

NOKUTs tilsynsrapporter

Kjøkken- og restaurantledelse

Fagskolen i Vestfold

Juli 2019



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 tilfredsstillе nasjonale kvalitetsstandarder. NOKUT godkjenner også institusjonenes interne system for kvalitetssikring.

Tilbyder/Utdanningssted:	Fagskolen i Vestfold
Utdanningstilbudets navn:	Kjøkken- og restaurantledelse
Nivå/fagskolepoeng:	30 studiepoeng
Undervisningsform:	Nettbasert med samlinger
Sakkyndige:	Arve Kristiansen og Anne Breen
Dato for vedtak:	17.07.2019
NOKUTs saksnummer	19/02192

Forord

Fagskoleutdanning er høyere yrkesrettet utdanning som er på nivå over 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 akkreditert av NOKUT.

Vurderingsprosessen starter med at en søker sender inn søknad til NOKUT om akkreditering av en utdanning. Søknaden blir først gjenstand for en innledende vurdering, der NOKUT avklarer om forutsetningene er til stede for videre behandling av søknaden. For de søkerinstitusjoner som ikke har en akkreditert fagskoleutdanning fra før av, vil NOKUTs innledende vurdering også omfatte om søkeren oppfyller kravene til styringsordning, 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:

- Arve Kristiansen
- Anne Breen

Når de sakkyndige har funnet at ett eller flere av de faglige kriteriene ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, sendes et rapportutkast (kapittel 4 i denne rapporten) til søkeren for kommentarer. Søkeren kan da påpeke mangler eller misforståelser i de sakkyndiges innstilling (tilsvar, kapittel 5 i denne rapporten). NOKUT tillater i tillegg mindre justeringer. De sakkyndige vurderer tilbakemeldingen fra søkeren, før NOKUT konkluderer og fatter endelig vedtak. NOKUT har konkludert med at søknaden tilfredsstill kravene for akkreditering av fagskoleutdanning. I denne rapporten har vi samlet alle vurderingene som danner grunnlag for akkrediteringen av utdanningen. Fagskolen plikter å gjennomføre utdanningen slik det fremgår av denne rapporten og søknaden som ligger til grunn.

Kjøkken- og restaurantledelse ved Fagskolen i Vestfold tilfredsstill NOKUTs krav til utdanningskvalitet, og er akkreditert i vedtak av 17. juli 2019.

NOKUT, 17 juli 2019
Håvard Tvinnereim
fungerende tilsynsdirektør

Innhold

1	Informasjon om søkeren	1
1.1	Informasjon om fagskolen og utdanningen	1
2	System for kvalitetssikring og grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning	1
3	Rådgivende uttalelse fra nettpanel	1
3.1	Om prøveordningen.....	1
3.2	Nettpanelets vurdering.....	2
4	Sakkyndig vurdering av utdanningen	6
	Oppsummering	6
4.1	Læringsutbytte og navn	6
4.2	Opptak	8
4.3	Samarbeid med yrkesfeltet.....	9
4.4	Standarder, konvensjoner og avtaler	10
4.5	Omfang og studieplan.....	10
4.6	Utdanningens innhold og emner	11
4.7	Undervisning, veiledning og vurdering	12
4.8	Praksisordning.....	14
4.9	Undervisningspersonale.....	14
4.10	Faglig ansvarlig.....	16
4.11	Sensorer	16
4.12	Infrastruktur	17
4.13	Konklusjon etter sakkyndig vurdering	17
5	Tilsvarsrunde.....	18
5.1	Søkerens tilbakemelding.....	18
5.2	Sakkyndig tilleggsvurdering	20
5.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité	20
6	Vedtak.....	21
7	Dokumentasjon.....	21
	Vedlegg 1:	22

1 Informasjon om søkeren

1.1 Informasjon om fagskolen og utdanningen

Fagskolen i Vestfold søkte NOKUT innen fristen 1. mars 2019 om akkreditering av *kjøkken- og restaurantledelse* som fagskoleutdanning. Utdanningen er på 30 studiepoeng som gis på deltid over ett år. Den omsøkte undervisningsformen er nettbasert med samlinger, og den stedbaserte undervisningen vil finne sted på Fagskolen i Vestfold.

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 akkreditering, er oppfylt for fagskoler 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 fagskolars administrative og organisatoriske rutiner. Det vil komme mer informasjon om ordningen på www.nokut.no.

3 Rådgivende uttalelse fra nettpanel

3.1 Om prøveordningen

NOKUT gjennomfører våren 2019 et forsøk hvor vi deler opp den faglige vurderingen av søknader om akkreditering av nettbaserte fagskoleutdanninger i to. I den første delen gir et referansepanel en rådgivende uttalelse om planene for den nettbaserte gjennomføringen av utdanningen. I den andre delen vurderer en sakkyndig komité om utdanningen i sin helhet oppfyller de faglige kravene i fagskoletilsynsforskriften. De sakkyndige benytter nettpanelets vurdering som bakgrunnsinformasjon, og kan velge å videreføre nettpanelets råd i sin vurdering. NOKUT fatter vedtak på bakgrunn av de sakkyndiges vurdering.

Formålet med prøveordningen er å bidra til å styrke vurderingen av nettbaserte deler av utdanningene, å sikre likebehandling av søknader så langt det er mulig, og å legge til rette for en bedre sammenkobling av den nettpedagogiske kompetansen og den spesifikt faglige kompetansen.

Nettpanelet består av to-tre personer med nettpedagogisk kompetanse og erfaring. Panelet vurderer relevante søknadsdokumenter fra 9-12 søknader om akkreditering av fagskoleutdanning. På grunnlag av dette gir panelet en rådgivende uttalelse om hvorvidt planene for den omsøkte utdanningen

tilfredsstillende NOKUTs krav som berører nettbasert utdanning, det vil si krav til infrastruktur, undervisningsformer og læringsaktiviteter, eksamens- og vurderingsordninger og fagmiljøets kompetanse. Kravene er utledet av kapittel 3 i fagskoletilsynsforskriften.

Referansepersonene som har vurdert den her omtalte utdanningen er: Aslaug Grov Almås, Vibeke Flytkjær og Jens Breivik.

3.2 Nettpanelets vurdering

Teksten i dette kapittelet er referansepanelets/nettpanelets vurdering. Der det forekommer «vi», er det et uttrykk for nettpanelet.

Vurdering av planer for nettbasert gjennomføring av utdanningen Kjøkken- og restaurantledelse ved Fagskolen i Vestfold

Informasjon i studieplanen om den nettbaserte gjennomføringen

Gjennomføringsmåten er nettbasert med to fysiske samlinger á to dager fordelt på en i hvert semester i løpet av et 1-årig studieforløp. Det fremgår ikke tydelig om samlingene er obligatorisk eller frivillige.

Studieplanen inneholder informasjon om hvilke læringsaktiviteter som foregår i tilknytning til hvilke emner på nett og på samlingene.

