i fokus. Gruppene skal fokusere på gruppedynamikk og fungere som et redskap for egen vekst og utvikling. 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.

I studieplanen er det beskrevet at

*«som alternativ til individuell veiledning kan det arrangeres oppgaveseminarer gjennom hele studiet. På oppgaveseminarene skal studentene presentere sine foreløpige arbeider for medstudenter og veileder. Presentasjonen danner grunnlag for diskusjon. Hensikten er å gi felles veiledning og respons med læringsutbytte, både for de som legger fram og de som er deltakere».*

## **Vurdering**

Studiet baserer seg på prinsippet «ansvar for egen læring». Det er lagt opp til innlevering av et skriftlig arbeid som danner grunnlag for vurdering av modulen. Det skriftlige arbeidet er i form av en moduloppgave. Omfanget av modulrapportene, rapport fra hospitering og praktisk arbeide samt fordypningsoppgaven er godt beskrevet. Det er ikke beskrevet om arbeidet i basis-gruppene er obligatorisk.

Det er beskrevet at et oppgaveseminar kan erstatte individuell veiledning. På oppgaveseminarene skal studentene presentere sine foreløpige arbeider for medstudenter og veileder, hvor hensikten er å gi felles veiledning og respons med læringsutbytte, både for de som legger fram og de som er deltakere. Det står ikke noe i studieplanen om obligatorisk fremmøte fra andre studenter på disse oppgaveseminarer, og sakkyndig komité vil vite hvordan man har sikret tilstrekkelig studentoppmøte for å oppnå læringsutbyttet / hensikten med oppgaveseminalet. Komitéen mener også at alle studenter må sikres et minimum av individuell veiledning.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- beskrive hvordan læringsutbyttet for oppgaveseminalet sikres gjennom tilstrekkelig oppmøte fra medstudenter.
- beskrive hvordan individuell veiledning er sikret hos dem som «velger» presentasjon på oppgaveseminar.

Tilbyder bør beskrive om arbeidet i basisgruppene er obligatorisk.

### **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 og vurdering**

Studiet tar sikte på opptak av 20 studenter, er stedbasert og avvikles som et deltidsstudie over ett år (30 fagskolepoeng). Utdanningen vektlegger aktiv deltagelse av studentene. Et viktig pedagogisk prinsipp er ansvar for egen læring som tar sikte på at studenten selv tar initiativ og eierskap til sin læringsprosess og at faglærer i større grad tilrettelegger for læring. Studentene følges opp både individuelt og i grupper. På slutten av modul 2 gjennomfører studentene hospitering der de veiledes av fagperson med minimum bachelorgrad i ernæring.

AOF Haugaland har kompetanse og vilje til å tilrettelegge for personer med særskilte behov, særlig har de lang erfaring med personer med lese- og skrivevansker og minoritetsbakgrunn.

Det pedagogiske opplegget anses hensiktsmessig og tilfredsstillende, også det skisserte opplegget for de med særskilte behov.

#### **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **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 og vurdering**

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**

AOF Haugaland har i liten grad fast ansatt undervisningspersonell. De fleste blir engasjert i forhold til det behov en til en hver tid har for å iverksette studier. Det er knyttet en 100 % fast koordinatorstilling til fagskoleutdanningen som eventuelt skal bidra i undervisningen i modul 1. Personen har bakgrunn som somatisk hjelpepleier og vernepleier med videreutdanning i pedagogikk, veiledning og miljøarbeid.

Det er ikke noen faste undervisningsstillinger knyttet til fagskoleutdanningen. Det er to midlertidige stillinger knyttet til undervisningen. En førskolelærer med 1.avd. spesial-pedagog er tilknyttet i en 68% stilling hvorav 34% er knyttet til undervisning og veiledning i modul 2 og 3. I tillegg er en sykepleier med lærerutdanning og praktisk pedagogisk utdanning tilknyttet i en 32% stilling hvorav 12% er knyttet til undervisning og veiledning i modul 2 og 3. I tillegg er det beskrevet at det er gjesteforelesere tilknyttet i en 4% stilling med «spisskompetanse på spesielle emner i studieplanen». Dermed er det knyttet en 50% stilling til undervisningen i studietilbudet.

Utdanningen tar opp inntil 20 studenter. Forholdstallet på lærer/studenter er dermed 1:40.

## Vurdering

Det søkes om godkjenning av fagskoleutdanningen på fire forskjellige steder. Lærerstaben er, slik vi ser det, ikke tilstrekkelig dimensjonert for 20 studenter. Det samme undervisningspersonalet er anført for alle fire studiesteder. Slik vi ser det, har ikke skolen redegjort for hvordan de skal gjennomføre dette i praksis.

Det er kun en fast ansatt i 100% stilling, men denne personen skal primært fungere som prosjektkoordinator og skal ikke bidra noe særlig i undervisningen. Undervisningspersonalet er kun tilknyttet i midlertidige stillinger og med begrenset stillingsbrøk knyttet til selve undervisningen og veiledningen, henholdsvis 34% og 12%.

Så små stillingsandeler vil gjøre samarbeidet lærerne i mellom og mellom lærer og student utfordrende. I tilfelle sykdom virker det umiddelbart litt lite robust med bare studiekonsulenten som fast ansatt.

