

NOKUTs tilsynsrapporter

Ernæring i pleie- og omsorgstjenester

AOF Hordaland - Sogn og Fjordane

Februar 2015



NOKUT 

Tilbyder/Utdanningssted:	AOF Hordaland - Sogn og Fjordane
Utdanningens navn:	Ernæring i pleie- og omsorgstjenester
Nivå/fagskolepoeng:	30
Undervisningsform:	Stedbasert undervisning
Sakkyndige:	Annhild Mosdøl og Liv Helene Jensen
Dato for vedtak:	16. februar 2015
NOKUTs saksnummer	14/513

Forord

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

Vurderingsprosessen starter med at en tilbyder søker NOKUT om godkjenning av et utdanning. Søknaden blir først gjenstand for en innledende vurdering, for å avklare om forutsetningene er til stede for videre behandling jevnfør fagskoletilsynsforskriften § 3-1. I den innledende vurderingen ser NOKUT blant annet på om styringsordning og reglement er tilpasset utdanningen og om tilbyder har et tilfredsstillende system for kvalitetssikring.

Søknader som tilfredsstillende forutsetningene for behandling blir videre vurdert av eksterne, uavhengige sakkyndige oppnevnt av NOKUT. De sakkyndige vurderer søknaden opp mot de faglige kravene i fagskoletilsynsforskriften §§ 3-2 – 3-8.17 likeverdige faglige kriterier nedfelt i NOKUTs retningslinjer, kapittel 7.

Til den sakkyndige vurderingen har NOKUT oppnevnt:

- Annhild Mosdøl
- Liv Helene Jensen

Når de sakkyndige har funnet at ett eller flere av de faglige kriteriene ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, sendes et utkast til tilsynsrapport (kapittel 3 i denne rapporten) til tilbyder for kommentarer. Tilbyder kan da påpeke mangler eller misforståelser i de sakkyndiges innstilling. NOKUT tillater i tillegg mindre justeringer. De sakkyndige vurderer tilbakemeldingene fra tilbyder, før NOKUT konkluderer og fatter endelig vedtak.

I denne rapporten er alle vurderingene som danner grunnlag for godkjenningen samlet. NOKUT har konkludert med at søknaden ikke tilfredsstillende alle kriterier for godkjenning av fagskoleutdanning. Det er mulig å søke NOKUT på nytt, men da forventes det at søker har forbedret utdanningskvaliteten i henhold til vurderingene gitt i denne rapporten (Må-punktene).

Lysaker, 16. februar 2015



Terje Mørland
direktør

Innhold

1	Informasjon om søkeren	1
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningen	1
2	Innledende vurdering	2
2.1	Oppsummering	2
2.2	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	2
2.3	Konklusjon etter innledende vurdering	6
3	Sakkyndig vurdering av utdanningen	7
3.0	Oppsummering	7
3.1	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	7
3.2	Læringsutbytte (§ 3-2)	9
3.3	Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3).....	12
3.4	Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4).....	15
3.5	Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5).....	17
3.6	Eksamen og sensur (§ 3-6)	19
3.7	Infrastruktur (§ 3-7)	20
3.8	Konklusjon etter sakkyndig vurdering	21
4	Tilsvarsrunde	22
4.1	Søkerens tilbakemelding.....	23
4.2	Sakkyndig tilleggsvurdering.....	25
4.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité	29
4.4	NOKUTs tilleggsvurdering	29
5	Vedtak	30
6	Dokumentasjon	30
	Vedlegg 1:.....	31

1 Informasjon om søkeren

1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningen

AOF Hordaland - Sogn og Fjordane søkte NOKUT 15. september 2014 om godkjenning av *ernæring i pleie og omsorgstjenester* som fagskoleutdanning. Utdanningen er på 30 fagskolepoeng som gis på deltid over ett år. Undervisningen vil gis ved studiested i Bergen, og det er søkt godkjenning for inntil 30 studenter.

Søker har allerede én godkjent fagskoleutdanning: *psykisk helsearbeid* (60 fagskolepoeng).

NOKUT har gjennomgått søkers hjemmesider, www.hordaland.aof.no. Tilbyder gir ikke informasjon om utdanningen som de har søkt godkjenning for på hjemmesidene. Informasjonen er i samsvar med søknadens innhold og godkjenningsstatus i NOKUT. Det som står på hjemmesidene om tidligere godkjente utdanninger og opptakskrav til utdanningene stemmer overens med informasjonen NOKUT har. Hjemmesidene inneholder ikke informasjon som kan føre til misforståelse om bruk av fagskolebegrepet.

2 Innledende vurdering

Teksten i dette kapittelet er NOKUTs administrative vurdering av de grunnleggende forutsetningene som må være oppfylt for kunne tilby fagskoleutdanning. Noen av kravene vurderes både av NOKUTs administrasjon, og den sakkyndige komiteen. Der det forekommer «vi» i kapittel 2, er det et uttrykk for NOKUTs administrasjon. Paragrafene i parentes i overskriftene henviser til tilsvarende paragrafer i fagskoletilsynsforskriften. Teksten i boksene er fra fagskoletilsynsforskriften.

Fra og med søknadsrunden med frist 15. februar 2014, vurderer vi om utdanninger oppfyller kravene i forskrift om tilsyn med kvaliteten i fagskoleutdanning (fagskoletilsynsforskriften). Vi vurderer også tilbyders kvalitetssikringssystem, styringsordning og reglement i lys av den nye forskriften, selv der tilbyder har fått dette godkjent før forskriften trådte i kraft.

Vi gjør oppmerksom på at vurderingen av tidligere godkjente kvalitetssikringssystem, styringsordninger og reglement vil være begrenset. NOKUT kan derfor senere påpeke feil og mangler dersom vi ved et fremtidig gjennomsyn avdekker det, selv om vi i denne søknadsrunden skulle finne at kvalitetssikringssystem, styringsordninger og/eller reglement tilfredsstillt kravene.