Emnebeskrivelsene for de fire obligatoriske emnene og for de valgfrie emnene fremstår strukturert og oversiktlig med:

- Emnekode/Tema
- Læringsutbytte
- Læringsaktiviteter
- Obligatoriske arbeidskrav
- Vurderingsformer
- Sluttvurdering
- Litteratur og utstyr.

Læringsplattform og infrastruktur

Digitale verktøy¹, informasjonstjenester og IKT-ressurser for utdanningen er grundig beskrevet og gir samlet sett en understøttelse av nettstudiet.

Fagskolen benytter læringsplattformen Its learning.

I tillegg til Its learning, etablerer læreren ved oppstart en frivillig lukket gruppe på sosiale media for hver studentgruppe. Studentene oppfordres til å benytte den til deling av interessant fagstoff og til organisering og koordinering seg imellom. Av digitale verktøy anvendes i tillegg videokonferanse og en "robot" (algoritimestyrt), som er implementert i læringsnotatmalen, og som studentene henter fra

¹ Med digitale verktøy viser vi til fagskolens bruk av digitale verktøy og medier til undervisning og læring. Eksempler på dette kan læringsplattformer og andre digitale læringsressurser, publiseringsløsninger, opptak og streaming av forelesninger og webmøteverktøy.

læringsplattformen. «Roboten» gir tilbakemelding umiddelbart, mens studentene skriver notatet ut fra vurderingskriteriene som er satt opp for hvert læringsnotat.

Skolens rutiner og organisering av brukerstøtte og IT-support for studenter og ansatte: Det er beskrevet at studentene får tilbud om veiledning i bruk av de digitale verktøyene.

Lærer, e-læringskoordinator og IT-avdelingen støtter studenten i å utvikle den nødvendige digitale kompetansen gjennom utdanningen. Faglærerne er tilgjengelige for programbistand etter studentenes behov. På ukedager er responstiden neste arbeidsdag. I helgen og helligdager er responstiden første virkedag.

Studentene må ha en vis digital kompetanse og adgang til egen PC med videokamera og høretelefoner. Dette er spesifisert i studieplanen.

Undervisning, veiledning og vurdering av nettstudenter

Det er oppgitt at følgende læringsaktiviteter og vurderingsformer benyttes på nettet:

Læringsaktiviteter:

- Forelesninger via nettsamling i videokonferanse – synkront
- Opptak av forelesningene
- Gruppearbeid i diskusjonsfora
- Fysiske samlinger
- Læringsnotat
- Lesing av fagstoff

Veiledning:

- Automatisk og umiddelbar tilbakemelding fra «robot» under skriving av læringsnotat
- Muntlig og skriftlig medstudentveiledning i læringsgrupper
- Muntlig og skriftlig individuell veiledning fra faglærer
- Felles veiledning på nettsamlinger ut fra læringsnotatene og faglige oppgaver
- Blogginlegg fra faglærer
- Læringsrapporter og oppfølging fra e-læringskoordinator
- Prosjektveiledning

Vurdering:

- Mappevurdering
- Læringsnotater
- Innlevering av faglige oppgaver
- Læringsrapporter
- Sluttvurdering

Det er grundig beskrevet hvordan de ulike undervisningsaktivitetene skal brukes. To timers forelesninger via video der temaer formidles og studentene veksler mellom plenum (der alle studentene ser og kan samtale med hverandre og faglærer samtidig) og smågrupper (der studentene ser og kan samtale med medlemmene av gruppen). Læreren kan koble seg inn i gruppene etter ønske og behov.

Opptak av forelesningene er tilgjengelige i ettertid via læringsplattformen.

Studentene skal ifølge søknaden skrive minst tre selvstendige innlegg og kommentere minst ett innlegg fra medstudenter knyttet til hver nettsamling. Ifølge studieplanen er det motsatt; studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter knyttet til hvert emne. Dette må tydeliggjøres hva som er rett.

De fysiske samlingene anvendes til å oppnå læringsutbyttet om ferdigheter i kommunikasjon og prosessledelse.

Etter ca. hver nettsamling skal studentene levere inn et skriftlig læringsnotat, hvor de skal synliggjøre sitt faglige utbytte, og reflektere over sammenhengen mellom det faglige stoffet og deres egen faglige praksis. I tillegg skal de reflektere over sitt læringsutbytte sett i lys av læringsutbyttebeskrivelsene.

Undervisningsaktivitetene er knyttet til læringsutbyttebeskrivelsene.

Disse er knyttet sammen i tabellen for hver emnebeskrivelse. Læringsaktiviteter knyttet til det aktuelle emne er listet opp i en egen rubrikk, men det er ikke konkret beskrevet hvordan de anvendes til de enkelte læringsutbytter.

Det er tydelig lagt til rette for studentaktivitet i det nettbaserte opplegget. Studentaktivitet foregår gjennom gruppearbeid underveis i forelesningene, faglige diskusjoner i blogg, faglige innleveringer og gjennom læringsnotater der studentene skal gi hverandre tilbakemelding og vurdering på læringsnotater og oppgaver.

Det er i høy grad lagt til rette for toveiskommunikasjon mellom studenter og lærere og studenter imellom. (Se forrige punkt.) Studentene tilbys individuell muntlig veiledning etter ønske og behov på grunnlag av innsendt veiledningsgrunnlag. Veiledning begrenses til 20 minutter per gang inntil tre ganger per emne.

Det er lagt opp til synkron oppstart av utdanningen og progresjonen er synkron.

Responstid for lærers tilbakemelding på en forespørsel fra en nettstudent er neste arbeidsdag og neste virkedag ved helligdager.

Fagskolen har beskrevet ordninger for å registrere og følge opp studenter som ikke er inne på læringsplattformen over et visst tidsrom.

E-læringskoordinator innhenter «læringsdata». Dataene er en blanding av data generert av systemet, og studentenes egenrapportering og respons på spørreundersøkelse. Dataene skal sammenstilles i en månedlig rapport som skal gi studentene, faglærerne, avdelingslederne og rektor styringsdata. Viktige faktorer her er for eksempel lærernes funksjonsnivå, frafall blant studentene, utvikling av studentenes karakterbilde over tid. Læringsrapportene synliggjør om studentene har behov for oppfølging med tanke på innsats, fremdrift og læringsutbytte. I tillegg skal rapportene synliggjøre om det er behov for

at lærerne justerer arbeidsmåtene for å bedre læringsmiljøet. Videre oppfølging av studentene gjøres av lærer og e-læringskoordinator i samarbeid.

Nettpedagogisk kompetanse i fagmiljøet

Undervisningspersonalet har følgende nettpedagogiske/digitale kompetanse:

Den pedagogisk ansvarlige en mastergrad i IKT og læring. Den faglig ansvarlige har en 80 prosent stilling ved fagskolen, hvorav 25 prosent av stilling er tilknyttet utdanningen. Faglig ansvarlig har Nettpedagogisk kurs for Fagskolen i Vestfold, og en rekke digitale kompetanser: standard programvare – Office pakken, div. personalsystemer – Visma, CRM, osv., div. budsjettering og regnskapssystemer, Adobe Connect, Moodle, It`s Learning og Fronter.

