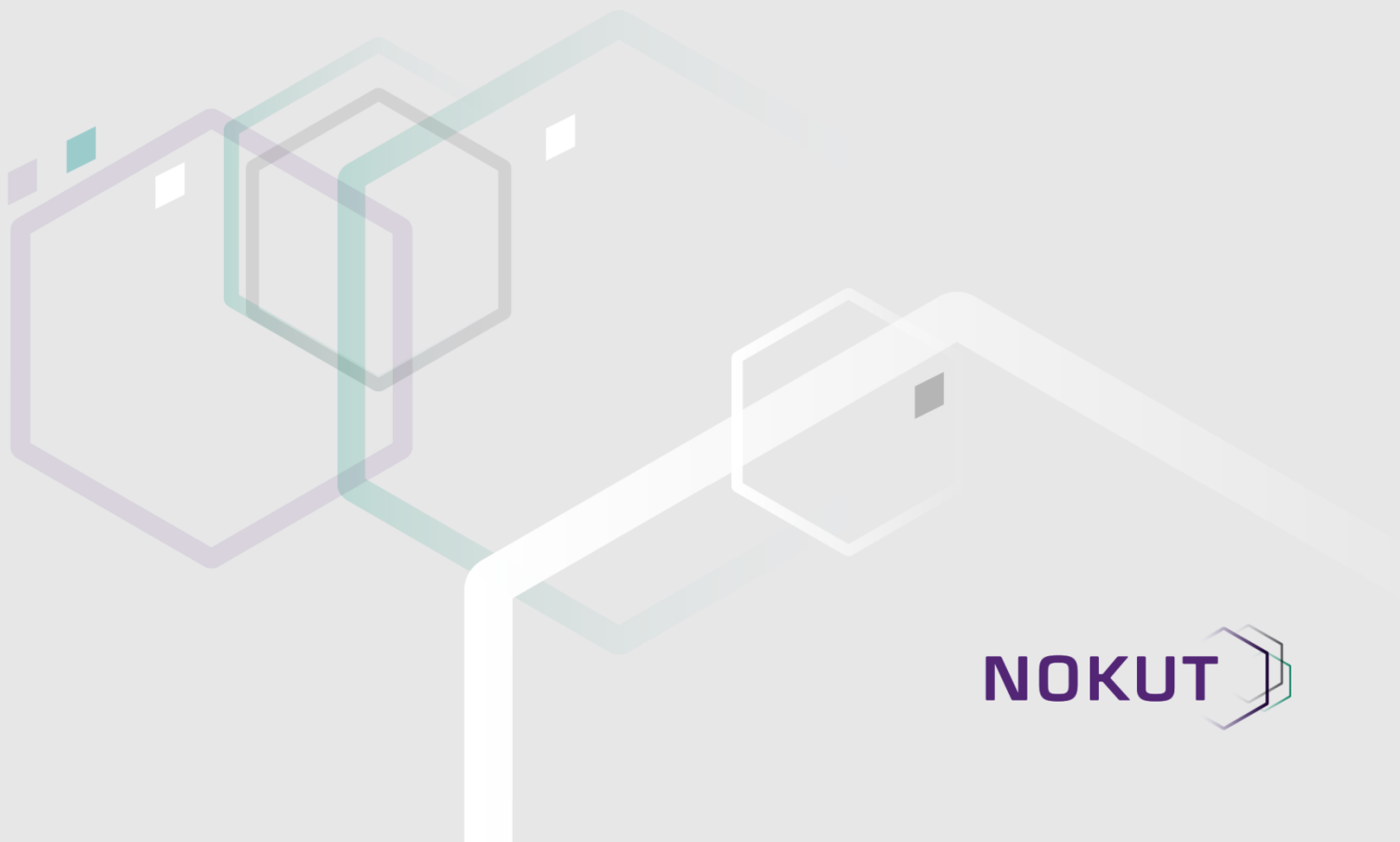


NOKUTs tilsynsrapporter

Verdiskapning i lokalmat

Trondheim fagskole

September 2018



NOKUT 

NOKUT kontrollerer og bidrar til kvalitetsutvikling ved fagskolene. Dette gjør vi blant annet ved å godkjenne nye fagskoletilbud. Fagskoleutdanning er en yrkesrettet utdanning på et halvt til to år, som bygger på videregående skole eller tilsvarende realkompetanse. Betegnelsen fagskoleutdanning er beskyttet gjennom fagskoleloven. For å kunne bruke betegnelsen fagskoleutdanning, må utdanningstilbudet være godkjent av NOKUT. Alle fagskoletilbud må tilfredsstillere nasjonale kvalitetsstandarder. NOKUT godkjenner også institusjonenes interne system for kvalitetssikring.

Tilbyder/Utdanningssted:	Trondheim fagskole
Utdanningstilbudets navn:	Verdiskapning i lokalmat
Nivå/fagskolepoeng:	30
Undervisningsform:	Nettbasert med samlinger ved Trondheim fagskole og Røros ressursenter
Sakkyndige:	Eldbjørg Marie Schön Gunnar Nagell Dahl Marit Berg
Dato for vedtak:	12. september 2018
NOKUTs saksnummer	18/01970

Forord

Fagskoleutdanning er yrkesrettet utdanning som bygger på fullført videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse. En 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, må utdanningen være godkjent av NOKUT.

Vurderingsprosessen starter med at en tilbyder søker NOKUT om godkjenning av en utdanning. Søknaden blir først gjenstand for en innledende vurdering der NOKUT avklarer om forutsetningene er til stede for videre behandling. I den innledende vurderingen av søknader fra tilbydere som ikke allerede har en godkjent fagskoleutdanning, ser NOKUT også på om tilbyder oppfyller kravene til styringsordning, reglement/forskrift og system for kvalitetssikring.

Søknader som tilfredsstill forutsetningene for behandling blir vurdert av eksterne, uavhengige sakkyndige oppnevnt av NOKUT. De sakkyndige vurderer søknaden opp mot kravene i fagskoletilsynsforskriften kapittel 3.

Til den sakkyndige vurderingen har NOKUT oppnevnt:

- Eldbjørg Marie Schön
- Gunnar Nagell Dahl
- Marit Berg

Når de sakkyndige har funnet at ett eller flere av de faglige kriteriene ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, sendes et rapportutkast (kapittel 3) til tilbyder for kommentarer. Tilbyder 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.