2.1 Oppsummering

Tilbyders system for kvalitetssikring er tidligere godkjent av NOKUT, i vedtak av 5. mars 2010. Tilbyder må gjøre enkelte rettelser i reglement og styrevedtekter. Skolen har imidlertid gjort endringer i tråd med NOKUTs tidligere tilbakemeldinger, og de manglene som fortsatt må rettes opp er av en slik art at de med enkelhet kan rettes opp i løpet av søknadsbehandlingen. Godkjenning av søknaden forutsetter at tilbyder gjør nødvendige endringer i henhold til våre merknader nedenfor.

Søknaden har gått videre til sakkyndig panel for vurdering av læringsutbyttebeskrivelsen. Sakkyndigpanelet har vurdert læringsutbyttebeskrivelsen som egnet for videre sakkyndig vurdering.

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

2.2.1 Krav i fagskoleloven med forskrifter

- (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.
 - b) System for kvalitetssikring
 - c) Organisasjon og ledelse. Det er tilbyders styre som er ansvarlig for utdanningen.
 - d) Studentenes læringsmiljø og rettigheter.
 - e) Vitnemål.
 - f) Reglement. Reglementet skal fastsette studentenes rettigheter og plikter, og være utformet slik at det sikrer lik og upartisk behandling.
 - g) Klageinstans. Styret selv fastsetter regler for klagebehandling. Minst én student skal være medlem i klageinstansen.

Vurdering

Grunnlag for opptak

Grunnlag for opptak og vurdering av realkompetanse er beskrevet reglementet og er i henhold til gjeldende lov- og regelverk. Forhold rundt opptak er også beskrevet i søknaden.

System for kvalitetssikring

Tilbyders kvalitetssikringssystem ble godkjent av NOKUT i vedtak av 5. mars 2010, jf. sak 09/272-13. I forbindelse med søknad om godkjenning av ny fagskoleutdanning høsten 2013, påpekte NOKUT svakheter i tilbyders system for kvalitetssikring, jf. sak 13/655.

Tilbyder har rettet opp svakhetene i systemet, og kvalitetssikringssystemet deres er nå funnet tilfredsstillende. Det går klart frem gjennom presentasjon og analyse i skolens siste årsrapport at kvalitetssikringssystemet brukes aktivt i skolens kvalitetsarbeid. Skolen bør imidlertid fortsatt tydeliggjøre på hvilken måte studentgruppens nivå og bakgrunn er en indikasjon på utdanningskvalitet.

Organisasjon og ledelse

NOKUT har gitt tilbyder informasjon om mangler i styringsordningen i forbindelse med søknad om godkjenning av ny fagskoleutdanning høsten 2013 jf. NOKUTs sak 13/655. NOKUT har gjort ny vurdering av styringsordningen og styringsvedtektene på bakgrunn av de endringer tilbyder har foretatt i tidligere godkjente styrevedtekter.

Styrets sammensetning oppfylder lovens krav, og det opplyses hvor mange medlemmer som sitter i styret. Det fremgår nå av styrevedtektene hvordan representantene for studenter og ansatte velges, og hvilke rettigheter disse har i styret.

Det er uklart i styrevedtektene om samme studentrepresentant sitter i både styret og i klagenemnda, og i så fall hvordan denne velges. Mens vedtektene slår fast at i opprettelsen av studentråd vil rådet selv velge sin studentrepresentant til styret, står det at studentrepresentant til klagenemnda velges av de tillitsvalgte for de igangsatte godkjente fagskolene. Samtidig står det under punkt 3. 1) at «I klagesaker har studentrepresentanten stemmerett», dette selv om klagesaker behandles av klagenemnd. Det må gå klart frem av styrevedtekter og reglement om det er samme studentrepresentant i styre og klagenemnda, og i så fall hvordan vedkommende velges.

Begrepe fagansvarlig og fagskoleansvarlig brukes litt om hverandre i de ulike dokumentenes beskrivelse av hvem som har ansvar for at det opprettes studentorgan. Det er uklart om fagansvarlig er det samme som fagskoleansvarlig. Skolen må klargjøre dette slik at det ikke er tvil om hvem som har ansvar for å opprette studentorgan, og sikre at informasjonen i skolens ulike dokumenter stemmer overens.

Studentenes læringsmiljø og rettigheter

Søknaden dokumenterer hvem som har ansvar for de oppgaver som er beskrevet i fagskoleloven § 4, og som påvirker studentenes rettigheter. Det kommer tydelig frem at styret har det overordnede ansvaret for studentenes læringsmiljø.

Vitnemål

Tilbyders mal for vitnemål inneholder all nødvendig informasjon. Vitnemålet tilfredsstiller kravene i fagskoleloven med forskrifter.

Reglement

NOKUT har gitt tilbyder informasjon om mangler i reglementet i forbindelse med søknad om godkjenning av ny fagskoleutdanning høsten 2013 jf. NOKUTs sak 13/655. Tilbyder har gjort enkelte endringer i reglementet i tråd med forskrift om fagskoleutdanning av 1. august 2013, og i tråd med NOKUTs merknader i forrige søknadsrunde. NOKUT har derfor vurdert tilbyders reglement på nytt. Reglementet er i hovedsak i henhold til gjeldende lov- og regelverk, men det må fortsatt gjøres enkelte rettelser.

Mye av informasjonen under 6.5 *Oppmelding til og gjennomføring av eksamen* og 6.6 *Skriftlig eksamen* fremstår som ordensregler eller administrativ informasjon om eksamen, hvorav brudd på reglene ikke fører til disiplinærsanksjoner, og dermed berører disse bestemmelsene kun delvis rettigheter eller plikter for studenter. De delene av bestemmelsene om eksamen som er rene ordensregler kan tas ut av reglementet, og heller settes inn i eget informasjonsskriv eller lignende til studentene.