De andre undervisere har lignende digitale kompetanser, men ikke formell nettpedagogisk kompetanse.

Det er redegjort for fagskolens planer for å sikre at undervisningspersonalet får tilstrekkelig kompetanse til at den nettbaserte utdanningen kan gjennomføres som planlagt.

Nettpedagogen og utviklingsleder / e-læringskoordinator har utviklet et nettpedagogisk kurs som alle faglærere på nettstudiene ved skolen skal gjennomføre. Kurset tilbys til andre fagskolelærere i tillegg og gjennomføres en gang i halvåret eller ved behov.

Panelets oppsummering og råd

Søker har laget en god beskrivelse av det nettbaserte opplegget. Vi har derfor kun to mindre avklaringer:

- Vi savner en klargjøring av om de to fysiske samlinger er obligatoriske eller frivillige.
- Studentene skal ifølge søknaden skrive minst tre selvstendige innlegg og kommentere minst ett innlegg fra medstudenter knyttet til hver nettsamling. Ifølge studieplanen er det motsatt; studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter knyttet til hvert emne. Dette må rettes i enten søknad eller studieplan, slik at det fremstår likt.

4 Sakkyndig vurdering av utdanningen

Teksten i dette kapitlet 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

Komiteen har vurdert søknad fra Fagskolen i Vestfold om akkreditering av utdanningen «Kjøkken- og restaurantledelse». Vi mener på generelt grunnlag at dette er en meget viktig og spennende utdanning, som er etterspurt av bransjen, og som dekker et reelt behov i arbeidsmarkedet.

Vi vurderer at læringsutbyttebeskrivelsene og innholdet i emnene er grundige og godt gjennomarbeidet. Det er god sammenheng mellom temaene og rekkefølgen i innholdet. Komiteen ser en tydelig sammenheng i utdanningens innhold og oppbygning. Det er positivt at det er noen valgfrie emner slik at studenten har mulighet for å øke sin kompetanse ut i fra individuelle behov. Læringsaktivitetene er godt tilpasset det faglige innholdet, og mappevurdering vil fungere godt for å vise læringsutbyttet.

Studieplanen er fagskolens kontrakt med studenten. Sett i lys av dette, er den i nåværende form for omfattende, og deler av den er delvis irrelevant for studentene.

Det er positivt at det foreligger et grundig forarbeid når det gjelder samarbeid med yrkeslivet. Det er godt tilrettelagt med samarbeidsavtaler med relevant næringsliv og fagråd som bidrar til et oppdatert utdanningstilbud. Vi anbefaler at fagskolen bruker bransjekompetanse mer aktivt inn i undervisningen for å skape bedre sammenheng mellom teori og praksis.

Vi anbefaler at studiet ikke akkrediteres i dets nåværende form, men endringene som må til er ikke av omfattende art.

4.1 Læringsutbytte og navn

§ 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.

§ 3-3 (1) Utdanningens navn skal være dekkende for innholdet og det læringsutbyttet utdanningen gir.

Vurdering

OVERORDNEDE LÆRINGSUTBYTTEBESKRIVELSER I UTDANNING I KJØKKEN- OG RESTAURANTLEDELSE

Kunnskap om kjøkken- og restaurantledelse
Kandidaten ...

- har kunnskap om ledelse, kommunikasjon og dokumentasjon, og utviklingsprosesser i møte med medarbeidere, leverandører, kunder/gjester og samarbeidspartnere knyttet til kjøkken- og restaurantdrift.
- har kunnskap om prosesser knyttet til kreativitet og innovasjon i utvikling av serveringskonsepter
- har kunnskap om organisasjoner mht organisasjonform, plansystemer og planprosesser, beslutningsstrukturer og myndighet.
- har kunnskap om bærekraftig drift i kjøkken og restaurant; matkultur og -trender, helse/dietter, økonomi og indre/ytre miljø.
- kan oppdatere sin kunnskap om ledelse, drift og utvikling av serveringsvirksomheter
- har kjennskap til markedsføringsmuligheter ut fra forståelse av markedet for serveringsvirksomheter og egen virksomhets plass i markedet.
- har innsikt i lovverk og faglige og yrkes- og bransjeetiske standarder, som regulerer drift og kvalitet knyttet til kjøkken og restaurant.
- har kunnskap om hvordan egen og andre serveringsvirksomheter organiseres og driftes
- har kjennskap til markedsføringsmuligheter ut fra forståelse av markedet for serveringsvirksomheter og egent virksomhets plass i markedet
- kan oppdater sin kunnskap om ledelse, drift og utvikling av serveringsvirksomheter
- forstår serveringsvirksomhets misjon og visjon, verdier og strategier, og dens betydning i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv

Ferdigheter knyttet til kjøkken- og restaurantledelse

Kandidaten ...

- kan anvende kunnskap om ledelse, kommunikasjon og dokumentasjon i daglig drift og utvikling av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- kan anvende kunnskap om markedsføring for effektiv markedsføring av egen serveringsvirksomhet
- kan anvende kunnskap om økonomi og lovverk slik at kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter drives i tråd med relevant lovverk, og lønnsom og bærekraftig økonomi
- kan anvende relevant og sikker informasjon som grunnlag for analyse, beslutninger, kontroll og utvikling i serveringsvirksomheter
- kan finne informasjon og fagstoff som er relevant for ledelse av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- kan kartlegge faglige problemstillinger knyttet til ledelse og drift av kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter, og iverksette relevante tiltak

Generell kompetanse i kjøkken- og restaurantledelse

Kandidaten ...

- har forståelse for yrkes- og bransjeetiske prinsipper knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- har utviklet en etisk grunnholdning i utøvelse av ledelse knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter
- kan utføre ledelse knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter etter behov hos myndigheter, øvrig ledelse, medarbeidere og kunder/gjester
- kan bygge konstruktive relasjoner med myndigheter, øvrig ledelse, medarbeidere, leverandører, eksterne samarbeidspartnere og kunder/gjester
- kan utvikle egen ledelsespraksis knyttet til kjøkken og restaurant i serveringsvirksomheter

Overordnet læringsutbyttebeskrivelse

Læringsutbyttebeskrivelsen er tett opp mot beskrivelsene i Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk (NKR) og viser godt hva læringsutbyttet betyr for innholdet i utdanningen. Det kommer godt frem hva utdanningen skal bidra til av læring knyttet til ledelse og hva ledelse innebærer i denne bransjen.

Læringsutbyttene er oversiktlig presentert opp mot NKR. Dette er positivt i søknaden, men det bør vurderes å ikke ha med læringsutbyttebeskrivelsene fra NKR i studieplanen. Begrunnelsen for dette er at kan være forvirrende for studenten å forholde seg til. Det bør heller ikke være forkortelser av ord i læringsutbyttebeskrivelsene.