NOKUT har konkludert med at søknaden tilfredsstiller kravene for godkjenning av fagskoleutdanning. I denne rapporten har vi samlet alle vurderingene som danner grunnlag for godkjenningen av utdanningen. Tilbyder plikter å gjennomføre utdanningen slik det fremgår av denne rapporten og søknaden som ligger til grunn.

Verdiskapning i lokalmat ved Trondheim fagskole tilfredsstill NOKUTs krav til utdanningskvalitet og er godkjent i vedtak av 12. september 2018.

NOKUT, 12. september 2018

Øystein Lund
tilsynsdirektør

Innhold

1	Informasjon om søkeren	1
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningen	1
2	System for kvalitetssikring og grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning	2
3	Sakkyndig vurdering av utdanningen	2
	Oppsummering	2
3.1	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	2
3.2	Læringsutbytte (§ 3-2)	5
3.3	Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3).....	7
3.4	Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4)	9
3.5	Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5).....	10
3.6	Eksamen og sensur (§ 3-6)	13
3.7	Infrastruktur (§ 3-7)	14
3.8	Konklusjon etter sakkyndig vurdering	15
4	Tilsvarsrunde	15
4.1	Søkerens tilbakemelding.....	16
4.2	Sakkyndig tilleggsvurdering.....	17
4.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité	17
5	Vedtak	17
6	Dokumentasjon	18
	Vedlegg 1:.....	19

1 Informasjon om søkeren

1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningen

Trondheim fagskole søkte NOKUT til søknadsfristen 1. mars 2018 om godkjenning av *Verdiskapning i lokalmat* som fagskoleutdanning. Utdanningen er på 30 fagskolepoeng som gis på deltid over 1 år. Den omsøkte undervisningsformen er nettbasert med samlinger på studiestedene Trondheim fagskole og Røros ressurscenter.

Søker har allerede godkjente fagskoleutdanninger.

2 System for kvalitetssikring og grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning

Fra og med høsten 2017 vurderer ikke NOKUT om forutsetningene for å søke om godkjenning, er oppfylt for tilbydere som allerede har godkjente utdanninger. Vi vurderer heller ikke systemet for kvalitetssikring. Derfor inneholder ikke denne rapporten noen administrativ vurdering av kravene i fagskoletilsynsforskriften §§ 3-1 og 5-1. De sakkyndige vurderer likevel kravene i § 3-1 (1) a og § 3-1 (2)-(6).

I stedet vil NOKUT kvalitetssikre grunnleggende forutsetninger og system for kvalitetssikring ved en periodisk gjennomgang av alle tilbyderes administrative og organisatoriske rutiner. Det vil komme mer informasjon om ordningen på www.nokut.no.

3 Sakkyndig vurdering av utdanningen

Teksten i dette kapittelet er de sakkyndiges vurdering. Der det forekommer «vi», er det et uttrykk for de sakkyndige. Paragrafene i parentes i overskriftene henviser til tilsvarende paragrafer i fagskoletilsynsforskriften. Teksten i boksene er fra fagskoletilsynsforskriften.

Oppsummering

Tilbyder har sendt søknad (med vedlegg) om godkjenning av fagskoleutdanningen «Verdiskapning i lokalmat» og har gjort en god jobb med studieplanen. Tilbyder har tidligere søkt om godkjenning av en lignende utdanning, den gang under navnet «Innføring i lokalmatproduksjon». Søknaden viser sammenheng i utdanningen og viser til gode undervisningsmetoder og planer for veiledning og oppfølging av studentene. Tilbyder beskriver den nettbaserte delen av studiet meget godt. Det er imidlertid noen punkter som står igjen før studiet kan godkjennes. Tilbyder må blant annet øke den nettpedagogiske kompetansen og tydeliggjøre hvor undervisningen skal foregå. Vi ber også tilbyder beskrive tydeligere hvordan de praktisk skal gi studentene kompetanse i innovasjon og entreprenørskap. Vi mener tilbyder bør kunne forbedre søknaden på disse punktene (og de øvrige måpunktene) og vise til dette i en tilsvarsrunde for å få søknaden anbefalt godkjent.

3.1 Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1)

3.1.1 Opptak

- (1) Krav i fagskoleloven med forskrifter skal være oppfylt. NOKUT vurderer følgende krav:
- a) Grunnlag for opptak. Grunnlaget for opptak skal være relevante kvalifikasjoner på nivå 4 i Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring. Søkere har krav på å få vurdert om de er kvalifisert for opptak til en utdanning på grunnlag av realkompetanse.

Vurdering

Opptakskravene er godt beskrevet i studieplanen. I studieplanen fremgår det at følgende fagbrev/svennebrev kvalifiserer for opptak:

- Agronom
- Akvakultur
- Bakerfag
- Fiske og fangst
- Industriell matproduksjon
- Institusjonskokkfag
- Kjøttskjærerfag
- Kokkfag
- Konditorfag
- Landbruk
- Naturbruk
- Pølsemakerfag
- Reindriftsfag
- Servitørfag
- Sjømathandlerfag
- Sjømatproduksjon
- Slakterfag

Vi mener dette er relevante utdanningsprogram fra videregående opplæring (nivå 4 i NKR). Søkere kan også få opptak på bakgrunn av relevant realkompetanse. Det kreves her tre års yrkeserfaring fra lokalmatbedrift, matindustrien, landbruk, fiskeri eller oppdrettsnæring.

Opptakskravene er tilfredsstillende og bestemmelsene om realkompetansevurdering er adekvate. Tilbyder bør vurdere om svennebrevet i butikkslakterfaget også skal være med i det formelle opptakskravet.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

- vurdere om butikkslakterfaget også skal være med som formelt opptakskrav til utdanningen

3.1.2 Samarbeid med yrkesfeltet

(2) Tilbyder skal samarbeide med aktører i yrkesfeltet og delta i faglige nettverk som sikrer at utdanningens læringsutbytte er relevant for yrkesfeltet.