I klagereglementets punkt 7.1 *Prosedyre for klage på karakter* står det «studenten har rett til å klage på vurdering av praksis kun dersom det er gjort formelle feil ved praktisk eksamen». Vurdering av praksis er ikke det samme som vurdering av praktisk eksamen. Dere må klargjøre sammenhengen mellom praksis og praktisk eksamen dersom bestemmelsen skal opprettholdes.

Under 7.2. *Prosedyre for klage på formelle feil ved eksamen*, fremgår det at «dersom klagen fra studenten ikke tas til følge av fagskoleansvarlig/daglig leder, kan studenten rette klagen til fagskolens klagenemnd for behandling». Hvis klagen fra studenten ikke tas til følge av den som har truffet vedtaket, skal saken behandles og avgjøres av klageinstansen, og klagen skal da *automatisk* sendes videre til klageinstansen (jf. forvaltningsloven § 33). Setningen bør derfor endres til «dersom klagen fra studenten ikke tas til følge av fagskoleansvarlig/daglig leder, sendes klagen til fagskolens klagenemnd for behandling».

Under 7.3 *Prosedyre for klage på andre enkeltvedtak*, punkt a) hvor det nevnes hva enkeltvedtaket skal inneholde, bør også begrunnelse for vedtaket nevnes.

Under punkt 7.3 f) hvor klagenemndas kompetanse beskrives, slås det i siste setning fast at «Vedtaket fattet av styret er endelig og kan ikke påklages». Av styrevedtektene og søknaden, og reglementets punkt 7.4 *Klagenemnd*, fremgår det at styret oppnevner klagenemnd som behandler klager fra studenter. Klagevedtak fattes altså ikke av styret, men av klagenemnda. Siste setning under punkt 7.3 f) må derfor strykes, slik at det ikke kan misforstås hvem som behandler klager.

Klageinstans

Det fremgår både av styrevedtektene samt i reglementet og søknadene at styret oppnevner klagenemnd. Klagenemndas sammensetning, og student- og ansattrepresentantenes rettigheter, er også tilfredsstillende beskrevet. Kravet er tilfredsstillende oppfylt.

Konklusjon

De grunnleggende forutsetningene for å tilby fagskoleutdanning er i hovedsak oppfylt. Tilbyder må gjøre enkelte rettelser i reglement og styrevedtekter. Skolen har imidlertid gjort endringer i tråd med NOKUTs tidligere tilbakemeldinger, og de manglene som fortsatt må rettes opp er av en slik art at de

med enkelhet kan rettes opp i løpet av søknadsbehandlingen. Godkjenning av søknaden forutsetter at tilbyder gjør nødvendige endringer i henhold til våre merknader nedenfor.

Tilbyder må

- klargjøre om det er samme studentrepresentant i styre og klagenemnda, og i så fall hvordan vedkommende velges
- klargjøre hvem som har ansvar for å opprette studentorgan, og sikre at informasjonen i skolens ulike dokumenter på dette punktet stemmer overens
- stryke siste setning under 7.3 f), slik at det ikke kan misforstås hvem som behandler klager

Tilbyder bør

- i kvalitetssikringssystemet tydeliggjøre på hvilken måte studentgruppens nivå og bakgrunn er en indikasjon på utdanningskvalitet
- ta ut av reglementet de deler av bestemmelsene om eksamen under punkt 6.5 og 6.6 som er rene ordensbestemmelser
- i reglementet klargjøre sammenhengen mellom praksis og praktisk eksamen i punkt 7.1
- i reglementet tydeliggjøre under punkt 7.2 at klagen sendes direkte til fagskolens klagenemnd for behandling dersom den ikke gis medhold av førsteinstansen
- i reglementet under 7.3 a) ta inn begrunnelse for vedtaket i beskrivelsen av hva enkeltvedtak skal inneholde

2.2.2 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

Tilbyder dokumenterer samarbeid med yrkesfeltet i form av formelle samarbeidsavtaler som sikrer at utdanningens læringsutbytte er relevant for yrkesfeltet.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

2.2.3 Fagskolepoeng

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

Vurdering

Ernæring i pleie og omsorgstjenester er på 30 fagskolepoeng.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

2.2.4 Arbeidsmengde for studentene

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

Vurdering

Antall arbeidstimer for *ernæring i pleie- og omsorgstjenester* er satt til 800, og dette er innenfor rammen for en utdanning på 30 fagskolepoeng.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

2.3 Konklusjon etter innledende vurdering

Søknaden går videre til sakkyndig vurdering. Godkjenning av søknaden forutsetter at tilbyder i løpet av søknadsperioden endrer reglement og vedtekter i henhold til våre merknader.

Tilbyder må

- klargjøre om det er samme studentrepresentant i styre og klagenemnda, og i så fall hvordan vedkommende velges
- klargjøre hvem som har ansvar for å opprette studentorgan, og sikre at informasjonen i skolens ulike dokumenter på dette punktet stemmer overens
- klargjøre når ny/kontinuasjon/utsatt eksamen vil bli avholdt
- stryke siste setning under 7.3 f), slik at det ikke kan misforstås hvem som behandler klager

Tilbyder bør

- i kvalitetssikringssystemet tydeliggjøre på hvilken måte studentgruppens nivå og bakgrunn er en indikasjon på utdanningskvalitet
- ta ut av reglementet de deler av bestemmelsene om eksamen under punkt 6.5 og 6.6 som er rene ordensbestemmelser
- i reglementet klargjøre sammenhengen mellom praksis og praktisk eksamen i punkt 7.1
- i reglementet omskrive punkt 7.1, slik at det fremgår at kun studenten selv har klagerett på egen karakter
- i reglementet tydeliggjøre under punkt 7.2 at klagen sendes direkte til fagskolens klagenemnd for behandling dersom den ikke gis medhold av førsteinstansen
- i reglementet under 7.3 a) ta inn begrunnelse for vedtaket i beskrivelsen av hva enkeltvedtak skal inneholde

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.