I læringsutbyttebeskrivelsen der kandidaten skal ha kunnskap om bærekraftig drift i kjøkken og restaurant; matkultur og -trender, helse/dietter, økonomi og indre/ytre miljø bør det vurderes om begrepene «helse/dietter» skal endres. Eksempelvis kan begrepene «ernæring» og/eller «spesialkost» benyttes. Et annet begrep som er benyttet er «misjon», i læringsutbyttet «forstår serveringsvirksomhets misjon og visjon, verdier og strategier, og dens betydning i et samfunns- og verdiskapingsperspektiv». Fagskolen bør vurdere om dette er et begrep som er hensiktsmessig å bruke i beskrivelse av et overordnet læringsutbytte.

Utdanningens navn

Utdanningens navn er dekkende for innholdet og det læringsutbyttet utdanningen gir. Ved å bruke både «kjøkken» og «restaurant» i utdanningens navn, signaliserer navnet at utdanningen er aktuell for de fleste bedrifter innenfor bransjen.

Konklusjon

Ja, kravene er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen bør

- fjerne læringsutbyttebeskrivelsene fra NKR i studieplanen.
- ikke benytte forkortelser av ord i læringsutbyttebeskrivelsene
- vurdere om det er begreper som bør endres eller utelates

4.2 Opptak

§ 3-1 (1) Krav i fagskoleloven med forskrifter skal være oppfylt. NOKUT vurderer følgende krav:
a) Grunnlag for opptak.

Vurdering

Opptak på generelt grunnlag er basert på relevante fag- og svennebrev fra «utdanningsprogram Restaurant- og matfag, programområde Kokk- og servitørfag: Kokk, Institusjonskokk, Servitør, Bakar, Butikkslaktar, Industriell matproduksjon, Kjøttskjærer, Konditor, Pøsemakar, Sjømathandlar, Sjømatproduksjon [og] Slaktar». Det er en styrke at disse favner over et vidt spekter av fagretninger som samtidig er relevante for utdanningen.

For søkere som vurderes på realkompetanse må det inkluderes informasjon om alderskrav på 23 år, jf. fagskoleloven §16. Søkere bør også få mer informasjon om hvordan de kan dokumentere tilstrekkelig grunnlag fra felles allmenne fag når det gjelder realkompetansevurdering.

Videre ser vi at informasjon om Digitale rammer og forutsetninger er beskrevet under opptakskrav i studieplanen. Vi anbefaler at dette flyttes til et annet sted, for eksempel til punkt 3.5 i studieplanen, ettersom dette strengt tatt ikke hører inn under opptakskrav.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen må

- inkludere informasjon om alderskrav på 23 år for søkere som skal vurderes med realkompetanse.

Fagskolen bør

- flytte informasjon om *Digitale rammer og forutsetninger* til et annet sted, da dette strengt tatt ikke hører inn under opptakskrav.
- inkludere informasjon om hvordan søkerne kan dokumentere *tilstrekkelig grunnlag fra felles allmenne fag* når det gjelder realkompetanse.

4.3 Samarbeid med yrkesfeltet

§ 3-1 (2) Fagskolen skal samarbeide med aktører i yrkesfeltet og delta i faglige nettverk som sikrer at utdanningens læringsutbytte er relevant for yrkesfeltet.

Vurdering

Fagskolen har etablert et fagråd for utdanningen, med representanter fra NHO Reiseliv Vestfold, Quality Hotel Tønsberg, ISS Catering region østlandet, Color Line ved F&B Manager, Engø Gård og Restaurant Papparazzi. Dette er godt sammensatt ut fra et stort og relevant nettverk.

Vi vil anbefale fagskolen å dra nytte av dette fagrådet ved å benytte disse kreftene mer aktivt i undervisningen enn det som er presentert i studieplanen. Hensikten med dette er å forsterke tilknytningen mellom ledelsesteori og bransjekunnskap, som med fordel kan styrkes, gitt sammensetningen av undervisningspersonalet. Ressursene i bransjerådet kan for eksempel brukes som gjesteforelesere, ref. punkt 3.9 *Undervisningspersonalet*.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen bør

- vurdere å benytte personer fra fagrådet som gjesteforelesere i utdanningen for å styrke sammenhengen mellom ledelsesteori og bransjeerfaring.

4.4 Standarder, konvensjoner og avtaler

§ 3-1 (3) Utdanninger som reguleres av nasjonale eller internasjonale standarder, konvensjoner og avtaler skal tilfredsstille kravene i disse.

Beskrivelse

Kravet er ikke relevant for denne utdanningen.

4.5 Omfang og studieplan

§ 3-1 (5) Utdanningen skal ha et omfang av 30, 60, 90 eller 120 studiepoeng.

§ 3-1 (6) Det totale antall arbeidstimer for studentene skal normalt være mellom 1500–1800 timer per år.

§ 3-3 (4) Studieplanen skal tydelig vise utdanningens innhold og oppbygning.

Vurdering

Studieplan

Studieplanen inneholder svært mye informasjon som ikke er relevant for studentene. Fagskolen må ta i betraktning at målgruppen for studieplanen er studenter. Dermed er det for eksempel ikke nødvendig å presentere lærerens digitale kompetanse, læringsteorier og planer for personlig utvikling hos fagpersonalet. Innholdet i studieplanen fremstår i dag så omfattende at det er lite egnet som studentenes «kontrakt» med fagskolen. For eksempel kan beskrivelse av den pedagogiske bakgrunnen for opplæringen i studiet med fordel reduseres eller tas ut av emneplanen. Kapittel 6.1 til 6.6 kan også tas ut da dette nødvendigvis ikke er informasjon som studentene har behov for.

I tillegg bør fagskolen gå gjennom informasjonen og sjekke at innholdet hører til under alle overskriftene, og ta en korrektur-gjennomgang av teksten for å øke lesbarheten.

Noen eksempler på hva søker bør vurdere å fjerne, er:

1. Venstre kolonne i LUB-tabellene på side 11 og 12. Den har ingen nytte for studentene.
2. Figur på side 8, da den ikke er egnet i en studieplan.
3. Tabell på side 10. Innholdet gjenfinnes i ordforklaringen.
4. Repetisjon av læringsutbyttebeskrivelser i emneoversiktene.

I punkt 7.5 bør fagskolen endre overskriften fra «Læringsutbytte» til «Studentens læringsutbytte».

Slik vi leser studieplanen skal tilbakemeldingene fra lærerne deles med alle studentene. Dette bør presenteres tydelig i studieplanen slik at potensielle kandidater blir bevisst på dette i forkant.

Det vil være en fordel at innholdet i studiet kommer bedre frem i innledningen av studieplanen. Slik den fremstår nå, er det den praktiske gjennomføringen som er mest fremhevet.