Det går ikke fram av søknaden hvor vidt man tenker å sette i gang studiet på fire steder med det samme, eller hvilken plan man har for igangsetting av studiet på de forskjellige studiestedene.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- sikre tilstrekkelig stort fast undervisningspersonale til stabil gjennomføring av studieprogrammet.
- redegjøre for hvilken plan man har for igangsetting av studiet på fire undervisningssteder.

### 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

Ernæringsundervisningen er en svært sentral del av utdanningen og er hovedområdet på modul 2 som utgjør 16 fagskolepoeng. Undervisningskompetansen til to midlertidig ansatte som skal ivareta undervisningen er beskrevet i fagskoleplanen. Den ene personen har bakgrunn som førskolelærer og den andre som sykepleier. AOF Haugaland skriver selv at de krever at «undervisningspersonalet som skal være knyttet til fagskoleutdanninger ved AOF Haugaland, må samlet ha kvalifikasjoner til å gi den undervisningen som følger av studieplanen».

## Vurdering

Sakkyndig komité kan ikke se at kravet om ernæringskvalifikasjoner er oppfylt. Sakkyndig komité undrer seg over hvem som skal være ansvarlig for ernæringsundervisningen som utgjør hoveddelen av modul 2 og totalt 16 fagskolepoeng. Vi kan ikke se hvem som skal undervise i følgende temaer;

### 2a. Grunnleggende ernæringslære

- Energi og energibalanse
- Næringsstoffene
- Hva er kosttilskudd, og trenger vi det?
- 2b. Kost og ernæring i et samfunnsperspektiv,
- Norske anbefalinger for ernæring
- Kostråd for å fremme folkehelse og forebygge kroniske sykdommer

### 2c. Kost i forhold til alder og kulturtilhørighet

- Ernæringsbehov hos eldre
- Kost i forhold til ulike religioner
- Kost i forhold til ulike kulturer

### 2d. Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander

- Underernæring, Næringsberikning
- Nedsatt appetitt, Overvekt/fedme
- Allergier og intoleranser
- Diabetes
- KOLS
- Astma
- Hjerte/kar-sykdom
- Cøliaki
- Revmatiske sykdommer
- Kreft, Spiseforstyrrelser
- ADHD, Autisme

- Konsistenstilpasset kost

Mange av disse temaer er svært avanserte og krever ernæringskunnskap på minimum bachelornivå og temaer som kost for cøliaki, revmatiske sykdommer, kreft, spiseforstyrrelser, ADHD, autisme, næringsberikning og konsistenstilpasset kost krever klinisk ernæringskunnskap på minimum masternivå.

Dette er en såpass stor del av fagskoleutdanningen at søker må ivareta kompetanse innen dette feltet innen fagskoleutdanningen.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må sikre at det finnes formell og tilstrekkelig ernæringskompetanse blant de som underviser på fagskoleutdanningen.

## **2.5 Eksamen og vitnemål**

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

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

## **Presentasjon**

Studiet består av tre moduler. På slutten av hver modul leverer studentene et skriftlig arbeide som danner grunnlag for vurdering av modulen. Oppgavene gis karakterer A-F.

Moduloppgavene er beskrevet i vedlagte oppgavetekster, både innhold og vurderingskriterier. Oppgaven kan utarbeides individuelt eller i samarbeid med andre studenter. Den skriftlige fordypningsoppgaven skal forsvares muntlig. Det er i tillegg til den karaktergivende oppgaven i modul 2 også en oppgave der studentene skal belyse eget læringsutbytte fra hospitering og praktisk matlaging som bedømmes bestått/ikke bestått.

## **Vurdering**

Det synes hensiktsmessig å benytte skriftlige oppgaver som vurderingsform i modulene. Moduloppgavene og den avsluttende fordypningsoppgaven er i modul 3 godt beskrevet og bidrar til variasjon i vurderingsformene da denne også skal forsvares muntlig.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

## 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

AOF Haugaland skriver i søknaden at sensorene vil enten være interne, eksterne eller en kombinasjon av disse.

Ved bedømmelse av studentens selvstendige arbeid skal det være minst to sensorer, hvorav en ekstern.

- Ved bedømmelse av muntlig prestasjon, praksisopplæring, ferdighetsprøver og lignende som etter sin art ikke lar seg etterprøve, skal det være to sensorer.
- Ved bedømmelse av andre prøver og oppgaver skal det være én intern sensor. Når det foreligger særlige grunner, kan fagskoleansvarlig kompetanserådgiver selv unntaksvis bestemme at det skal være to sensorer, eventuelt ekstern sensor.
- Fagskoleansvarlig kompetanserådgiver oppnevner sensorene. Sensorene vil enten være interne, eksterne eller en kombinasjon av disse.

2. Vurderingene skal kvalitetssikres gjennom ekstern deltakelse. Dersom det ikke benyttes ekstern sensor ved den enkelte vurdering, skal kvalitetssikringen skje hvert annet studieår gjennom en ekstern stikkprøvesensur eller stikkprøvekontroll av vurderinger foretatt av intern sensor. Fagskoleansvarlig kompetanserådgiver fastsetter på hvilket tidspunkt av studieåret kvalitetssikringen skal gjennomføres. Sensor/eksamenskommisjonen fastsetter karakterer. Ved uenighet mellom sensorene avgjør ekstern sensor.