3.0 Oppsummering

Utdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester* oppfattes som relevant, og vi vurderer at det er stort behov for denne typen kompetanse i yrkeslivet.

Vi vurderer imidlertid at denne studieplanen har et for bredt fokus, og at læringsutbyttebeskrivelsene er for generelle til å imøtekomme de antatte behovene for ernæringsfaglig kompetanse i pleie- og omsorgssektoren. Studieplanen framstår med et noe utydelig fokus for en relativt kort utdanning (30 fagskolepoeng).

Vi har særlig pekt på at læringsutbyttebeskrivelsene i for liten grad er knyttet til de mest sentrale ernæringsmessige problemstillinger i pleie- og omsorgstjenestene. Videre er læringsutbyttebeskrivelsene i for liten grad tilpasset yrkesutøvelsen til de to utdanningsprogrammene fra videregående opplæring som kvalifiserer til opptak, henholdsvis Helsearbeiderfaget VG2/VG3 og Restaurant og Matfag VG2/VG3, eller tilsvarende læreplaner og realkompetanse.

Planen bør i større grad tilpasses studentenes forkunnskaper/bakgrunn, og de funksjonene de kan forventes å få med denne fagskoleutdanningen. Det savnes at studieplanens ordlyd og læringsutbyttebeskrivelser i større grad viser innsikt i relevante ernæringsfaglige problemstillinger knyttet til yrkesgruppenes arbeidshverdag og roller etter endt utdanningsløp.

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

3.1.1 Opptak

- | |
|---|
| <p>(1) Krav i fagskoleloven med forskrifter skal være oppfylt. NOKUT vurderer følgende krav:</p> <ul style="list-style-type: none">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

De formelle opptakskravene til utdanningen er fullført videregående opplæring i Helsearbeiderfaget VG2/VG3 eller Restaurant og Matfag VG2/VG3, eller tilsvarende læreplaner fra VK1/VK2 (R-94) og realkompetanse. Opptak på grunnlag av realkompetanse er generelt beskrevet. Omfang og relevans av yrkespraksis og utdanning skal vektlegges, men det kommer ikke frem hvilke kvalifikasjoner som anses som relevante.

Vi anser at grunnlaget for opptak er relevant og på nivå 4 i Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring (NKR), slik at forskriftene oppfylles. Det er imidlertid verd å merke seg at dette studiet tilbys til to grupper med ulike fagområder, som har ulik kompetanse og ulike roller i arbeidslivet:

Helsearbeiderfaget og Restaurant- og matfag. Det er fordelaktig at disse to samarbeider i både utdanning og arbeid. Utfordringen er imidlertid å svare for begge grupper behov i en felles studieplan. De to gruppene vil i en del tilfeller ha vesentlig ulik kompetanse i noen av de emnene som undervises. Spesielt tydelig sees dette for emne 2, hvor det inngår noe praktisk matlagning. Det er omtalt at studenter kan få fritak for de delene av utdanningen de har god kompetanse i, men denne kombinasjonen av personer med ulik fagkompetanse kan på ulikt vis by på utfordringer.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

- vurdere om det hensiktsmessig å ha både Helsearbeiderfaget og Restaurant- og matfag i et felles program
- spesifisere kvalifikasjonskravene ved opptak på grunnlag av realkompetanse

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

Tilbyder har en rammeavtale med Helse Bergen HF, som er et stort sykehus. De har også samarbeidsavtaler med Fagforbundet Hordaland og Bergen kommune. Samarbeidet innebærer blant annet årlige samarbeidsmøter for å sikre at utdanningens innhold og læringsutbytte er i henhold til arbeidslivets behov. Vi savner at det er tydeliggjort i samarbeidsavtalene at det er to ulike yrkesgrupper som kan tas opp til studiet: VG-opplæring i Helsearbeiderfaget og Restaurant og Matfag. Det vil være svært relevant for dette studiet å ha samarbeid med kommunehelsetjenesten, som kan sikre at utdanningens innhold og læringsutbyttebeskrivelse er yrkesrelevant.

Konklusjon

Nei, kravet ikke er tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må utarbeide samarbeidsavtaler med flere sentrale deler av yrkesfeltet, spesielt kommunehelsetjenesten.

3.1.3 Standarder, konvensjoner og avtaler

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

Det foreligger ingen nasjonale krav og eller internasjonale forpliktende avtaler som er førende for utdanningen.

3.1.4 Praksisavtaler

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

Utdanningen inneholder ikke praksis.

3.1.5 Arbeidsmengde for studentene

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

Vurdering

I punkt 4 i studieplanen står det at undervisningen organiseres med en dag per uke (6 timer) eller en kveld per uke med 4 timer, og i tillegg en dag per måned med 6 timer. Totalt blir dette 38 uker som tilsvarer ca. 250 timer undervisning.

I studieplanens oversikt over fordeling av emner (side 10) er det oppgitt totalt 800 timer på 38 uker. Fordelingen er 154 timer undervisning, 4 timer veiledning, 600 timer gruppearbeid/selvstudium/arbeid med fordypningsoppgave, 30 timer hospitering og 12 timer praktisk matlaging.

Vi antar at 600 timer til gruppearbeid/selvstudium/arbeid med fordypningsoppgave er beregnet til de skriftlige oppgavene i emne 1, 2 og rapport fra hospitering.

Pensum er oppgitt i emneplanene til totalt 1495 sider. Dersom studenten leser 5 sider per time blir det totalt 299 timer. Vi kan ikke se at dette er beregnet inn i arbeidsinnsatstimene. Tilbyder må vurdere den totale arbeidsmengden, fordelingen av denne og inkludere tid til lesing av et omfattende pensum.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må vurdere fordelingen av arbeidsmengde og inkludere tid til lesing av et omfattende pensum.

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.