Omfang

Utdanningen er organisert som ettårig (på deltid) med 30 studiepoeng over 800 timer. Første semester gir 17 studiepoeng, og andre semester gir 13 poeng. Fordelingen av emner og forventet arbeidsmengde ser hensiktsmessig ut.

Konklusjon

Ja, kravene er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen bør

- foreta en grundig gjennomgang av studieplanen både i form (språklig og korrektur-messig) og innhold, med tanke på at dette skal være et mer tilgjengelig dokument som «kontrakten» mellom studentene og fagskolen
- tydelig fremstille i studieplanen at tilbakemeldingene fra lærerne skal deles med alle studentene, slik at potensielle kandidater blir bevisst på dette i forkant

4.6 Utdanningens innhold og emner

§ 3-3 (2) Utdanningens innhold skal være egnet for å nå læringsutbyttet.

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

Vurdering

Utdanningen består av fire emner: 1. *Personlig ledelse og samspill*, 2. *Driftsledelse*, 3. *Organisasjon og bransjekunnskap* 4. *Utvikling*, 5.1 – 5.4. *Valgfrie emner*. De valgfrie emnene er: 5.1. *Råvarenes teknologiske egenskaper*, 5.2. *Sensorikk*. 5.3. *Fordypning i økonomiforståelse*, 5.4. *Coachende ledelse*

Vi vurderer at læringsutbyttebeskrivelsene og innholdet i emnene er grundige og godt gjennomarbeidet. Det er god sammenheng mellom temaene og rekkefølgen i innholdet. Komiteen ser en tydelig sammenheng i utdanningens innhold og oppbygning. Det er positivt at det er noen valgfrie emner slik at studenten har mulighet for å øke sin kompetanse ut i fra individuelle behov.

Emne 1 er kalt «*personlig ledelse og samspill*». Vi vil anbefale å ikke bruke ordet «personlig». Når en snakker om ledelse i bedrifter vil de fleste ikke assosiere dette med noe personlig. Du vil ha en *rolle* som leder. For å unngå uklarheter om hva emnet inneholder mener vi at emnetittel vil kunne fungere godt med kun «ledelse og samspill». Ut ifra innholdet i emnet kan «ledelse og kommunikasjon» også være et aktuelt emnenavn.

Emne 4. heter *Utvikling*. Vi tenker at emnenavnet sier lite om innholdet i emnet og at det er behov for et navn som gir litt mer informasjon om innholdet. Ut i fra beskrivelsen av innholdet i emnet kan «Utvikling og innovasjon» være et alternativ. Emnenavnet vil da kanskje også fremstå som litt mer spennende og helhetlig.

Konklusjon

Ja, kravene er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen bør

- endre tittel på emne 1. Personlig ledelse og samspill, og emne 4. Utvikling.

4.7 Undervisning, veiledning og vurdering

§ 3-4 (1) Utdanningen skal ha et pedagogisk opplegg som sikrer god veiledning og oppfølging av studentene både som gruppe og individ.

§ 3-4 (2) Undervisningsformer og læringsaktiviteter, herunder eventuell praksis, skal være tilpasset læringsutbyttet som skal oppnås.

§ 3-6 (1) Eksamens- og vurderingsordningene skal være egnet til å vurdere om læringsutbyttet er oppnådd.

Vurdering

Undervisningsformer og læringsaktiviteter

Studiet tilbys som et nettstudium på deltid over ett år med to fysiske samlinger à to dager. Vi mener det er positivt å ha noen fysiske samlinger knyttet til nettstudiet. Fagskolen i Vestfold bruker «kombinert utdanningsmodell med nettbaserte samlinger». For dette studiet betyr nettbasert samling at studentene samles til undervisningsøkter à ca. 2 timer pr. gang på nett via videokonferanse.

Undervisningen foregår i sanntid, hvor læreren underviser uten forhåndsinnspilte forelesninger. Nettsamlingen foregår på ettermiddag og tidlig kveld. Utdanningen er lagt opp slik at studentene kan følge undervisningen på videokonferanse på nett og være i direkte kontakt med læreren og medstudenter. Undervisningen blir tatt opp og vil være tilgjengelig i læringsplattformen. Der vil det også ligge blant annet fagstoff, oppgaver og supplerende videoer.

Søker viser til eget reglement for student ved nettstudier som innebærer krav til 80 prosent fremmøte på nettsamlinger eller gjennomsyn av opptakene på Adobe Connect. Det kommer derimot ikke tydelig frem om det er krav til 80 prosent fremmøte på de fysiske samlingene. Det er viktig for lærings samarbeid med de andre studentene og lærerne at studentene deltar på de fysiske samlingene og nettbaserte samlingene i sanntid. Søker bør tydeliggjøre hva som er kravet til fremmøte på disse samlingene slik at en sikrer et god læringsprosess og et godt læringsutbytte for studentene.

Ut over det tidligere nevnte er læringsaktivitetene i studiet gruppearbeid, læringsgrupper, læringsnotater hvor de reflekterer over og vurderer eget læringsutbytte, læringsrapporter og innleveringsoppgaver. Vi mener at det er positivt med læringsrapporter hvor de benytter egne praksiscaser. Casene bidrar til å knytte yrkesfeltet inn i utdanningen og rapportene bidrar også til skrivetrening, noe som vi anser som nyttig kompetanse i kjøkken- og restaurantledelse.

Fagskolen påpeker at deltagelse i læringsgrupper anses som viktig for å skape et læringsfellesskap, som bidrar til engasjement og forankring.

Det er positivt at det er lagt opp til en relativt stor grad av interaktivt samarbeid mellom studentene og mellom studentene og lærerne.

Det er uklar fordeling mellom individuelle bidrag og kommentarer på andres bidrag når det gjelder nettsamlingene. I følge søknaden skal studentene skrive minst tre selvstendige innlegg og kommentere minst ett innlegg fra medstudenter knyttet til hver nettsamling. I følge studieplanen er det motsatt; studentene skal skrive minst ett selvstendig innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter (knyttet til hvert emne). Dette må klargjøres og rettes i studieplanen, hvis det er beskrivelsen i søknaden som er gjeldende.

Vi mener at undervisningsformer og læringsaktiviteter er tilpasset læringsutbyttet som skal oppnås.

Veiledning

Veiledning i utdanningen er en kontinuerlig prosess som består av følgende elementer:

- robotveiledning
- muntlig og skriftlig medstudentveiledning i læringsgrupper
- muntlig og skriftlig individuell veiledning med faglærer
- felles veiledning på nettsamlinger ut i fra læringsnotater og faglige oppgaver
- blogginnlegg fra faglærer
- læringsrapporter og oppfølging fra e-læringskoordinator
- prosjektveiledning

Søker skriver at totalt antall veiledningstimer vil variere fra student til student ut i fra individuelle behov, og det er satt opp timer som er tilgjengelig for studentene. Ut i fra beskrivelsen av det pedagogiske opplegget vil det kunne være stor grad av prosesslæring, individuelt og i grupper, hvis studentene benytter seg av tilbudene om veiledning. Vi vurderer at veiledningsformer og omfang er dekkende, men fagskolen bør klargjøre hva som er obligatorisk veiledning, for å sikre studentenes læringsutbytte.