Vurdering

Samarbeid med aktører i yrkesfeltet

Tilbyder viser til gode avtaler med arbeidslivet. Det er lagt ved samarbeidsavtaler med flere aktører i yrkesfeltet: Stensaas Reinsdyrslakteri, Matråd AS, NHO Mat og Drikke, Rørosmeieriet og Rørosmat. Det står i avtalene at formålet blant annet er å sikre «samspill mellom teori og praksis» og «gjensidig kompetanseutvikling», eller å «videreutvikle utdanningen». I tillegg til evalueringsmøter, omfatter noe av samarbeidet også avtaler om bedriftsbesøk for studenter og lærere, hospitering og innleiing av gjesteforelesere i aktuelle tema. Vi mener at tilbyder samarbeider med relevante aktører og at samarbeidsavtalene er tilfredsstillende. Samarbeidet vil sikre at utdanningens læringsutbytte holdes relevant og oppdatert også i fremtiden, men det vil være en fordel om tilbyder også sikrer avtaler med mindre produsenter med bredde i lokale produkter. Vi mener imidlertid det er tilstrekkelig med de som er nevnt.

Deltakelse i faglige nettverk

Tilbyder beskriver flere samarbeidspartnere som er relevante. Tilbyder oppgir å samarbeide med Røros videregående skole om oppsett av studieplan og søknad. Tilbyder har dessuten en partnerskapsavtale med NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap, med den hensikt å «gi hverandre innsikt i eget arbeid, samt utnytte kompetanse og ressurser effektivt». Vi vurderer at tilbyder har et solid faglig nettverk.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

- sikre avtaler med mindre produsenter med et bredt utvalg av lokale produkter

3.1.3 Standarder, konvensjoner og avtaler

(3) Utdanninger som reguleres av nasjonale eller internasjonale standarder, konvensjoner og avtaler skal tilfredsstillere kravene i disse.

Beskrivelse

Kravet er ikke relevant for denne utdanningen.

3.1.4 Praksisavtaler

(4) For utdanninger med praksis skal det foreligge avtaler som regulerer vesentlige forhold av betydning for studentene.

Beskrivelse

Kravet er ikke relevant for denne utdanningen.

3.1.5 Fagskolepoeng og arbeidsmengde

(5) Utdanningen skal ha et omfang av 30, 60, 90 eller 120 fagskolepoeng.

(6) Det totale antall arbeidstimer for studentene skal normalt være mellom 1500–1800 timer per år.

Vurdering

Utdanningen har et omfang på 30 fagskolepoeng og 770 arbeidstimer. Antallet arbeidstimer er innenfor minimumskravet for utdanninger på 30 fagskolepoeng. Vi ser at innholdet i utdanningen er mindre omfattende nå enn i tidligere søknad, og vurderer arbeidsmengden til å være gjennomførbar.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.2 Læringsutbytte (§ 3-2)

Utdanningen skal gi ett samlet læringsutbytte som er relevant for yrkesfeltet. Læringsutbyttet skal beskrive kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse som studentene oppnår etter fullført utdanning, jf. Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring.

Utdanningens overordnede læringsutbytte:

Kunnskap

Kandidaten:

- har kunnskap om råvarer, produksjonsprosesser og verktøy innenfor produksjon, videreforedling og produktutvikling i lokalmatbransjen
- har innsikt i sentrale lover, forskrifter og standarder som regulerer matbransjen på lokalmatprodusent nivå for å sikre produktkvalitet og mattrygghet
- har kunnskap om bedriftsøkonomi, verdiskapning og relevante verktøy som anvendes innen økonomistyring og markedsetablering
- kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap innenfor verdiskapning i lokalmat
- har kunnskap om matvarebransjen i Norge og forstår hvilken rolle lokalprodusert mat med bakgrunn i mathistorie og matkultur har i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv

Ferdigheter

Kandidaten:

- kan anvende faglig kunnskap om råvareegenskaper og produksjonsprosesser for å praktisere produksjon av produkter, prosessforbedringer og produktutvikling innenfor krav i regelverket
- kan vurdere valg av råvare, produksjonsutstyr, produksjonsmetoder og emballasje for å sikre god produktkvalitet og trygg mat
- kan anvende faglig kunnskap på praktiske og teoretiske problemstillinger innenfor matproduksjon, bedriftsøkonomi og markedsetablering, og iverksette tiltak ved behov
- kan finne markedsinformasjon og bransjekunnskap som er relevante for en yrkesfaglig problemstilling hos lokalmatprodusenter

Generell kompetanse

Kandidaten:

- kan utføre produksjon og distribusjon i tråd med etiske krav som er gjeldene for matbransjen og samfunnets normer

- kan anvende kunnskap om råvarer og produksjonsprosesser for fremstilling av produkter til utvalgte målgrupper
- kan bygge relasjoner og samarbeide med andre lokalmatprodusenter og på tvers av fag, samt med eksterne grupper i matbransjen
- har forståelse for lokalmatprodusenters verdiskaping og etiske prinsipper innen økonomistyring og markedsetablering

Vurdering

Struktur

Læringsutbyttebeskrivelsene er tydelig inndelt i kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse.

Nivå

Tilbyder har relevant nivå på sine læringsutbyttebeskrivelser (LUB-er), og vi mener nivået er godt nok begrunnet i søknaden. Det er tydelig at utdanningens læringsutbytter ligger på nivå 5.1 i NKR.

Utformet som kompetansebeskrivelse

Vi mener at kompetansebeskrivelsen er godt utformet.

Faglig innhold/profil

Om kunnskapsutbyttene

Tilbyder har spisset sine beskrivelser av kunnskapsutbytter, og LUB-ene er mer i tråd med mål i utdanningen enn i den tidligere søknaden.

Om ferdighetsutbyttene

Grunnleggende matkunnskap/råvarekunnskap er ivaretatt på en tilfredsstillende måte, innovasjon og entreprenørskap blir dekket i den overordnede læringsutbyttebeskrivelsen og under de ulike emnene.

Om utbyttene innen generell kompetanse

Generell kompetanse er ivaretatt. Tilbyder har spisset kompetansen inn mot markedet som blir deres målgruppe. Tilbyder har vurdert emnenes innhold og læringsutbytte i sammenheng med overordnet LUB, og redusert omfanget på studiet.