NOKUT gjennomfører i 2014 og 2015 et forsøk hvor vi deler opp den sakkyndige vurderingen av en godkjenningssøknad i to. I den første delen vurderer et sakkyndigpanel om læringsutbyttebeskrivelsen (LUB) i den aktuelle søknaden er utformet i tråd med Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring (NKR), og konkluderer med om søknaden er egnet for videre sakkyndig behandling.

Panelets vurdering

Struktur

Læringsutbyttebeskrivelsen er delt inn i kategoriene *kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse*, og deskriptorene er plassert under riktig kategori.

Nivå

Læringsutbyttebeskrivelsen ligger samlet sett på nivå 5.1 i NKR. Det kan være tegn til at deler av noen deskriptorer er på et for høyt nivå, og fordi en del deskriptorer er ganske generelt utformet er det vanskelig å vurdere hvor mye utdanningen egentlig skal romme. Det kan være at det er for ambisiøst å skulle både kunne vurdere og henviser til fagrelevant informasjon, og å skulle kunne drive formidling og delta i faglig utviklingsarbeid.

Utformet som kompetansebeskrivelse

Læringsutbyttebeskrivelsen er utformet som en kompetansebeskrivelse, altså hva kandidaten skal kunne, vite og være i stand til å gjøre ved fullført utdanning.

Faglig innhold/profil

Læringsutbyttebeskrivelsens innhold er i hovedsak mer fagspesifikt enn de generelle beskrivelsene i NKR, men ikke så spesifikt at en hvilken som helst endring i utdanningen vil måtte føre til endring i læringsutbyttet. Beskrivelsen burde være mer tydelig, særlig på målgruppe. Å ha kunnskap om ulike brukergrupper i pleie- og omsorgstjenester, samt om sykdommer og tilstander relatert til kost og ernæring er to svært omfattende felt, og deskriptoren fremstår som i overkant ambisiøs for en utdanning på 30 fagskolepoeng. En del av deskriptorene er også for generelle. Å ha «kunnskap om samhandling og kommunikasjon» og å kunne «kommunisere og anvende sin kunnskap og samhandlingskompetanse i møte med bruker, pårørende og fagpersoner» er eksempel på dette.

Utdanningen heter *ernæring i [...]*, men ernæring er noe utydelig i læringsutbyttebeskrivelsen. Det ville nok være en styrke for beskrivelsen om den var mer konkret, og at dette aspektet kom mer tydelig frem. Læringsutbyttebeskrivelsen kan likevel brukes til å kommunisere med yrkesfeltet og andre utdanningsinstitusjoner, og gir noe innsikt i utdanningens faglige innhold og profil, og den er egnet til å skille mellom ulike studier.

Konklusjon

Ja, læringsutbyttebeskrivelsen er i tråd med NKR.

3.2.1 3.2.1 Sakkyndiges vurdering

Vi er enige i sakkyndigpanelets vurderinger om at læringsutbyttebeskrivelsene er utformet med en ordlyd som er i henhold til NKR, men samtidig at «deskriptorene i læringsutbytte-beskrivelsene er ganske generelt utformet, og gjør det vanskelig å vurdere hvor mye utdanningen egentlig skal romme». Læringsutbyttebeskrivelsene framstår flere steder som svært ambisiøse i sin utforming, men samtidig er det brukt såpass vide eller lite spesifikke betegnelser at det kan være vanskelig å vurdere hva det faglige innholdet skal være. Vi savner en bedre sammenheng mellom de overordnede læringsutbyttebeskrivelsene og beskrivelsene på emnenivå. Det er relativt mange

læringsutbyttebeskrivelser totalt, spesielt når man tar med i vurderingen beskrivelsene på emnenivå. Tilbyder bør vurdere å ha et lavere antall læringsutbytter.

Totalt vurderes læringsutbyttebeskrivelsene som for ambisiøse, både med tanke på forkunnskapsnivået til kandidatene og den tiden de har til rådighet. Spesielt vil vi påpeke at læringsutbyttene i mange tilfeller mangler et fokus eller konkretisering inn mot yrkesgruppenes arbeidsfelt/arbeidsoppgaver.

Vi trekker her fram noen eksempler på hvordan læringsutbyttebeskrivelsene blir for generelle, men vi gjør oppmerksom på at denne problemstillingen også gjelder svært mange av de andre læringsutbyttebeskrivelsene i utdanningen:

- «kunnskap om samhandling og kommunikasjon»: Her mangler presisering av hvem som kommuniserer, om hva og i hvilke kontekster.
- «kunnskap om ulike brukergrupper i pleie- og omsorgstjenester, og tilstander relatert til kost og ernæring»: Her er det ingen prioritering av hvilke brukergrupper som er mest aktuelle og hvilke tilstander man vil legge vekt på. «Tilstander» kan i prinsippet relateres til alle ernæringsrelaterte helseproblemer, noe som ikke er relevant eller mulig å oppnå i dette studiet.
- «kan vurdere brukers behov i forhold til kost og ernæring og trekke inn andre faginstanser i forhold til tiltak der dette er nødvendig»: «Behov» er her ikke spesifikt og kan relateres for eksempel til både energibehov, behov for næringsstoffer, behov for spesialkost, eller helt andre aspekter som behov for kulturelt tilpasset mat. Det kan ikke forventes at studentene kan oppnå bredde i alle disse aspektene.
- «kan iverksette helsefremmende og individrettede tiltak i samarbeid med bruker, pårørende og fagpersoner i behandlingsforløpet»: Formuleringen kan relateres til alle typer behandlingsforløp, kontekster og brukergrupper, noe som ikke er relevant eller mulig å oppnå.

Det er i det hele tatt for lite fokus på handlingskompetanse og utvikling av erfaringskompetanse i utdanningen. De teoretiske og praktiske ferdighetene knyttet til matlaging, servering og tilrettelegging av måltider i ulike pleie- og omsorgstjenester burde hatt en mer sentral plass i læringsutbyttebeskrivelsene. Ordlydene i deskriptorene er i for liten grad relevant for de to yrkesgruppenes fagfelt og funksjoner i pleie- og omsorgstjenestene. Det er generelt for lite prioritering av hva studentene vil være i stand til å lære innenfor en relativt kort utdanning.