Eksamens- og vurderingsordninger

Det skal leveres obligatoriske læringsnotater og faglige innleveringer i løpet av studiet. De faglige oppgavene skal leveres inn for ca. hvert 5. studiepoeng. Vurdering av læringsnotatene og de faglige innleveringene skjer i form av veiledning og vurdering for læring, individuelt og i gruppe. Studiet legger opp til mappevurdering der studentene avslutningsvis leverer inn en presentasjonsmappe med alle de obligatoriske læringsnotatene og faglige innleveringer i hvert emne. Vi anser mappevurdering som en egnet sluttvurderingsform ut i fra hvordan studiet er lagt opp. Komiteen mener at de eksamens- og vurderingsordningene som fagskolen har lagt opp er egnet til å vurdere om læringsutbyttene er oppnådd.

Konklusjon

Nei, kravene er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen må

- klargjøre punktet om faglig diskusjon i blogg: I følge søknaden skal studentene skrive minst tre selvstendige innlegg og kommentere minst ett innlegg fra medstudenter knyttet til hver nettsamling. I følge studieplanen er det motsatt: Studentene skal skrive minst ett selvstendig

innlegg og kommentere minst tre innlegg fra medstudenter knyttet til hvert emne. Fagskolen må klargjøre hvilken av disse to variantene de legger til grunn.

Fagskolen bør

- tydeliggjøre hva som er kravet til fremmøte på nettsamlinger i sanntid og de fysiske samlingene
- tydeliggjøre hva som er obligatorisk veiledning og omfanget av denne

4.8 Praksisordning

§ 3-1 (4) For utdanninger med praksis skal det foreligge avtaler som regulerer vesentlige forhold av betydning for studentene.

§ 3-5 (2) For utdanninger med praksis skal eksterne praksisveiledere ha kompetanse til å veilede og vurdere studentene i praksis.

Beskrivelse

Kravene er ikke relevant for denne utdanningen.

4.9 Undervisningspersonale

§ 3-5 (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.

§ 3-5 (3) Undervisningspersonalet må være stort og stabilt nok til å gjennomføre fastsatte læringsaktiviteter.

Vurdering

Formell utdanning

Det personalet som fagskolen har tiltenkt denne utdanningen har per i dag tilstrekkelig og relevant utdanning. Vi mener likevel at fagskolen må klargjøre at ved ansettelser i fremtiden, må det sikres at det rekrutteres personale som i større grad har relevant bransjekompetanse. Dette må finnes i kravspesifikasjon for personell.

Kravspesifikasjon undervisningspersonell og sensorer som følger søknaden beskriver ikke spesifikt fagområdet Kjøkken- og restaurantledelse. LØM-fagene er dekket, men for øvrig viser den til

Elektrofag, Helsefag, etc. Det må utarbeides en egen kravspesifikasjon – da som enten kun dekker dette fagområdet/utdanningen, eller i form av et eget, tilpasset avsnitt i den utgaven som følger denne søknaden.

Pedagogisk kompetanse og den pedagogisk ansvarlige

Pedagogisk ansvarlig har en mastergrad i IKT og læring, PPU og noe veiledningspedagogikk. Videre har han undervisningserfaring fra videregående skole, kurs for bransjefag og 12 år som underviser ved Fagskolen i Vestfold og Fagskolen Telemark, samt tre år som høgskolelektor ved Høgskolen i Akershus (nå OsloMet). Faglig ansvarlig og det øvrige undervisningspersonalet har også pedagogisk kompetanse som er tilstrekkelig og relevant for utdanningen.

Fagskolen må som nevnt utarbeide egne krav til kompetanse for undervisningspersonell ved Kjøkken- og restaurantledelse, og legge til krav til pedagogisk kompetanse, for eksempel slik det er gjort i den vedlagte kravspesifikasjonen for helsefag: «Det er et krav at undervisningspersonell skal ha PPU utdanning, det vil bli gitt en ramme på 3 år fra ansettelse til at personen må ha startet på PPU utdanning.»

Digital kompetanse

Den pedagogisk ansvarlige har en mastergrad i IKT og læring. Den faglig ansvarlige har Nettpedagogisk kurs for Fagskolen i Vestfold. I tillegg har den faglige ansvarlige kompetanse på en rekke programmer, systemer og applikasjoner. De andre underviserne har lignende digital kompetanse, om enn ikke formell nettpedagogisk kompetanse. Det er redegjort for fagskolens planer for å sikre at undervisningspersonalet får tilstrekkelig kompetanse til at den nettbaserte utdanningen kan gjennomføres som planlagt.

Den nettpedagogiske kompetansen og plan for kompetanseutvikling på området vurderes som meget tilfredsstillende.

Relevant og oppdatert yrkeserfaring

Innholdet i emnene er godt, men læringssituasjonen vil dra nytte av sterkere innflytelse fra yrkeslivet for å minske avstanden mellom teori og praksis. Dette kan med fordel løses med gjesteforelesere fra bransjen. Det vil styrke utdanningen å inkludere bransjen mer for å utjevne balansen mellom akademia og bransje. Slik studieplanen foreligger er den relativt tung på det akademiske, og litt lett på det bransjefaglige.

Størrelse og stabilitet

Søker har oppgitt at forholdstallet mellom student og lærer er 1:25. Komiteen anser at ett fagressurs-årsverk per tjuefem studenter er tilstrekkelig.

Konklusjon

Nei, kravene er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen må

- utarbeide en egen kravspesifikasjon for dette fagområdet, eller utdanningen. Der må det fremgå at de sikrer bransjerelevant kompetanse ved ansettelse i fremtiden.

Fagskolen bør

- vurdere å benytte gjesteforelesere for eksempel fra fagrådet for å sikre at aktuelle bransjerelevante problemstillinger får en plass i utdanningen.

4.10 Faglig ansvarlig

§ 3-5 (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 fagskolen i minimum 50 prosent stilling.

Vurdering

Faglig ansvarlig er ansatt i 80 prosent stilling ved fagskolen, hvorav 25 prosent er tilknyttet undervisning i utdanningen. Hun har en mastergrad i kunnskapsledelse, og for øvrig en bred sammensatt bakgrunn med akademisk og yrkesfaglig utdanning. Den ansvarliges pedagogiske og digitale kompetanse er også tilstrekkelig og relevant.

Vi anser at den faglig ansvarlige har relevant formell kompetanse.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

4.11 Sensorer

§ 3-6 (2) Sensorene skal ha kompetanse til å vurdere om læringsutbyttet er oppnådd.

Vurdering

I tabell 1: *Undervisningspersonalet tilknyttet utdanningen* finner vi definert sensorer til emnene 1 til 4 og emnene 5-1 og 5-2. Av disse har én bakgrunn fra fagfeltet *Mat* og *kjøkken*. Det er positivt.