De grunnleggende emnene råvarekunnskap, produktutvikling, videreforedling og praktisk kunnskap har fått en tydeligere plass i den overordnede læringsutbyttebeskrivelsen, og tar inn innovasjon og entreprenørskap som tema. Tilbyder har redusert og spisset emnene om bedriftskunnskap og markedskunnskap. I de overordnede læringsutbyttebeskrivelsene er innholdet i disse emnene tatt inn i en beskrivelse som angår å oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap. Vi vurderer endringene som hensiktsmessige.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.3 Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3)

3.3.1 Utdanningens navn

(1) Utdanningens navn skal være dekkende for innholdet og det læringsutbyttet utdanningen gir.

Vurdering

Tilbyder har endret navn på utdanningen til «Verdiskapning i lokalmat». Navnet beskriver studiet på en god måte og er dekkende for utdanningens innhold og læringsutbytte.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.3.2 Utdanningens innhold og emner

(2) Utdanningens innhold skal være egnet for å nå læringsutbyttet.

(3) De ulike emnene skal til sammen bidra til at studentene oppnår utdanningens totale læringsutbytte.

Vurdering

Vi ser at tilbyder har spisset emnene i markedskunnskap og bedriftskunnskap, og redusert emnet ledelse.

Vi mener at innovasjon og entreprenørskap som ble etterspurt i forrige søknad er ivaretatt inn under de andre emnene. Det skal være praktisk gjennomførbart å oppnå kompetansen i innovasjon og entreprenørskap. Tilbyder bør vise dette tydeligere i studieplanen.

I tillegg anbefaler vi at tilbyder konkretiserer hvilke lover, standarder og forskrifter som er aktuelle i de ulike emnebeskrivelsene.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

- vise tydeligere at det er praktisk gjennomførbart at studentene får kompetanse i innovasjon og entreprenørskap
- konkretisere hvilke lover, standarder og forskrifter som er aktuelle i de ulike emnebeskrivelsene

3.3.3 Studieplanen

(4) Studieplanen skal tydelig vise utdanningens innhold og oppbygning.

Vurdering

Denne vurderingen tar utgangspunkt i de formkravene NOKUT stiller til studieplanen. Det er ikke en vurdering av det faktiske innholdet og organiseringen av selve studiet.

Studieplanene nevner utdanningens navn, opptakskrav, omfang (fagskolepoeng) og forventet arbeidsmengde for utdanningen som helhet og for hvert emne. Læringsutbyttebeskrivelser og faglig innhold for utdanningen som helhet, og læringsutbytte og faglig innhold for hvert emne er godt beskrevet. Tilbyder beskriver også den indre sammenhengen i utdanningen, undervisningsformer og læringsaktiviteter, arbeidskrav og vurderingsordninger.

På forsiden av studieplanen står det at utdanningen «gjennomføres nettbasert med samlinger over ett år». Tilbyder skriver at det skal være ni helgesamlinger, én fire dagers samling og fjorten kveldsundervisninger à tre timer som foregår via Skype for business. Dette vurderes til å være godt beskrevet.

Tilbyder beskriver to studiesteder. I ettersendt informasjon har tilbyder redegjort for at planen er å ta opp «ett kull studenter som vil få undervisning både på Røros og i Trondheim. Helgesamlinger (9) vil bli lagt til Røros, firedagerssamlingen vil bli lagt til Trondheim fagskole. Undervisning via nettet vil foregå fra begge plasser». Vi vurderer at tilbyder må tydeliggjøre i studieplanen at alle studentene skal være både på Røros og i Trondheim.

Det er positivt at tilbyder har spesifisert antall sider i litteraturlisten. Det gir studenten et godt bilde av arbeidsomfanget. Vi anbefaler forøvrig at tilbyder tar inn mer litteratur om entreprenørskap, for eksempel boka «Entreprenørskap i skole og utdanning» av Anne Selvik Ask og Inger Karin Rød Ødegård.

Tilbyder beskriver godt hvordan undervisning, veiledning og tilbakemelding skal foregå, (med unntak av uklarhetene om hvilken undervisning som skal foregå på hvilket studiested, som nevnt over).

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- tydeliggjøre i studieplanen at alle studentene skal ha samlinger/undervisning både på Røros og i Trondheim

Tilbyder bør

- ta inn litteratur om entreprenørskap

3.4 Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4)

3.4.1 Veiledning og oppfølging

(1) Utdanningen skal ha et pedagogisk opplegg som sikrer god veiledning og oppfølging av studentene både som gruppe og individ.

Vurdering

Veiledning

Det vil underveis bli gitt veiledning under praktiske øvelser, i arbeid med oppgaveløsning, i forbindelse med prosjektarbeid og innleverte oppgaver, blant annet gjennom Skype og It's learning. Veiledningen kan foregå individuelt eller i grupper. Tilbyder skriver at veiledningen skal foregå via It's learning eller på e-post, og direkte i arbeidssituasjoner på samlingene. Dette er bra. Tilbyder bør imidlertid vurdere å tilby veiledning via Skype for business til studentene mellom samlingene.

Oppfølging

Tilbyder skriver i søknaden at faglærer har den daglige kontakten med studentene, og sørger for tilbakemelding og veiledning i henhold til planene.

I søknaden er gjeldende responstid oppgitt til å være tre dager, og frist for vurdering og tilbakemelding på oppgaver er ti dager. Dette vurderes som godt nok, men vi mener tilbyder må skrive dette i studieplanen også.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- oppgi responstid i studieplanen

Tilbyder bør

- vurdere å bruke Skype for business til veiledning mellom samlingene

3.4.2 Undervisningsformer og læringsaktiviteter

(2) Undervisningsformer og læringsaktiviteter, herunder eventuell praksis, skal være tilpasset læringsutbyttet som skal oppnås.

Vurdering

Utdanningen omfatter en blanding av forelesning med diskusjoner, veiledning under praktiske øvelser, selvstendig arbeid og arbeid i grupper. I studiet legges det vekt på at teori er kombinert med praktisk arbeid i lokale bedrifter, verksteder og laboratorier på fagskolen. Det legges til rette for at kandidatene kan bygge på sine tidligere erfaringer og reflektere over disse gjennom møtene med relevante eksempler. Prosjektarbeid som metode benyttes som en tverrfaglig tilnærming til studiet. Praktiske øvelser skal dokumenteres gjennom skriftlige rapporter, og refleksjon over egen praksis vil være en

del av rapportene. Dette mener vi er gode undervisningsformer. Undervisningsformene og læringsaktivitetene er meget godt beskrevet i søknaden.