Konklusjon

Nei, kravet ikke er tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må

- prioritere og konkretisere læringsutbyttene mot yrkesfeltets funksjoner og ernæringsmessige utfordringer
- gjøre læringsutbyttebeskrivelsene tydeligere og mer presise på faglig innhold

Tilbyder bør vurdere å ha et lavere antall læringsutbytter.

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

Utdanningens navn, *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*, er allerede etablert i sektoren. Vi vurderer navnet på utdanningen som relevant og tradisjonelt, men vi mener at betegnelsen muligens ikke er helt i tråd med begrepsbruken i helse- og omsorgstjenesteloven, som trådte i kraft 1. januar 2012.

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

Utdanningen er bygget opp over tre emner som til sammen skal føre til at studentene oppnår det totale læringsutbyttet: Emne 1 *helse- og omsorgsfagene i et samfunnsmessig perspektiv*, emne 2 *ernæring i pleie- og omsorg - inkludert hospitering og praktisk matlaging* og emne 3 *fordypning i Ernæring i pleie- og omsorgstjenester*.

Vi mener at utdanningen generelt er for omfattende. Den favner for vidt i forhold til studentenes bakgrunn og de funksjonene de kan forventes å få med denne fagskoleutdanningen. Utdanningens innhold må konkretiseres mot relevante funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som kan tas opp til studiet. Rekkefølgen av emnene og strukturen i utdanningen bør ta større hensyn til studentenes forutsetninger og framtidige funksjoner. Vi mener dessuten at sammenhengen mellom læringsutbyttebeskrivelsene på overordnet nivå og på emnenivå ikke er tydelige nok.

I søknaden skriver tilbyder at studieplanen og valg av innhold i utdanningen er «valgt på bakgrunn av samarbeid med fagfeltet, spesialisthelsetjenesten og kommunehelsetjenesten, og deres ytringer om behov for kunnskap og ferdigheter hos yrkesutøvere på fagområder.» Også «Bergen kommune og ansatte hos fylkesmannen ønsker fokus på temaet forebygging og behandling av underernæring». Det siste er ivaretatt som et undertema, men vi stiller spørsmål ved om de prioriteringene som er ytret er tilstrekkelig vektlagt i planen for utdanningen.

Emne 1, *helse- og omsorgsfagene i et samfunnsmessig perspektiv*, inneholder blant annet temaene helse- og omsorgsfagene i samfunnet, etikk, kommunikasjon og samhandling, stats- og kommunalkunnskap, helse og sosialpolitikk samt sosiologi og psykologi. Emnets innhold er i for liten grad relevant for funksjonene i pleie- og omsorgstjenestene. Under emnets læringsutbytte nevnes for

eksempel en rekke brede felt og tema som ikke vil kunne behandles annet enn på en svært overordnet måte innenfor 6 fagskolepoeng. Noen få eksempler er «teorier og begreper innen helse- og omsorgsfagene», «Verdier og verdioppfatninger, livssyn», «kommunikasjonsteori», «kunnskapsbasert praksis», og «roller, makt og avmakt». Vi stiller spørsmål ved om dette emnet passer inn i utdanningen. Emnet tar mye plass, slik at studentene innenfor tidsrammene får mindre tid til sentrale temaer og ernæringsfaglige problemstillinger som er direkte relevante for yrkesrollene studentene skal inn i. De to pensumbøkene i emne 1 er relativt omfattende, og samtidig mangler det pensum knyttet til helse- og omsorgsfagenes yrkesutøvelse og rammevilkår (særlig punkt 1b og 1e).

Emne 2, *ernæring i pleie- og omsorg - inkludert hospitering og praktisk matlaging*, inneholder blant annet temaer som grunnleggende ernæringslære, kost og ernæring i et samfunnsperspektiv, forebygging og behandling av underernæring, helsefremmende arbeid samt hospitering og praktisk matlaging. Emnet er svært omfattende, både når det gjelder antall undertemaer (a-i: ni temaer) og hvilke punkter som tas opp under hvert av disse. Temaene spenner fra produksjonsmetoder av mat til synet på omsorg. Vi mener det er urealistisk med et slikt omfang av temaer i et emne på 16 fagskolepoeng. Det er tilsynelatende ikke gjort strategiske valg om hva som er mest relevant. Emne 2 må ha sterkere fokus på det spesifikke ernæringsfaglige i pleie- og omsorgsfagene og yrkesrollenes oppgaver.

Alle de ni temaene i emne 2 har for mange og for generelle underpunkter av hva som skal inngå i undervisningen. Det blir for omfattende å kommentere alle disse punktene her. Vi vil imidlertid spesielt trekke fram at forståelse av spesialkost for de fleste av sykdommene som nevnes under 2e fordrer spesialisert kunnskap både om grunnleggende ernæring, fysiologi og sykdomslære. Disse faggruppene vil heller ikke få et eget ansvar for å tilrettelegge kosthold for slike pasienter. Det ville være mer hensiktsmessig å velge ut noen av de mest relevante temaene, og spesielt legge vekt på pleie- og omsorgsfagenes rolle i å sikre god ernæring i sitt daglige virke. Forebygging og behandling av underernæring er spesielt relevant her, noe som også er påpekt av de aktørene som har etterlyst denne typen kompetanse (se samarbeid med yrkesfeltet). Vi mener at flere underpunkter bør plasseres under andre områder. For eksempel er ikke matvarekunnskap, måltider, miljøvennlig mat og matvaremerking en del av grunnleggende ernæringslære.

Pensumlitteraturen i emne 2 er omfattende. Sortland 2007 er pensum i ernæring på bachelorstudiet i sykepleie, tre av bøkene overlapper med emne 1 og er for øvrig delvis avansert litteratur (Gransaa 2009, Prescott 2004, Helgesen 2010).