Vi gjenfinner ikke at det er dedikert ressurser til emnene 5-3 og 5-4. Dette må fagskolen redegjøre for. Fagskolen må også sette krav for hva slags kompetanse sensorene må ha i en kravspesifikasjon for fagområdet, eller utdanningen.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen må

- beskrive hva slags kompetanse sensorene skal ha i en kravspesifikasjon

Fagskolen bør

- redegjøre hvilke personer som skal være sensor for emnene 5-3 og 5-4.

4.12 Infrastruktur

§ 3-7 Fagskolen 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

Digitale verktøy, informasjonstjenester og IKT-ressurser for utdanningen er grundig beskrevet og gir samlet sett en god understøttelse av nettstudiet. Det er redegjort for fagskolens planer for å sikre at undervisningspersonalet får tilstrekkelig kompetanse til at den nettbaserte utdanningen kan gjennomføres som planlagt.

Den vedlagte *Kravspesifikasjon infrastruktur nettbasert utdanning*, dokument ID: QP-722-F tilhører Elektrofag. Innholdsmessig tilfredsstillende denne kravet til infrastruktur for utdanningen Kjøkken- og restaurantledelse, men det må tilpasses det omsøkte studieprogrammet.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Fagskolen må

- utarbeide en egen kravspesifikasjon for infrastruktur nettbasert utdanning for Kjøkken- og restaurantledelse.

4.13 Konklusjon etter sakkyndig vurdering

Utdanningen anbefales ikke godkjent.

Følgende krav i fagskoletilsynsforskriften er ikke tilfredsstillende oppfylt:

- § 3-1 (1) a Grunnlag for opptak.
- § 3-4 (2) Undervisningsformer og læringsaktiviteter
- § 3-5 (1) Undervisningspersonalets sammensetning
- § 3-6 (2) Sensorer
- § 3-7 Infrastruktur

Se 4.1-4.12 i dette rapportutkastet for en vurdering av de ulike kravene.

5 Tilsvarsrunde

NOKUT mottok 26. juni 2019 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.

5.1 Søkerens tilbakemelding



VESTFOLD
Fylkeskommune



FAGSKOLEN
I VESTFOLD

Tilsvar til utkast til rapport – akkreditering av Kjøkken- og restaurantledelse

Deres ref.: 19/02192-9 Deres dato: 20.06.2019 Vår dato: 28.06.2019

Det vises til «Oversendelse av utkast til rapport –Akkreditering av Kjøkken- og restaurantledelse.» Her følger tilsvar til utkastet til rapporten. Tilsvaret er strukturert i henhold til rapportutkastet fra NOKUT og følger samme nummerering.

Nettpanelet (NP) og sakkyndig komite (SK) har anført flere mål-krav til endringer. Disse redegjøres for i dette tilsvaret. NP og SK har i tillegg kommet med forslag til forbedringer som vi finner nyttige. Enkelte har vi inkludert i studieplanen og andre vil vi vurdere å implementere ved en senere anledning.

Endringer i studieplanen er markert med gult.

Det refereres til rapportens punkter:

3.2 Nettpanelets vurdering

- Klargjøring av om de to fysiske samlingene er obligatoriske eller frivillige: Se vedlegg 1: studieplanen s. 6.
- Ang. blogginnlegg: Vi beklager inkonsistensen mellom studieplanen og søknaden. Det som står i studieplanen er det gjeldende. Intensjonen er å skape mest mulig interaksjon og meningsskapende prosesser, og dermed er det viktig at studentene deltar i den påfølgende diskusjonstråden etter et innlegg.

4.1 Læringsutbytte og navn

- Informasjon om NKR beskrivelsene er fjernet fra studieplanen. Se vedlegg 1: studieplanen s. 8.

4.2 Opptak

- Inkludere informasjon om alderskrav på 23 år for søkere som skal vurderes med realkompetanse. Se vedlegg 1: studieplanen s. 10.
- Informasjon om «Digitale rammer for forutsetninger» er skilt ut fra opptakskravene og er nå et eget kapittel i studieplanen. Se vedlegg 1: studieplanen s. 10.
- Forkortelse «mht» i læringsutbyttebeskrivelse er skrevet om. Se vedlegg 1: studieplanen s. 8.

4.3 Samarbeid med yrkesfeltet

- FiV (Fagskolen i Vestfold) er oppmerksomme på at det må benyttes gjesteforelesere i utdanningen for å styrke sammenhengen mellom ledelsesteori og bransjeerfaring. Vi har derfor vært opptatt av å sammensette et fagråd med operativ ledererfaring, hvor vi vil be om forslag til gjesteforelesere fra bransjen.

<http://vfk.no/fagskolen>

Dokument 2 /Tilsvar til forslag til rapport fra sakkyndige
NOKUT for Kjøkken- og restaurantledelse. Juni 2019

Side 1 av 2

4.5 Omfang og studieplan

- Det er foretatt en grundig gjennomgang av studieplanen, hvor informasjonen til studentene er redusert. Kap. 6. Læringsmodell er fjernet. Se vedlegg 1: studieplanen s.11.
- Ang. åpenhet og deling av faglige innleveringer og blogg. Se vedlegg 1: studieplanen s. 14, pkt. 7.1, s.15, pkt. 7.6 og 7.7.

4.6 Utdanningens innhold og emner

- Tittel på emne 1 er endret til «Ledelse og samspill» og på emne 4 til «Utvikling og innovasjon». Se vedlegg 1: studieplanen s. 11, pkt. 6.1 og s. 19, pkt. 9.1 og s. 26, pkt. 9.4.

4.7 Undervisning, veiledning og vurdering

- Se svar under pkt. 3.2, kulepunkt 2 i dette tilsvaret.
- Tydeliggjøring av krav til fremmøte på nettsamlinger og fysiske samlinger. Se vedlegg 1: studieplanen s. 6, pkt. 2.1.

4.9 Undervisningspersonale

- Se vedlegg 2: Kravspesifikasjon for undervisningspersonale og sensorer for kjøkken- og restaurantledelse.

4.11 Sensorer

- Se vedlegg 2: kravspesifikasjon for undervisningspersonale og sensorer for kjøkken- og restaurantledelse

4.12 Infrastruktur

- Se vedlegg 3: Kravspesifikasjon for infrastruktur for kjøkken- og restaurantledelse

5.2 Sakkyndig tilleggsvurdering

Sakkyndig komité har vurdert Fagskolen i Vestfold sitt tilsvare mottatt 26. juni 2019, og kommet til følgende vurdering:

Studieplanen er revidert i tråd med komiteens anbefalinger, og fremstår nå som mer egnet til å gi relevant informasjon til studentene, og som en «kontrakt» mellom fagskolen og studentene.