Tre av emnene munner ut i en mappevurdering som består av arbeider gjennomført gjennom hvert emne. Dette mener vi er en god arbeidsform.

For å inspirere studentene til gruppearbeid bør tilbyder vurdere å benytte samskrivingsverktøy i Office 356, ettersom studentene får dette sammen med Skype for business.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en meget tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

- bruke vurdere å benytte samskrivingsverktøy i Office 356 til samskriving.

3.5 Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5)

3.5.1 Undervisningspersonalets sammensetning og kompetanse

(1) Undervisningspersonalets sammensetning og samlede kompetanse skal være tilpasset utdanningen slik den er beskrevet i studieplanen. Undervisningspersonalet må samlet ha følgende kompetanse:

- a) Formell utdanning minst på samme nivå som det undervises i, innen det aktuelle fagområdet eller nærliggende fagområder. For nye fagområder der det ennå ikke tilbys tertiær utdanning, kan langvarig yrkespraksis erstatte formell utdanning.
- b) Pedagogisk kompetanse relevant for utdanningen. Minst én person skal ha formell pedagogisk utdanning og erfaring, og et særlig ansvar for utdanningens pedagogiske opplegg.
- c) Digital kompetanse relevant for utdanningen.
- d) Relevant og oppdatert yrkeserfaring.

Vurdering

I vurderingen under har vi lagt til grunn at det er ett fagmiljø tilknyttet ett studentkull som vil ha undervisning både på Røros og i Trondheim, slik vi har fått oppklart av tilbyder. Personalet ved hvert enkelt studiested tilfredsstiller ikke nødvendigvis kravene til fagmiljø hver for seg, men *samlet* sett tilfredsstiller disse underviserne til sammen de fleste av kravene til fagmiljø, (med unntak av noen svakheter påpekt i det følgende).

Formell utdanning

Tilbyder har stort nok og stabilt nok personale med variert formell utdanning over fagskolenivå som: utdannelse i næringsmiddelteknikk, NMBU matfag, master i økonomi og ledelse, NMBU meieri, NTNU lektor, bachelor matfag, master i innovasjon og kunnskapsledelse, bachelor i økonomi med fordypning merkevarestrategi og innovasjon, doktorgrad i bioteknologi, mastergrad i matvitenskap, M. Sc. Business og siviløkonom. Krav til formell utdanning er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Pedagogisk kompetanse og den pedagogisk ansvarlige

Flere i fagmiljøet har formell pedagogisk utdanning (PPU, yrkesfaglærerutdanning, pedagogisk seminar eller lignende). Flere har også lang undervisningserfaring.

I følge kravspesifikasjonen skal det være to pedagogisk ansvarlige for utdanningen, (i tillegg til rektor som har det overordnede pedagogiske ansvaret): En faglærer ved restaurant- og matfag på Røros videregående skole skal være pedagogisk ansvarlig for undervisningen på Røros, mens avdelingsleder skal være pedagogisk ansvarlig for undervisningen ved Trondheim fagskole. Begge har formell pedagogisk utdanning. I søknaden står det at leder ved Røros ressurs er «en viktig ressurs i den pedagogiske tilretteleggingen av tilbudet på Røros». Tilbyder må redegjøre for om disse faktisk skal dele på det pedagogiske ansvaret, eller om lederen ved Røros ressurs kun skal være en ressursperson. Det er ikke oppgitt hvor stor stillingsprosent de(n) pedagogisk ansvarlig(e) skal ha tilknyttet undervisning og veiledning i utdanningen. Kun faglæreren ved Røros videregående skole er oppgitt i tabellen for undervisningspersonell, og da som gjesteforeleser med 0 % stillingsprosent hos tilbyder. Vi mener det bør komme frem hvor mange prosent pedagogisk ansvarlig(e) skal ha inn i utdanningen, for at vi skal kunne vurdere om personen(e) har tilstrekkelig kapasitet til å ivareta det pedagogiske i utdanningen.

Kravene til pedagogisk kompetanse er i hovedsak oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Digital kompetanse

Undervisningspersonalet har «grunnleggende kompetanse i standard programvare». Tilbyder skriver i kravspesifikasjonen for undervisningspersonell at undervisningspersonalet skal ha nettpedagogisk utdanning. Vi kan ikke se av tabellene for undervisningspersonell at noen i undervisningspersonalet, hverken på Røros eller i Trondheim, har slik utdanning. Tilbyder må dokumentere (for eksempel vise til en opplæringsplan) at en i undervisningspersonalet skal ta nettpedagogisk utdannelse.

Relevant og oppdatert yrkeserfaring

Det er dokumentert i tabellene for undervisningspersonell at faglærerne har oppdatert og relevant erfaring fra yrkeslivet. Dette er tilfredsstillende.

Annet

Kravspesifikasjonen for undervisningspersonell og sensorer er spesifikk for utdanningen. Forholdstall er oppgitt. Det skal være 15,4 studenter per lærer/veileder, men inntil 20 studenter per lærer anses som forsvarlig. Kravspesifikasjonen er spesifikk for utdanningen. Denne vurderes til å være meget god.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- redegjøre for om det er to personer som skal dele på det pedagogiske ansvaret, eller om lederen ved Røros ressurs kun skal være en ressursperson
- dokumentere at en lærer i fagmiljøet skal ta nettpedagogisk utdannelse (f.eks. ved å sende inn en opplæringsplan), slik tilbyder selv stiller krav om i kravspesifikasjonen

Tilbyder bør

- spesifisere hvor mange prosent pedagogisk ansvarlig skal ha inn i utdanningen

3.5.2 Praksisveiledere

(2) For utdanninger med praksis skal eksterne praksisveiledere ha kompetanse til å veilede og vurdere studentene i praksis.

Beskrivelse

Kravet er ikke relevant for denne utdanningen.

3.5.3 Undervisningspersonalets størrelse og stabilitet

(3) Undervisningspersonalet må være stort og stabilt nok til å gjennomføre fastsatte læringsaktiviteter.