3. Sensurfristen ved skriftlig prøve eller oppgave er 3 (tre) uker fra prøvedato/leveringsfrist, hvis ikke særlige grunner taler for lengre frist.

4. Ved omsensurering skal det benyttes nye sensorer. De nye sensorene skal ikke gjøres kjent med hvilken karakter besvarelsen har fått ved ordinær sensur. De nye sensorene setter den endelige karakteren. Karakteren kan justeres både opp og ned. Karakteren fra omsensur er endelig og kan ikke påklages.

Videre skriver tilbyder i sitt dokument «kravspesifikasjoner til undervisningspersonell» at sensorer må ha relevant utdanning innen det fagområdet studiet gjelder på universitet eller høyskolenivå og solid praksis innen det aktuelle fagfeltet og at sensorer bør ha erfaring fra oppgavevurdering og karakterfastsetting.

Ekstern sensor har faglærerutdanning i ernæring, helse- og sosialfag, og veiledning og kompetanseutvikling.

### Vurdering

Jamfør kriterium 12 mener sakkyndig komité at det mangler formell ernæringskompetanse knyttet til intern sensur av oppgaver og eksamen.

Ekstern sensors faglige bakgrunn (faglærerutdanningen i ernæring, helse- og miljøfag) er primært rettet mot undervisning i fag og fagområder innen studieretningene helse- og sosialfag og hotell- og næringsmiddelfag i videregående opplæring. Sakkyndig komité etterlyser derfor også ekstern sensor med formell ernæringsfaglig kompetanse, minimum bachelorgrad, som skissert i AOFs egne «kravspesifikasjoner til undervisningspersonell».

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må sørge for at sensorer (både interne og eksterne) har formell ernæringsfaglig kompetanse.

## **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**

Tilbyder søker om godkjenning av utdanning på fire forskjellige undervisningssteder. Oversikt over rom og utstyr ved utdanningsstedene som benyttes i forbindelse med fagskoleutdanningen i AOF Haugaland, er beskrevet i vedlegg. Det er pr. i dag fire godkjente studiesteder: Haugesund med ni studier, Sauda med seks studier, Ølen med fire studier og Etne med ett studium.

### Haugesund

AOF Haugaland flyttet nylig inn i et flott nybygg i Haugesund sentrum med gode adgangsmuligheter både med kollektivtrafikk og med egen bil. Kurssenteret inneholder godt utstyrte undervisningsrom i ulike størrelser, grupperom og pausearealer. Det finnes trådløs internettforbindelse til fri benyttelse for våre deltakere og det er også plassert ut et antall publikums-PCer som er til fri benyttelse.

I forbindelse med fagskolestudium innen ernæring, praktisk matlaging, stilles skolekjøkken til disposisjon ved Karmsund videregående skole. Både fagskolestudier innen ernæring med studiested Haugesund og studiested Karmøy, vil benytte skolekjøkken ved denne skolen de tre kveldene pr. studium denne type undervisning skal gjennomføres.

### Sauda

AOF Haugaland har ikke egne undervisningsrom i Sauda, men Sauda videregående skole stiller til disposisjon undervisningsrom som har god plass til 20 studenter. I tillegg stilles det til disposisjon grupperom. Både undervisningsrom og grupperom har tilgang til nettverk. I forbindelse med fagskolestudium innen ernæring, praktisk matlaging, stilles skolekjøkken til disposisjon. Skolen har også egen filmsal som er utstyrt med datamaskin, videoprojektør, videokonferanse, dokumentkamera,

video og DVD-spiller. Denne kan leies dersom en kommer frem til at det kan være hensiktsmessig i deler av undervisningen.

### Ølen

AOF Haugaland har ikke egne undervisningsrom i Ølen, men Ølen videregående skule stiller til disposisjon undervisningsrom som har god plass til 20 studenter. I tillegg stilles det til disposisjon grupperom. Både undervisningsrom og grupperom har tilgang til nettverk. I forbindelse med fagskolestudium innen ernæring, praktisk matlaging, stilles skolekjøkken til disposisjon. Skolen har også et auditorie/filmsal som er utstyrt med datamaskin, videoprojektør, videokonferanse og dokumentkamera. Denne kan leies dersom en kommer frem til at det kan være hensiktsmessig i deler av undervisningen.

### Karmøy

AOF Haugaland har ikke egne undervisningsrom i Karmøy, men Kopervik videregående skole stiller til disposisjon undervisningsrom som har god plass til 20 studenter. I tillegg stilles det til disposisjon grupperom. Både undervisningsrom og grupperom har tilgang til nettverk. Skolekjøkken benyttes ved Karmsund videregående skole.

## **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.

Tilbyder bør være mer spesifikk i sin beskrivelse av infrastruktur som er relevant for fagskolestudiet *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*.

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

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

## **Presentasjon**

Haugaland Kurssenter har trådløs internettforbindelse som er til fri bruk for deltakere i hele senteret. Det er i fellesområdet utplassert PCer til fri benyttelse. Det er også trådløst nettverk tilgjengelig på undervisningsstedene i Sauda, Ølen og Karmøy. Veiledning og brukerstøtte er også tilgjengelig fra veiledere som underviser innenfor IKT. Som et supplement til klasseromsundervisningen, benytter AOF Haugaland læringsplattformen It's Learning i undervisningen. Dette er et enkelt og oversiktlig kommunikasjons- og oppfølgingsverktøy. Både lærere og studenter er knyttet opp til nettplattformen.