- § 3-1 (1) a) *Grunnlag for opptak*
Alderskrav for søkere som skal vurderes med realkompetanse er inkludert.
Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.
- § 3-4 (2) *Undervisningsformer og læringsaktiviteter*
Selvstendige innlegg og kommentering av medstudenters faglige innlegg i blogg er redegjort for.
Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.
- § 3-5 (1) *Undervisningspersonalets sammensetning*
Kravspesifikasjon for undervisningspersonale og sensorer er utarbeidet.
Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.
- § 3-6 (2) *Sensorer*
Kravspesifikasjon for undervisningspersonale og sensorer er utarbeidet.
Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.
- § 3-7 *Infrastruktur*
Kravspesifikasjon for infrastruktur for kjøkken- og restaurantledelse er utarbeidet.
Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

5.3 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité

Utdanningen anbefales akkreditert.

6 Vedtak

NOKUT anser de faglige kravene for akkreditering av *Kjøkken- og restaurantledelse*, 30 studiepoeng, nettbasert med samlinger, ved Fagskolen i Vestfold som oppfylt. NOKUT akkrediterer derfor utdanningen.

Vedtaket gjelder utdanningen som er beskrevet i søknaden mottatt innen søknadsfristen 1. mars. 2019 og i tilsynsrapporten. Vedtaket gjelder for nettbasert undervisning ved studiestedet Vestfold. Vedtaket er fattet med hjemmel i

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

7 Dokumentasjon

Rapporten er skrevet på bakgrunn av

- søknad mottatt innen søknadsfristen 1. mars. 2019, NOKUTs saksnummer 19/02192-1 og 19/02192-2
- tilsvare mottatt 26. juni 2019, NOKUTs saksnummer 19/02192-10

Vedlegg 1:

Sakkyndig komité

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

Den sakkyndige komiteen har bestått av følgende medlemmer:

- **Universitetslektor Anne Breen, OsloMet – storbyuniversitetet**
Breen har fagbrev som institusjonskokk og en treårig yrkesfaglærerutdanning innen restaurant- og matfag. Hun har også en årsenhet i pedagogiske veiledning (HIOA) og personalutvikling og ledelse (HIL), i tillegg til mastergrad i yrkespedagogikk fra (HIOA). Breen har dessuten en etterutdanning i kosthold, ernæring og helse for ulike befolkningsgrupper. Breen har blant annet arbeidet som kokk ved Holtekilen folkehøgskole, som assisterende kjøkkensjef ved Gardermoen Flystasjon, og som kjøkkensjef ved Nes Sykehjem. Inntil 2015 jobbet Breen som yrkesfaglærer ved Sentrum videregående skole og lærlingekoordinator i Hedmark Fylkeskommune. Fra 2015 har hun vært ansatt som universitetslektor ved yrkesfaglærerutdanningen for restaurant- og matfag ved OsloMet. Her underviser hun blant annet i hygiene og mikrobiologi, entreprenørskap og entreprenørielle prosesser, ungdomskultur og utdanning, og bransjekunnskap. Breen har også vært gjesteforeleser ved Dublin Institute of Technology, Food & Culinary Arts, med tema «traditional Norwegian food».
- **Daglig leder Arve Kristiansen, SiS kafe, Studentsamskipnaden, Stavanger**
Arve Kristiansen har fagbrev som både kokk og servitør. Han har studert hotelladministrasjon, service management og har mastergrad i Internasjonal hotell og reiselivsadministrasjon fra Høgskolen i Stavanger/Cornell University, USA. Kristiansen har arbeidserfaring som kjøkkensjef og assisterende driftssjef. Han har også arbeidet ved Høgskolen i Stavanger ved Etter- og videreutdanningsenheten og ved Internasjonalt kontor. Kristiansen har siden 2007 vært daglig leder for SiS kafe, studentkafeene Studentsamskipnaden i Stavanger, og fra 2014 også for SiS sin kommunikasjonsavdeling.

Sakkyndige skal ikke ha oppgaver ved fagskolen eller ha andre tilknytninger til fagskolen 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 har ingen merknader.

Nettpanel

Referansepersonene i nettpanelet har bestått av følgende:

- **Førsteamanuensis Aslaug Grov Almås, Høgskulen på Vestlandet**
Aslaug Grov Almås er utdannet adjunkt med informatikk i fagkretsen. Hun har mellomfag og hovedfag i pedagogisk informasjonsvitenskap. I 2009 tok Almås doktorgrad i pedagogikk ved Psykologisk Fakultet, Universitet i Bergen. Almås har arbeidserfaring som lærer fra Stord Yrkesskule og tekniske fagskule, Stord opplæringscenter. Hun har vært ansatt ved Høgskulen

på Vestlandet (tidligere Høgskulen Stord/Haugesund) siden 1999. Hun arbeider som førsteamanuensis i IKT og læring, og er særlig opptatt av forskningsfeltet knyttet til utvikling av undervisningspraksis i høyere utdanning. Almås har blant annet erfaring som nettsakkyndig for NOKUT i forbindelse med vurdering av søknad om fagskoleutdanning, har vært tilknyttet Norgesuniversitetets ekspertgruppe og deltatt i fagplanutvalg for IKT for Norges forskningsråd.

- **Strategisk konsulent i telemedisin Vibeke Flytkjær, Region Nordjylland Dk**
Vibeke Flytkjær er strategisk konsulent i Region Nordjylland/Aalborg, hvor hun arbeider med implementering av e-helse og telemedisin. Flytkjær har tidligere arbeidet som seniorrådgiver og faggruppetleder ved Result (Ressursenter for undervisning, læring og teknologi), UiT Norges Arktiske Universitet. Hun har derfra erfaring med å bistå fagmiljøene ved UiT i planlegging, utvikling og evaluering av fleksible studier. Hun har videre erfaring med søknadsskriving/behandling og prosjektoppfølgning gjennom sekretariatet for UiTs «Program for undervisningskvalitet», og tidligere som prosjektleder innen utvikling av nettbaserte studier ved Nasjonalt senter for samhandling og telemedisin (NST) ved Universitetssykehuset i Nord-Norge (UNN). Flytkjær har erfaring som sakkyndig med vurdering av fagskoleutdanning og høyere utdanning for NOKUT.
- **Førsteamanuensis Jens Breivik, UiT Norges arktiske universitet**
Breivik ansatt ved Institutt for pedagogikk og lærerutdanning ved UiT, der han underviser og veileder universitetsansatte i universitetspedagogikk. Breiviks forskning er knyttet til bruk av teknologi i utdanning, og til spørsmål om kritisk tenkning. Han har tidligere jobbet som studiekonsulent, kontorsjef og universitetslektor ved Universitetet i Tromsø. Breivik har også jobbet som seniorrådgiver ved Norgesuniversitetet, der han kartla bruk av IKT i høyere utdanning, utviklet en nettbasert veiledningstjeneste om opphavsrett, og fulgte opp utviklingsprosjekter innen fleksibel utdanning. NOKUT har flere ganger benyttet seg av Breivik som sakkyndig, i saker der kompetanse på nettbasert undervisning var nødvendig.

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