Vurdering

Som nevnt i kapittel 3.5.1 Undervisningspersonalets sammensetning og kompetanse har tilbyder et stort nok og stabilt nok personale med variert bakgrunn. Underviserne ved studiestedene Trondheim og Røros utgjør henholdsvis 40 % og 25 % stillingsprosent tilknyttet undervisning og veiledning, til sammen altså 65 %. Tilbyder skriver i kravspesifikasjonen at

«[d]et avsettes en lærer-/veileder ressurs på 65 % over ½ skoleår til å gi opplæring til 20 studenter. Dette gir et forholdstall på 15,4 studenter pr. lærer/veileder. Nødvendig ressursbruk må vurderes særskilt før hvert enkelt skoleår, men vi anser det som forsvarlig med inntil 20 studenter pr. lærer.»

Vi anser forholdstallet på 1: 20 studenter som tilstrekkelig for denne utdanningen.

Underviserne er tilknyttet studiet i stillingsprosent på 5, 10 eller 15 %. To av underviserne er ansatt i 100 % stilling ved Trondheim fagskole. Ved sykdom vil lærere fra Trondheim fagskole kunne vikariere når det avvikles samlinger på Røros. Vikarer kan også hentes inn fra NTNU Institutt for bioteknologi og matvitenskap.

Vi mener undervisningspersonalet er stort og stabilt nok til å gjennomføre fastsatte læringsaktiviteter.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.5.4 Faglig ansvarlig

(4) Utdanningen skal ha en faglig ansvarlig med formell faglig kompetanse. Faglig ansvarliges oppgave er å sikre at studentene gjennomfører utdanningen som beskrevet i planen og oppnår læringsutbyttet. Faglig ansvarlig må være tilsatt hos tilbyder i minimum 50 prosent stilling.

Vurdering

Faglig ansvarlig har relevant utdanning og har kapasitet til å ivareta utdanning, gjennom redegjørelse gitt i søknaden. Vedkommende er ansatt i 100 % stilling hos tilbyder.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.6 Eksamen og sensur (§ 3-6)

3.6.1 Eksamens- og vurderingsordningene

(1) Eksamens- og vurderingsordningene skal være egnet til å vurdere om læringsutbyttet er oppnådd.

Vurdering

Emnene 1, 2 og 3 vurderes med mappevurdering. I hvert emne gis det sluttarakter basert på én skriftlig innlevering i vurderingsmappen.

Eksamen i emne 4 er en kombinasjon av prosjektet som munner ut i en prosjektrapport og en muntlig eksaminasjon. Vi vurderer dette til å være en god eksamensvurdering. I søknaden står det: «Vurdering skjer på en slik måte at skolen best mulig kan vurdere om kandidaten har oppnådd læringsmålene». Det må spesifiseres hvordan og hvor hyppig vurderingene av innleveringene/omfang av mappen skal foregå, med tanke på mappene/fagene som skal vurderes gjennom «gradvis utvikling».

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- spesifisere hvordan og når mappene skal vurderes

3.6.2 Sensorenes kompetanse

(2) Sensorene skal ha kompetanse til å vurdere om læringsutbyttet er oppnådd.

Vurdering

Sensorene er oppgitt i tabellen over undervisningspersonell. Krav til sensorer er også oppgitt i kravspesifikasjonen for undervisningspersonell og sensorer ved utdanningen:

«Sensor skal ha erfaring fra arbeid med lokalmatprodusenter. Enten med bakgrunn som produsent, kursholder/konsulent tilknyttet bransjen (for eksempel ett av Matnavene i Norge), faglærer med fagbrev innen Restaurant og matfag eller annen relevant bakgrunn. Annen relevant bakgrunn kan være for eksempel innen økonomi – markedsføring, da det blant annet er umulig å forutse hvilke hovedprosjekter studentene vil velge. Det kreves ikke formell høyere utdanning på bachelor – eller masternivå. (...)Det kreves minimum 5 år relevant yrkeserfaring innen emnet som skal sensureres, enten praktisk arbeid i relevant industri/næring, eller undervisningserfaring.»

Tilbyder stiller ikke krav om formell digital kompetanse eller pedagogisk utdanning for sensorene. Det anser vi heller ikke som nødvendig. Imidlertid har de oppgitte sensorene formell pedagogisk utdanning.

Tilbyder har fremskaffet sensorer som har tilstrekkelig kompetanse til å vurdere om læringsutbyttet er oppnådd.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.7 Infrastruktur (§ 3-7)

Tilbyder skal ha lokaler, utstyr, informasjonstjenester, administrative og tekniske tjenester, IKT-ressurser og arbeidsforhold som er tilpasset utdanningen, og som utgjør et forsvarlig lærings- og arbeidsmiljø for studenter og ansatte.

Vurdering

Studentene må ha egen PC og får hjelp av IKT-personell på skolen, via Teamviewer, dersom det skulle oppstå problemer. Dersom studentene må betale for programvare selv, står dette på boklista som legges ut på skolens hjemmeside og i velkomstbrev som sendes ut til studentene.

Det skal være tilstrekkelig IKT-ressurs satt av til utdanningen. Denne ressursen skal brukes til å yte service overfor ansatte og studenter. I tillegg skal nettverk, skrivere og kopimaskiner driftes.

It's learning skal brukes som nettverksplattform, og brukes som informasjonskanal for både ansatte og studenter. I tillegg skal Skype og Office 365 benyttes. Tilbyder beskriver i søknaden hvordan It's learning skal brukes. Dette vurderes som godt nok.

Vi vurderer at infrastrukturen i all hovedsak er tilfredsstillende, men tilbyder må beskrive for studenten hva som kreves for å få installert Skype for business på PC og MAC. Studenten må kanskje avinstallere programvare på egen PC for å få installert Skype for business.

I vedlegg til søknaden er lokalene i Trondheim og Røros beskrevet. Det fremgår at fagskolen både har ordinære klasserom, auditorium og grupperom, i tillegg til treningsmeieri på Trondheim fagskole. Det er videre oppgitt at undervisningslokaler ved Rørosmat sitt anlegg disponeres, og at alle samarbeidende bedrifter stiller sine lokaler til rådighet til undervisning. Vi vurderer at infrastrukturen er tilpasset utdanningen og at den utgjør et forsvarlig lærings- og arbeidsmiljø for studentene og de ansatte.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- beskrive for studenten hva som kreves for å få installert Skype for business på PC og MAC

3.8 Konklusjon etter sakkyndig vurdering

Utdanningen anbefales ikke godkjent.