Både lærere og studentene vil få tilgang til og tilbud om opplæring i It's Learning. På It's Learning legges ut timeplaner, semesteroversikt, fagstoff, arbeidsoppgaver og henvisninger til aktuelle lenker.

### **Vurdering**

IKT-tjenester er forklart i søknaden. I Haugesund er det muligheter for studenter til både å bruke skolens datamaskiner, samt å koble seg på nettverket med egne bærbare datamaskiner. Mulighet for brukerstøtte og hjelp er også til stede. På de tre andre undervisningsstedene er det lagt opp til bruk av egne datamaskiner, og alle har tilgang til nettverket. Alle benytter It's Learning. Vi vurderer dette som tilfredsstillende for at opplæringen kan gjennomføres som forutsatt.

### **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**

Studentene og lærerne har tilgang til informasjonstjenester som er aktuelle for utdanningstilbudet via den trådløse internettforbindelsen som finnes på kurscenteret.

Alle undervisningssteder har tilgang til flere biblioteker, hvor de kan tilby faglitteratur innen ulike emner på ulike nivåer. Bibliotekene er også behjelpelige med å bestille inn aktuell faglitteratur ved forespørsel.

### **Vurdering**

Den viktigste informasjonsressurs for studentene vil trolig være tilgang til Internett, men mulighet for å kunne bestille faglitteratur må også være på plass. Den beskrevne tilgangen til relevant faglitteratur 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 Haugaland har inngått skriftlige intensjonsavtaler med de fleste kommunene på Haugalandet; Haugesund, Karmøy, Tysvær, Bokn, Vindafjord, Sauda og Sveio i forbindelse med studenter som skal ha praksisplasser innen helse- og oppvekstsektoren. I tillegg er det inngått intensjonsavtale med to helseforetak, Helse Fonna HF og Haugesund Sanitetsforenings Revmatismesykehus. Tilbyder skriver videre: «Det inngås avtale om praksisplass med samtlige virksomheter hvor vi har studenter i praksis». Disse intensjonsavtalene er vedlagt søknaden.

Tilbyder skriver

*«For å sikre at fagskoletilbudet har en høy kvalitet over tid, er det lagt til rette for en systematisk innhenting av informasjon fra yrkesfeltet, både gjennom møter og spørreundersøkelser. Det gjennomføres faste samarbeidsmøter med representanter fra kommunene og fra Fagforbundet i regionen en til to ganger i året. Hensikten er å sikre at fagskoleutdanningen skal ha en tilfredsstillende kvalitet og at kravet til yrkesrelevans er oppnådd. Vi får tilbakemeldinger om at studentenes utdanning har førte til holdningsendring og økt refleksjon både hos studentene, veilederne og praksisplassene. Møtene har også til hensikt å informere om planer, teste ut nye ideer og få tilbakemelding på tilbud som vil dekke kommunenes fremtidige behov.»*

## Vurdering

Sakkyndig komité vurderer at AOF Haugaland har et lokalt og regionalt samarbeid med intensjonsavtaler som sikrer samarbeid med samfunns- og næringsliv innenfor området ernæring i pleie- og omsorgstjenester, som er relevant for denne søknaden. Det er også beskrevet i søknaden at det gjennomføres faste samarbeidsmøter med representanter fra kommunene og fra Fagforbundet i regionen en til to ganger i året, for å sikre at fagskoleutdanningen skal ha en tilfredsstillende kvalitet og at kravet til yrkesrelevans er oppnådd.

## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør tydeliggjøre tiknytningen lokalt og regionalt til yrkesfeltet og faglige nettverk ved samtlige studiesteder.

## 2.7 Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige

Tilbyder må

- endre læringsmålene og temaene i modul 2d under Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander.
- revidere det overordnede læringsmålet «Setter sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø» til for eksempel

«bidra til å sette sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spisemiljø».

- gjøre rede for hvordan studenter med henholdsvis aktivtør og helsefagarbeider har adekvate forkunnskaper for fagskoleutdanning innen ernæring i pleie- og omsorgstjenester.
- tydeliggjøre i studieplanen hva man som er relevant praksis og faglig dybde ved opptak basert på realkompetansevurdering.
- endre tema for undervisningen slik at det er samsvar mellom læringsmål og undervisning.
- sikre tilstrekkelig stort fast undervisningspersonale til stabil gjennomføring av studieprogrammet.
- redegjøre for hvilken plan man har for igangsetting av studiet på fire undervisningssteder.
- sikre at det finnes formell og tilstrekkelig ernæringskompetanse blant de som underviser på fagskoleutdanningen.
- sørge for at sensorer (både interne og eksterne) har formell ernæringsfaglig kompetanse.
- beskrive hvordan læringsutbyttet for oppgaveseminalet sikres gjennom tilstrekkelig oppmøte fra medstudenter.
- beskrive hvordan individuell veiledning er sikret hos de som «velger» presentasjon på oppgaveseminar.

Tilbyder bør

- beskrive om arbeidet i basisgruppene er obligatorisk.
- være mer spesifikk i sin beskrivelse av infrastruktur som er relevant for fagskolestudiet *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*.
- tydeliggjøre tiknytningen lokalt og regionalt til yrkesfeltet og faglige nettverk ved samtlige studiesteder.