Emne 3, *fordypning i Ernæring i pleie- og omsorgstjenester*, er en fordypningsoppgave med selvvalgt fordypningstema. Beskrivelsen av emnet bygger på en forutsetning om at studentene har både teori og praksis fra tidligere i studiet. Studentene har imidlertid kun hospitert og bare hatt et fåtall praktiske arbeidsoppgaver i utdanningens første to emner. Vi kan derfor ikke se at studentene kan oppnå forventet læringsutbytte i emne 3. Dette gjelder for eksempel deskriptoren «kan systematisere, utvikle og formidle *erfaringsbasert* kunnskap innen kost og ernæring». Og videre «bruke sin relasjonskompetanse i samarbeid med andre fagpersoner», som de ikke har fått noe praktisk øvelse eller veiledning i. Det er også lite konkretisert hva som er mulige relevante tema for oppgavene (for eksempel at disse skal være praksisrettet i forhold til yrkesgruppenes arbeidsfelt). Emne 3 kan med fordel knyttes sterkere til yrkesrollene.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- konkretisere utdanningens innhold mot relevant funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som kan tas opp til studiet.
- tydeliggjøre samsvaret mellom læringsutbytte på overordnet nivå og på emnenivå
- rette emnene tydeligere inn mot yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller
- tilpasse deler av pensum slik at de er egnet for studentenes faglige nivå
- prioritere hvilke ernæringsfaglige aspekter som er relevante for yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller, og la studentene få fordype seg mer i disse, jamfør vår vurdering av læringsutbyttebeskrivelsene

Tilbyder bør revurdere type fordypningsoppgave, og knytte emne 3 sterkere til yrkesrollene.

3.3.3 Studieplanen

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

Vurdering

Studieplanen ivaretar krav til struktur, og inneholder studiets mål, opptakskrav, organisering, arbeids- og vurderingsformer, samt oversikt over emnene.

Når det gjelder studieplanens innledningskapittel, savnes en bedre innsikt i ernæringsfaglige problemstillinger som er relevant for disse yrkesgruppenes arbeidshverdag og roller. Teksten springer i flere retninger, og omtaler flere ernæringsmessige utfordringer i Norge i dag mer generelt. Vi stiller derfor spørsmål ved om studentene ved å lese studieplanen får en god forståelse av hva de kan forvente å få av kompetanse etter endt studium. Dette gjenspeiles også i stor grad av formuleringene av læringsutbyttebeskrivelsene, som er drøftet tidligere.

Vi savner en beskrivelse i studieplanen av hvilke type roller og arbeidsplasser som kan være relevante for personer med denne utdanningen, slik at relevansen av studiet kommer frem på en tydelig måte. Vi vil anta at den type roller og arbeidsplasser kandidatene vil være aktuelle for særlig er hjemmetjenesten, syke-/aldershjem, boliger med service og postverter.

Konklusjon

Nei, kravet ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må beskrive det faglige innholdet i studieplanen og studiets relevans på en tydeligere måte.

3.4 Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4)

3.4.1 Det pedagogiske opplegget

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

Vurdering

Tilbyder har kun i generelle termer beskrevet hvordan de faglig følger opp og veileder studentene. Det går frem av søknaden at studentene følges opp og veiledes enkeltvis og i grupper, og at det er tett samarbeid mellom veileder/faglærer og fagskoleansvarlig gjennom regelmessige møter, som skal sikre gode rutiner for veiledning og oppfølging av studentene. Tilbyder beskriver ikke faglærerens rolle som veileder i forbindelse med fordypningsoppgaven, eller hvor stor ressurs som er satt av til veiledning og oppfølging.

Det pedagogiske opplegget kjennetegnes av teoretiske studier, individuelle oppgaver og diskusjoner. Studentenes ansvar for egen læring understrekes. Studentene samarbeider i basisgrupper gjennom studiet, og får faglærers støtte og veiledning i læringsprosessen. I tillegg anvendes It's Learning som elektronisk læringsplattform.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- beskrive faglærers rolle som veileder i forbindelse med fordypningsoppgaven, og hvor stor ressurs som er avsatt til dette arbeidet
- tydeligere beskrive hvordan den faglige oppfølgingen skal gjennomføres fortløpende både individuelt og gruppevis

3.4.2 Undervisningsformer og læringsaktiviteter

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

Vurdering

Utdanningen består av teoretiske læringsaktiviteter med varierte undervisningsformer. Basisgrupper og bruk av elektronisk læringsplattform kan bidra til samarbeid om oppgaver og deling av aktuelt læringsstoff. Det gis tilbakemelding på oppgaver. Undervisningsformene omfatter i mindre grad relevante praktiske yrkeslivsoppgaver. Det er kun fem dagers hospitering individuelt eller i grupper, og tolv timer praktisk matlaging på AOF kjøkken eller skolekjøkken. Undervisningen omfatter ikke praktisk prøving. Det savnes større grad av integrasjon mellom teori og praksis i undervisningen, og tydeligere beskrivelser av sammenhengen mellom valg av læringsformer til aktuelle emner. For eksempel står det «Undervisningen er tilrettelagt med en vekselvirkning mellom praktisk arbeid på

egen arbeidsplass og teoretisk fordypning». Dette er en veldig god idé, men vi finner den ikke igjen i implementeringen. Det ville vært ønskelig å få et tydeligere bilde av hvordan dette er tenkt.

Noen formuleringer knyttet til undervisningsformer og læringsaktiviteter oppleves som relativt generelle beskrivelser av hva som er gode og varierte undervisningsformer og læringsaktiviteter. Vi savner en tydeligere beskrivelse av hvordan dette implementeres i de ulike emnene. Vi anbefaler at tilbyder beskriver det pedagogiske opplegget i mindre generelle former, og knyttet denne beskrivelsen sterkere til utdanningens emner.