Følgende krav i fagskoletilsynsforskriften er ikke tilfredsstillende oppfylt:

- § 3-3 (4) Utdanningens innhold og oppbygning (Studieplanen)
- § 3-4 (1) Undervisningsformer og læringsaktiviteter (Veiledning og oppfølging)
- § 3-5 (1) Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (Undervisningspersonalets sammensetning og kompetanse)
- § 3-6 (1) Eksamen og sensur (Eksamens- og vurderingsordninger)
- § 3-7 Infrastruktur

Se 3.1-3.7 i dette rapportutkastet for en vurdering av hvert enkelt krav.

4 Tilsvarende

NOKUT mottok 27. august 2018 tilbakemelding fra søkeren, på de sakkyndiges vurdering i utkast til tilsynsrapport.

Under presenterer vi søkerens tilbakemelding på den sakkyndige vurderingen, samt de sakkyndiges tilleggsvurdering av de opprinnelig underkjente kravene.

4.1 Søkerens tilbakemelding

ANGÅENDE UTKAST TIL TILSYNSRAPPORT AKKREDITERING AV FAGSKOLEUTDANNING VERDISKAPNING I LOKALMAT – 30 STUDIEPOENG.

Viser til brev fra NOKUT, datert 12.7.2018, med vedlagt utkast til rapport fra sakkyndig komite. Det framkommer av utkastet til tilsynsrapport at den sakkyndige komiteen mener at utdanningen ikke oppfyller kravene til akkreditering.

Vi har lest tilsynsrapporten med stor interesse, og foretatt mindre endringer i vår søknad slik at denne nå, etter vår mening, er i tråd med det som påpekes i utkastet til tilsynsrapport.

Endringene beskrives i vedleggene til denne forsendelsen.

Som det framkommer av den vedlagte framdriftsplanen er all må-punktene, og de fleste bør-punktene nå innarbeidet i den reviderte søknaden.

Håper at NOKUT nå finner det mulig å kunne godkjenne vår søknad om akkreditering av fagskoleutdanningen *Verdiskapning i lokalmat*.

Nr.	Henv.	Forhold:	Kommentar:	Vedlegg	Frist
1	3.3.3 (s. 10)	<i>Tilbyder må tydeliggjøre i studieplanen at alle studentene skal ha sanlinger/undervisning både på Roros og i Trondheim</i>	Lagt i studieplanen punkt 2.1, side 11.	Vedlegg revidert studieplan	Utført
2	3.4.1 (s. 10)	<i>Tilbyder må oppgi responstid i studieplanen</i>	Lagt inn i studieplanen, punkt 2.3 side 14.	Vedlegg revidert studieplan	Utført
3	3.5.5 (s. 13)	<i>Tilbyder må redegjøre for om det er to personer som skal dele på det pedagogiske ansvaret, eller om lederen ved Roros ressurs kun skal være en ressursperson</i>	Avdelingsleder ved Trondheim fagskole har delegert pedagogisk ansvar for utdanningen til faglærer Linn – Eva Kolstad ved Restaurant og matfag ved Roros videregående skole. Lederen ved Roros ressurs, Thorleif Thorsen, vil bidra som ressursperson. Ellers vil det pedagogiske opplegget utvikles som vist i søknaden.		Utført
4	3.5.5 (s. 13)	<i>Tilbyder må dokumentere at en lærer i fagmiljøet skal ta nettpedagogisk utdanning (for eksempel ved å sende inn en opplæringsplan), slik tilbyder selv stiller krav om i utdanningen</i>	Anette Israelsen Dybvik starter nettstudium på Universitet Nord i Bodø 1. oktober 2018.	Vedlegg Anette Dybvik	
5	3.6.1 (s. 14)	<i>Tilbyder må spesifisere hvordan og når mappene skal vurderes.</i>	Lagt inn i studieplanen punkt 3.2 side 16.	Vedlegg revidert studieplan	Utført
6	3.7 (s. 15)	<i>Tilbyder må beskrive for studenten hva som kreves for å få installert Skype for business på PC og MAC</i>	Lagt inn i studieplanen, punkt 2.1, gjennomføringsmodell side 11 Anskaffelse av PC punkt 2.2 side 13	Vedlegg revidert studieplan Vedlegg Informasjon om anskaffelse av PC	Utført
Nr.	Henv.	Forhold:	Kommentar:	Vedlegg	Frist
7	3.1.1 (s. 4)	<i>Tilbyder bør vurdere om butikklakter-faget også skal være med som formelt opptakskrav til utdanningen</i>	Lagt inn i studieplanen punkt 1.3 side 9	Vedlegg revidert studieplan	Utført
8	3.1.2 (s.6)	<i>Tilbydere bør sikre avtaler med mindre produsenter med et bredt utvalg av lokale produkter</i>	Rørosmat SA er et andelslag med 26 matprodusenter som spenner over et bredt spekter produkter. Medlemsbedriftene varierer fra enmannsbedrifter til Rørosmeieriet med ca. 35 ansatte. Gjennom samarbeidsavtalen med Rørosmat SA har vi tilgang til medlemsbedriftenes kompetanse.		
9	3.3.2 (s. 9)	<i>Tilbydere bør vise tydeligere at det er praktisk gjennomførbart at studentene</i>	Skolen tar inn boka «Entreprenørskap i skole og utdanning» som komiteen foreslår, se også nr.11. For		