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

### 3 Tilsvarsrunde

NOKUT mottok 17. januar 2014 tilbakemelding fra søkeren, på de sakkyndiges vurdering i utkast til tilsynsrapport. Den sakkyndige komiteén vurderte tilbakemeldingen 30. januar 2014.

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



### 3.1 Søkerens tilbakemelding

Tilsvar fra AOF Haugaland «Ernæring i pleie- og omsorgstjenester». Saksnummer 13/649-6. Søkers tilbakemelding på konklusjon fra de sakkyndige på «må-punkter».

#### Læringsmål (kriterium 2)

*Endre læringsutbyttebeskrivelsen og temaene i modul 2d under Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander.* Vi har lagt til et nytt kunnskapsmål i studieplanen, side 15, under modul 2. Det nye målet er: «Studenten kjenner til hvilken betydning kosthold har for noen av de vanligste sykdommer innen pleie- og omsorg». Vi har også endret overskriften i studieplanen, modul 2, punkt 2d side 14 fra «Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander» til «Grunnleggende kjennskap til kost ved ulike sykdommer og tilstander» for å gjøre punktet mindre ambisiøst og mer praktisk rettet. Videre har vi tatt bort temaene næringsberiking, ADHD og autisme i studieplanen modul 2, punkt 2d, men valgt å beholde de øvrige. Begrunnelsen er at disse temaene ofte inngår i studentenes daglige arbeid. Eksempelvis møter helsefagarbeideren kreftpasienter som på grunn av sin diagnose har utviklet spiseforstyrrelser eller utfordringer i forhold til kost overfor pasienter med hjerte/kar-sykdommer, KOLS eller diabetes. Det er da viktig at helsefagarbeideren har kjennskap til hvilken betydning kosthold har for noen av de vanligste sykdommene innen pleie- og omsorg. Vi mener at ved å beholde de øvrige temaene bidrar vi til å gi en praksisnær og yrkesrettet utdanning som er etterspurt hos helsefagarbeidere og virksomhetsledere. I undervisningen ellers vil det bli fokusert på å øke studentenes kunnskap til generell ernæring og næringsstoffer under punkt 2a og 2b. Undervisningens nivå vil bli gjenspeilet på nivået 5.1 i henhold til Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk. Det er ikke et mål at undervisningen skal gjøres mer avansert enn det.

*Revidere overordnede læringsutbytte:* Vi har endret ordlyden i den overordnede læringsutbyttebeskrivelsen i studieplanen under Ferdigheter: punkt 3, side 6 fra «Setter sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegge for et hyggelig spise miljø» til følgende tekst «bidra til å sette sammen måltider og planlegger menyer i tråd med gjeldende anbefalinger samt tilrettelegger for et hyggelig spise miljø». Endringen er markert med gult i studieplanen side 6. I tillegg har vi tatt bort teksten «eller aktivitørutdanning» i 2. avsnitt under 2.0 Mål for fagskoleutdanningen, side 5.

#### Opptakskrav (kriterium 4)

*Gjøre rede for hvordan studenter med aktivitørutdanning har adekvate forkunnskaper for fagskoleutdanning innen «ernæring i pleie- og omsorgstjenester».* Vi har tatt bort punkt 2 «Fullført og bestått videregående opplæring fra programområdet Aktivitør i utdanningsprogram for Design og håndverk». Punkt 3.1 Formelle opptakskrav i studieplanen er endret til følgende: «Fagskoleutdanningen ligger på tertiært nivå. For opptak til fagskoleutdanningen Ernæring i pleie- og omsorgstjenester kreves det at følgende kriterium er oppfylgt: Fullført og bestått videregående opplæring for programområdet Helsearbeiderfaget i utdanningsprogram for helse og oppvekst. Hjelpepleiere og omsorgsarbeidere kan også søke». Endringene er markert med gult i studieplanen side 6.

*Tydeliggjøre i studieplanen hva som er relevant praksis og faglig dybde ved opptak basert på realkompetansevurdering. Vi har endret tekst i studieplanen punkt 3.2 Opptak på bakgrunn av realkompetanse, prikkpunkt 3 til følgende ordlyd: «relevant praksis fra fagområdet det søkes opptak til, dvs. at søker må ha arbeidserfaring fra hjemmetjeneste, sykehjem, tjenester for funksjonshemmede, dagsentre, aktivitetssentre osv». Tilføyelsen er markert med gult i studieplanen side 7. Prikkpunkt 4 «faglig dybde og bredde innen fagområdet, dvs. at søker gjennom fagtest og samtale viser kunnskap som bygger på læreplanen for vg2 Helsearbeiderfaget». Tilføyelsen er markert med gult i studieplanen side 7.*

### **Sammenheng mellom plan og mål (kriterium 7).**

*Endre tema for undervisningen i modul 2d slik at det er samsvar mellom læringsutbytte og undervisning. Vi viser til punkt 3.2.2 Læringsmål og mener ovennevnte er dekket inn av dette punktet.*

*Endre den overordnede læringsutbyttebeskrivelsen «sette sammen måltider osv.» slik at læringsutbyttet står i henhold til undervisningen som gis i dette emnet. Vi viser til punkt 3.2.2 ovenfor hvor vi har revidert det overordnede læringsutbytte.*

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

*Beskrive hvordan læringsutbyttet for oppgaveseminalet sikres gjennom tilstrekkelig oppmøte fra medstudenter, samt beskrive hvordan individuell veiledning er sikret hos de som «velger» presentasjon på oppgaveseminar. Vi har valgt å slå ovennevnte punkter sammen fordi vi ser at begrepet oppgaveseminar kan mistolkes. Punkt 4.2.6 Oppgaveseminar i studieplanen er ment som en av flere pedagogiske tilnærminger eller metoder, og hører egentlig til under punkt 4.2.3 Teoretiske studier hvor de pedagogiske metoder i studiet nevnes. Lærerne kan benytte denne metoden i veiledning av moduloppgaveskrivning der studentene presenterer det fortløpende arbeidet for hverandre. Dette har ikke vært obligatorisk, men blitt brukt som en av flere metoder. Gjennom sakkyndiges tilbakemelding ser vi at det ikke er naturlig å ha dette som et eget punkt. Det er kun modul 5 Fordypningsmodulen og praksis som har obligatorisk fram møte. Når det gjelder veiledning av moduloppgave blir det per modul gitt minimum tolv timer veiledning. I modul 5 blir det gitt 16 timer veiledning. Veiledning er både individuell og i gruppe, og er timeplanfestet.*

*4.2.6 Oppgaveseminar i studieplanen side 10 er tatt bort og begrepet oppgaveseminar er byttet ut med framlegg av moduloppgavearbeid som er tatt inn i 4.2.3 Teoretiske studier side 9 som en av flere tilnærminger (metoder). Videre er det gjort en tekstendring under samme punktet hvor vi har endret fra «Det gis veiledning i gruppene og/eller som oppgaveseminar» til «Det gis veiledning i gruppene» (side 9). Ovennevnte endringer vil også bli gjort gjeldende for våre øvrige godkjente studieplaner. Endringene er markert med gult i studieplanen.*

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

*Sikre tilstrekkelig stort fast undervisningspersonale til stabil gjennomføring av studieprogrammet. Sakkyndige uttaler at «lærerstaben ikke er tilstrekkelig dimensjonert for 20 studenter». Vi oppfatter dette som en misforståelse, da samtlige av våre godkjente studier er dimensjonert for 20 studenter*

og med en lærerstillingsandel på 50 %. Sakkyndige uttaler også «at små stillingsandeler vil gjøre samarbeidet lærerne imellom og mellom lærer og student utfordrende» og «I tilfelle sykdom virker det umiddelbart litt lite robust med bare studiekonsulenten som fast ansatt». Lærerstillingsandelen utgjør totalt 50 % hvorav kun 4 % er tiltenkt gjesteforelesere, de resterende 46 % er fordelt på 2 undervisningspersonell. Vi mener derfor at dette ikke utgjør en stor utfordring når det gjelder samarbeidet lærerne og studentene imellom. Når det gjelder sårbarhet ved sykdom hos lærerne, viser vi til tabellen om undervisningspersonell tilknyttet utdanningstilbudet hvor vi beskriver hvordan vi kan benytte ressursene hos de faglærerne som er tilknyttet fagskoleutdanningene. I tillegg har vi ytterligere en fast ansatt studiekonsulent i 100 % stilling som har faglærerutdanning i ernæring, helse- og sosialfag, som også kan benyttes som sykevikar.

Videre påpeker sakkyndige «at det samme undervisningspersonalet er anført for alle fire studiesteder, og at vi ikke har redegjort for hvordan vi skal gjennomføre dette i praksis». AOF Haugaland har ingen planer om å starte opp denne fagskoleutdanningen på fire steder samtidig. Beklageligvis kommer ikke dette frem i søknaden. I forbindelse med tidligere søknader: *helse, aldring og aktiv omsorg* (godkjent 15.05. 2012), *kroniske sykdommer hos voksne og eldre med fokus på hjertesvikt, diabetes og KOLS* (godkjent 13.09. 2012) og *tverrfaglig miljøarbeid innen rus og psykisk helsearbeid* (godkjent 14.01. 2013), ble det søkt om tre av disse studiestedene (Haugesund, Ølen og Sauda). Det ble den gang, på samme måte som ved søknad om *ernæring innen pleie- og omsorgstjenester*, sendt inn tabell over undervisningspersonell som dekket samtlige undervisningssteder. Ingen av de sakkyndige komitéene stilte krav om at det skulle oppgis forskjellig undervisningspersonell på de ulike studiestedene. Samtlige studiesteder ble godkjent. Dersom det mot formodning skulle bli aktuelt å starte opp studiet på flere steder samtidig, har vi gjennom vårt tette samarbeid med kommunene og helseforetakene store muligheter til å skaffe undervisningspersonell med tilstrekkelig kompetanse. Det vil heller aldri være aktuelt å starte opp studier dersom vi ikke har tilstrekkelig og kvalifisert undervisningspersonell. Vi mener derfor at vi har sikret tilstrekkelig stort fast undervisningspersonalet til stabil gjennomføring av studieprogrammet. Årsaken til at vi søker om godkjenning på flere studiesteder, er at vi ved å inneha godkjenning, på kort varsel kan starte opp et studium basert på behovene fra kommunene og helseforetakene i regionen.