		<i>får kompetanse i innovasjon og entreprenørskap</i>	øvrig mener vi at kompetanse i temaet blir ivaretatt gjennom undervisning av både fast ansatte lærere, og ikke minst den viktigste samarbeidsbedriften, Rørosmeieriet.		
10	3.3.2 (s. 9)	<i>Tilbydere bør konkretisere hvilke lover, standarder og forskrifter som er aktuelle i de ulike emnebeskrivelsene</i>	Skolen mener dette ikke nødvendigvis skal stå her, fordi lovverk, standarder og forskrifter endres etter behov.		
11	3.3.3 (s.10)	<i>Tilbyder bør ta inn litteratur om entreprenørskap</i>	Skolen tar inn boka «Entreprenørskap i skole og utdanning» som komiteen foreslår. Punkt 7 side 24	Vedlegg revidert studieplan	Utført
12	3.4.1 (s. 12)	<i>Tilbyder bør vurdere å bruke Skype for business til veiledning mellom samlingene</i>	Lagt i studieplanen punkt 2.3 side 14.	Vedlegg revidert studieplan	Utført
13	3.4.2 (s. 11)	<i>Tilbyder bør vurdere å benytte samskrivingsverktøy i Office 356 til samskriving</i>	Skolen vil benytte samskrivingsverktøy i Office 356, som Trøndelag fylkeskommune anvender.		
14	3.4.3 (s. 13)	<i>Tilbyder bør spesifisere hvor mange prosent pedagogisk ansvarlig skal ha inn i utdanningen</i>	Pedagogisk ansvarlig skal ha 10 % undervisningsstilling i utdanningen.		Utført

4.2 Sakkyndig tilleggsvurdering

Vi ser at tilbyder har rette opp alle må-punktene, og vi er godt fornøyd med arbeidet tilbyder har gjort.

Det vi mener utmerker seg ved utdanningen er:

- Integrering av praksis og teori
- Bruk av ulike vurderingsformer
- Fokus på det praktiske og at fagskolen er meget godt forberedt når det gjelder den nettbaserte oppdateringen av de ansatte

Ja, kravene er oppfylt på en meget tilfredsstillende måte.

4.3 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité

Utdanningen anbefales godkjent. Tilbudet holder særlig høy kvalitet.

5 Vedtak

NOKUT anser de faglige kravene for godkjenning av *utdanningens navn*, 30 fagskolepoeng nettbasert undervisning med samlinger, ved NOKUT som oppfylt. NOKUT godkjenner derfor utdanningen.

Vedtaket gjelder utdanningen som er beskrevet i søknaden av 1. mars 2018 og i tilsynsrapporten.

Vedtaket gjelder for undervisningsformen nettbasert med samlinger ved Trondheim fagskole og Røros ressurscenter.

Vedtaket er fattet med hjemmel i

- lov om fagskoleutdanning § 2
- forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning § 5-1 (1)

6 Dokumentasjon

Rapporten er skrevet på bakgrunn av

- søknad datert 1. mars 2018, NOKUTs saksnummer 18/01970-1
- e-post om oppklaring av spørsmål om studiesteder, NOKUTs saksnummer 18/01970-10
- tilsvaret datert 27. august 2018, NOKUTs saksnummer 18/01970-12

Vedlegg 1:

Sakkyndig komité

Kravene til sakkyndige står oppført i fagskoletilsynsforskriften kapittel 2. De sakkyndige skal vurdere om søknaden oppfyller kravene for godkjenning av fagskoleutdanning, jf. fagskoletilsynsforskriften kapittel 3.

Den sakkyndige komiteen har bestått av følgende medlemmer:

- **Høyskolelektor Eldbjørg Marie Schön, Høgskolen i Oslo og Akershus, Institutt for yrkesfaglærerutdanning**
Schön er høyskolelektor på yrkesfagutdanningen i restaurant- og matfag ved HiOA. Hun har utdanning og fagbrev som kokk. Hun har også utdanning som kostøkonom, har praktisk pedagogisk utdanning og har hovedfag i yrkespedagogikk. Schön har arbeidserfaring som kokk og kjøkkensjef. Hun har jobbet som yrkesfaglærer i videregående skole i 17 år, og har siden 2002 jobbet som høyskolelektor på HiOA. Hun har vært med på å utarbeide og utvikle fagplaner innen restaurant- og matfag.
- **Daglig leder Gunnar Nagell Dahl, Chefs Dinner Norge**
Dahl har i 20 år vært seniorkonsulent og Matattaché hos Fylkesmannen i Hordaland (fra 1997 til 2017). Han er i dag daglig leder for Chefs Dinner Norge som består av fire kokker som tilbyr opplevelser og middager med lokalmat og humor. I tillegg eier Dahl firmaet Gomat AS, et foretak som driver med rådgivning og hjelp innen mat og lokalmatproduksjon. Fra tidligere har Dahl erfaring som kokk, kjøkkensjef og stuert (hotell og restaurant), produktutvikler (Prior), salgssjef (Halvard Lærøy), og som driftsleder i Studentsamskipnaden i Bergen før nåværende jobb hos Fylkesmannen. Dahl har hatt en lang rekke relevante verv og engasjement: Oldermann i Bergen Kokkenes Mesterlaug, styremedlem i Norges Kokkemesters Landsforening, medforfatter av bøkene Matgleder fra Hordaland og Veier til Vestlandsmaten og æresmedlem i Nordic Chefs Association. Han har jobbet med næringsutvikling og rådgiving i lokal matproduksjon, holdt foredrag i mat & reiseliv og kurs i matproduksjon for etablerere. De siste 15 årene har Dahl vært festivalsjef for Bergen Matfestival, Norges største lokalmatfestival. Han er stifter og styremedlem i Bergen ølfestival, styreleder i Slowfood Bergen, matansvarlig i Fjord Norgestanden på mat- og reiselivsmessen Grune woche i Berlin, og han er dommer i Det Norske måltid.
- **Høyskolelektor Marit Berg, Høgskolen i Hedmark**
Berg har 45 studiepoeng i IKT for lærere, fra Høyskolen i Østfold og NTNU. Fra arbeid ved fagskolene NKI og eCademy (nå Norges Yrkesakademi) har Berg ervervet seg god kompetanse i å utforme og tilrettelegge nettbasert undervisning. Berg er dessuten autorisert sykepleier med videreutdanning i intensivsykepleie. Hun har bachelorgrad i sykepleie og mastergrad i Ernæring, helse og miljø fra Høgskolen i Akershus. Berg er nå ansatt som høyskolelektor ved Høgskolen i Hedmark hvor hun underviser og veileder bachelorstudenter i sykepleie med spesielt fokus på kommunehelsetjeneste.

Alle de sakkyndige har også tidligere vært sakkyndig for NOKUT i forbindelse med vurdering av søknad om godkjenning av fagskoleutdanning.

Sakkyndige skal ikke ha oppgaver ved fagskolen eller ha andre tilknytninger til tilbyder som kan medføre inhabilitet. De sakkyndige har erklært at de ikke er inhabile i saken.

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