*Redegjøre for hvilken plan man har for igangsetting av studiet på fire undervisningssteder. Vi mener at vi har redegjort for dette i punktet over.*

## **Undervisningspersonalets kompetanse (kriterium 12).**

*Sikre at det finnes formell ernæringskompetanse til undervisere på fagskoleutdanningen. Vi beklager at Margit Veia som er tiltenkt hovedansvaret for utdanningen er oppført med feil formell utdanning. Hun er ikke førskolelærer, men faglærerutdannet i ernæring, helse og miljøfag. I tillegg er hun i gang med masterstudiet Helsefremmende arbeid med fordypning innen kostholdsformidling. Hun underviser fortiden lærerstudenter ved Universitetet i Stavanger i mat og helse. I tillegg er hun engasjert som foreleser av flere kommuner i regionen og underviser blant annet i prosjektet «Sunn og aktiv», som er et samarbeidsprosjekt mellom AOF Haugaland og Karmøy kommune. Hun har skrevet flere kokebøker innen kosthold. Av annen arbeidserfaring har hun jobbet flere år som lærer på Barne- og ungdomsarbeiderfaget og Helsearbeiderfaget. Hun har også jobbet syv år i Sjømannskirken, blant annet med tilrettelegging av måltider. Vi mener derfor*

at hun innehar den kompetansen som er nødvendig for å undervise på dette studieprogrammet, og at kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte. I tillegg vil vi benytte Signe Elise Eik, vår først foreslått ekstern sensor, til undervisning og sykevikar i utdanningen.

### **Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14).**

*Sørge for at sensorer (både interne og eksterne) har formell ernæringsfaglig kompetanse.* Som vist i punkt 3.4.5, er Margit Vea tiltenkt som hovedansvarlig for utdanningen og dermed også intern sensor. Vi anser at hennes kompetanse fyller kriteriet for intern sensor på en tilfredsstillende måte. Vi har allerede på plass flere navn som innehar ernæringsfysiologiutdanning her i Haugalandregionen. Disse vil bli kontaktet og forespurt i god tid før eventuell oppstart av studiet med spørsmål om å være ekstern sensor. Sektoren er svært opptatt av å få denne kompetansen for helsefagarbeiderne og vi anser derfor ikke at det vil bli vanskelig å få ekstern sensor. Vi anser derfor at kriteriet for ekstern sensor er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **Søkers tilbakemelding på konklusjon fra de sakkyndige på «bør» punkter.**

Prikkpunkt 1: Basisgruppearbeid er ikke obligatorisk.

Prikkpunkt 2: Når det gjelder dette punktet er vi usikre på hva sakkyndige mener vi ikke har beskrevet nok spesifikt da de i sin vurdering ikke gir en konkret tilbakemelding på hva som må beskrives bedre. Under punktet vurdering uttrykker sakkyndige at arealet virker tilfredsstillende og vi mener det er gitt en grundig beskrivelse av de ulike studiestedenes infrastruktur.

Prikkpunkt 3: Studiestedet Kopervik ligger i Karmøy kommune og studiestedet Ølen ligger i Vindafjord kommune. Disse er blant de kommunene vi har tett samarbeid med og det er i tillegg inngått intensjonsavtaler med kommunene. Det vil si at vi har den samme tilknytningen til alle fire studiestedene.

## **3.2 Sakkyndig tilleggsvurdering**

### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.2.2 Læringsmål (kriterium 2)**

Sakkyndig komité er enig i presiseringen som er gjort i forhold endringen i læringsutbyttebeskrivelsen og temaene i modul 2d under Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander og at det har blitt ytterligere presisert i modul 2 at det dreier seg om «*Grunnleggende* kjennskap til kost ved ulike sykdommer og tilstander». Komitéen er også enig i vurderingen om å fjerne temaene «næringsberiking, ADHD og autisme». Komitéen oppfordrer likevel fagskolen til å revurdere nytteverdien av undervisning om de nevnte tilstander da vi mener studentene ikke har tilstrekkelige forkunnskaper innen generell ernæring til å ha undervisning om emnene. Vårt syn er at studentene ville ha betydelig større utbytte av å øke kunnskapen om generell ernæring inkl. makro- og mikronæringsstoffer og deres funksjoner i kroppen. Komitéen mener stadig at det er veldig ambisiøst og forutsetter at fagskolen er tydelig i sin undervisning slik at fagskolestudentene forstår at de etter denne utdanningen ikke er kvalifisert til å kostbehandle pasienter. Tema «spiseforstyrrelser» mener

komitéen også kan fjernes da det i denne sammenhengen etter vår oppfatning er dekket av punktet «mangelfull appetitt». Studenter har etter denne utdanning ikke grunnleggende kjennskap til sykdommene «spiseforstyrrelser» da dette er en betegnelse for mange helt ulike sykdommer som i tillegg til ernæringskompetanse også krever kunnskap om psykologi og adferdsendring.

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.2.4 Opptakskrav (kriterium 4)**

Komitéen er enig i de presiseringer som er gjort i forhold til å gjøre rede for hva som er opptakskrav for fagskoleutdanning innen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester* samt å tydeliggjøre i studieplanen hva som er relevant praksis og faglig dybde ved opptak basert på realkompetansevurdering.

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.3.2 Sammenheng mellom plan og mål (kriterium 7).**

Sakkyndig komité er enig i presiseringen som er gjort i forhold til det overordnede læringsutbyttet «*bidra* til å sette sammen måltider...» og modul 2 at det dreier seg om «*Grunnleggende* kjennskap til kost ved ulike sykdommer og tilstander». Komitéen er også enig i vurderingen om å fjerne temaene «næringsberiking, ADHD og autisme».

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.4.1 Undervisningsformer og arbeidsmetoder (kriterium 8)**

Sakkyndig komité er enige i de endringer som er gjort i tilknytning til tidligere beskrivelse av oppgaveseminar. Presiseringen av hvordan moduloppgaveskrivning og fremlegg av moduloppgavearbeid i grupper benyttes som en av flere pedagogiske tilnærminger er gunstig. Det er også presisert at veiledning gis både individuelt og i gruppene og er timeplanfestet.

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

#### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.4.4 Undervisningspersonalets størrelse (kriterium 11).**

Etter at vi har lest tilsvaret til tilbyder forstår vi det slik at tilbyder ikke har tenkt å starte opp undervisningen på fire steder samtidig, slik vi har tolket det. Tilbyder forklarer hvordan de har tenkt å gjennomføre undervisningen med det undervisningspersonellet som er gjort kjent i søknaden. Etter råd fra NOKUT godkjenner vi denne måten å søke om oppstart for flere studiesteder, og forutsetter at AOF skaffer tilveie tilstrekkelig og kompetent undervisningspersonale ved eventuell oppstart av disse.

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.4.5 Undervisningspersonalets kompetanse (kriterium 12).**

Sakkyndig komité ser positivt på at det finnes en faglærerutdannet person innen ernæring, helse og miljøfag tilknyttet studietilbudet. Når komitéen har presisert at det må sikres at det finnes formell og tilstrekkelig ernæringskompetanse blant de som underviser, mener komitéen at underviser må ha fagkompetanse på minimum bachelor i ernæring. Særlig sett i lys av de meget ambisiøse læringsmål som fagskolen har valgt å opprettholde i modul 2 under «Grunnleggende kjennskap til kost ved ulike sykdommer og tilstander». Flere av disse temaer som «Kost ved Kreft, Spiseforstyrrelser, Cøliaki, Kols» krever forkunnskaper på masternivå innen klinisk ernæring. Komitéen kan derfor ikke godkjenne dette punktet.

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte for studiested Haugesund.

### **Sakkyndig vurdering til punkt 3.5.2 Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14).**

Komitéen viser til svaret over. Komitéen anser «formell ernæringsfaglig kompetanse» at sensorer (interne og eksterne) har ernæringsfaglig kompetanse på minimum bachelor nivå innen ernæring.

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

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

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

## **4 Tilsagn om godkjenning**

Den sakkyndige komitéen har vurdert tilsvaret på utkast til tilsynsrapport som ble mottatt 17. januar 2014. Komitéen mener at undervisningspersonalet ikke har tilstrekkelig kompetanse innen ernæring. Komitéen mener at underviser må ha fagkompetanse med minimum bachelor i ernæring.

I tillegg mener komitéen at kravspesifikasjonen for sensorer må endres slik at det stilles krav om at sensor har minimum bachelor innen ernæring.

NOKUT har besluttet å gi tilbyder tilsagn om godkjenning. Tilbyder må levere en ny tabell over undervisningspersonell hvor det settes opp en lærer med minimum bachelor i ernæring, lærerens stillingsprosent og hva læreren skal undervise i. Det er en forutsetning at denne læreren er på plass før studiet starter opp. Tilbyder må også levere oppdatert kravspesifikasjon for sensorer.

Tilsagnet om godkjenning er gyldig frem til 3. mars 2014.

## 5 Vedtak

NOKUT mottok tilfredsstillende tabell over undervisningspersonell og oppdatert kravspesifikasjon for sensorer fra tilbyder 19. februar 2014.

NOKUT ved direktøren anser de faglige kravene for godkjenning av utdanningstilbudet *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*, 30 fagskolepoeng stedbasert, ved AOF Haugaland som oppfylt. NOKUT har derfor vedtatt å godkjenne søknaden.

Vedtaket gjelder utdanningstilbudet som er beskrevet i søknaden av 13. september 2013 og i tilsynsrapporten. Vedtaket gjelder for følgende læresteder:

- Haugesund
- Sauda
- Ølen
- Karmøy

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.
- Kunnskapsdepartementets forskrift om fagskoleutdanning av 01.08.2013 nr. 942.
- 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 Haugaland, datert 13. september 2013, om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*. Tilbudet er ettårig på deltid. Undervisningen er stedbasert. NOKUTs saksnummer: 13/649-1.
- Tilsvar på sakkyndig vurdering i utkast til tilsynsrapport datert 17. januar 2014. NOKUTs saksnummer: 13/649-7.
- Tilbakemelding på tilsagn om godkjenning av fagskoleutdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*, datert 19. februar 2014. NOKUTs saksnummer: 13/649-9.

## Vedlegg 1:

### Sakkyndig komité

Den sakkyndige komité har bestått av følgende medlemmer:

- **Professor Kirsten Holven, Universitetet i Oslo**  
Holven er ernæringsfysiolog med cand. scient. grad fra 1990. I 1997 fikk hun dr. philos tittelen. Hun arbeider nå som professor 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 har 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 Haugaland.
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.

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.
- Kunnskapsdepartementets forskrift om fagskoleutdanning av 01.08.2013 nr. 942.
- NOKUTs retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning av 26.01.2009.