I søknaden har tilbyder valgt å tilby hospitering og praktisk matlaging i stedet for praksis. Det er ikke et krav om praksis til denne type utdanning. Dersom utdanningen ikke skal inneholde praksis, må studentene imidlertid få varierte praktiske erfaringer gjennom andre deler av utdanningen. Under beskrivelsen av hospitering og praktisk matlaging, kommer det fram at det skal gis veiledning under hospiteringen. Dette er imidlertid uklart beskrevet (se også 3.5.2). Tilbyder må klargjøre bruken av ordene «hospitering», «veiledning» og «praksis» i studieplanen, slik at det blir tydeligere hva studenten kan forvente. Studieplanen konkretiserer ellers i liten grad de praktiske læringsaktivitetene som er knyttet til hospitering og praktisk matlaging, og hva studentene skal lære gjennom dette. Vi anbefaler tilbyder å vurdere om veiledet praksis er en bedre egnet undervisningsform enn hospitering, slik at studentene skal kunne nå læringsutbytte gjennom å delta i ordinære arbeidsoppgaver på relevante arbeidsplasser

De konkrete eksemplene på hvor studentene skal hospitere spenner over et vidt felt, fra folkehelsearbeid til matseksjonen på sykehus. Vi vurderer at folkehelse/livsstilsprogram, slik som frisklivssentraler, vanligvis vil falle utenfor disse yrkesgruppens arbeidsfelt. Det er lite klargjort hva målsetningen med hospiteringen skal være. Det kommer ikke fram hvordan klassebesøk som hospiteringsmetode skal gjennomføres, og hvilket læringsutbytte som forventes av slike besøk. Tilbyder må konkretisere og avgrense innholdet i hva hospiteringen skal føre til av studentenes læringsutbytte og generell kompetanse, og avgrense hospiteringen til arbeidsplasser som er sentrale for yrkesfeltet.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- klargjøre bruken av ordene «hospitering», «veiledning» og «praksis» i studieplanen, slik at det blir tydeligere hva studenten kan forvente
- konkretisere hospiteringen og de praktiske oppgavene, slik at de reflekterer yrkesfeltets arbeidsoppgaver
- konkretisere og avgrense innholdet i hva hospiteringen skal føre til av studentenes læringsutbytte og generell kompetanse
- avgrense hospiteringen til arbeidsplasser som er sentrale for yrkesfeltet

Tilbyder bør

- vurdere om veiledet praksis er en bedre egnet undervisningsform enn hospitering for at studentene skal kunne nå læringsutbytte, gjennom å delta i ordinære arbeidsoppgaver på relevante arbeidsplasser

- beskrive det pedagogiske opplegget i mindre generelle former, og knyttet denne beskrivelsen sterkere til utdanningens emner
- vurdere en sterkere sammenheng til yrkesfeltets arbeidsoppgaver og de valgte undervisningsformer og læringsaktiviteter

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

Oversikten som er vedlagt søknaden viser at undervisningspersonalet har god pedagogisk kompetanse. Faglig ansvarlig er fast ansatt i 50 % stilling. Han har helsefaglig kompetanse som psykiatrisk sykepleier, men har ikke formell pedagogisk utdanning eller fordypning i ernæring. Fagskoleansvarlig er fast ansatt i 100 % stilling, og er utdannet adjunkt. Begge har erfaring med bruk av digitale verktøy, og begge har 10 % stilling knyttet til utdanningen. Per i dag mangler det ernæringsfaglig kompetanse hos undervisningspersonalet. Kompetansen i helse- og omsorgsfag er i dag ivaretatt kun gjennom den faglig ansvarliges 10 % stilling i utdanningen. Dette vurderer vi som lite, når utdanningen er rettet mot ernæring i pleie- og omsorgstjenestene.

Kravspesifikasjonen som er vedlagt denne søknaden er ikke fagspesifikk, og man kan derfor ikke på bakgrunn av denne kontrollere om undervisningspersonalets kompetanse er tilpasset utdanningen. AOF Hordaland Sogn og Fjordane må derfor utarbeide en kravspesifikasjon med innhold (krav) som gjelder for undervisningspersonalet som skal tilknyttes utdanningen ernæring i pleie og omsorgstjenester. Dette kommer ikke frem i kravspesifikasjonen i søknaden.

Det foreligger plan for rekruttering av undervisningspersonale. Det fremkommer av tabell for undervisningspersonalet at det planlegges å rekruttere tre lærere med bachelor innen fagområdet ernæring, totalt 70,5 stilling som skal ha ansvar for emnene 2 og 3. Det er ikke redegjort for hvordan de skal rekruttere undervisningspersonale til praktisk matlaging, som del av emne 2. Vi understreker at matlagingsfaglig/-kokkefaglig kompetanse og ernæringsfaglig kompetanse ikke er det samme.

Fagmiljøet er lite og faglig svakt med tanke på det faglige innholdet i studieplanen. Den mest sentrale kompetansen skal rekrutteres, og er tiltenkt små stillingsbrøker. Vi oppfatter dette som mangelfullt og

sårbart. Vi vurderer derfor at undervisningspersonalets helsefaglige og ernæringsfaglige kompetanse ikke er tilstrekkelig til å sikre at studentene kan oppnå læringsutbytte for utdanningen.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må rekruttere undervisningspersonell med nødvendig kompetanse i ernæringsfag.

Tilbyder bør styrke kompetansen i undervisningspersonalet i helse- og omsorgsfagene.

3.5.2 Praksisveiledere

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

Utdanningen inneholder ikke praksis.

3.5.3 Undervisningspersonalets størrelse og stabilitet

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

Vurdering

Forholdstallet mellom faglig ansatte og studenter er 1:30. Årsverksinnsatsen knyttet til dette tilbudet utgjør 100 % stilling. Hovedansvarlige lærere/veiledere har sammen ansvaret for undervisning i de ulike emnene. I tillegg vil AOF Hordaland Sogn og Fjordane knytte til seg fagpersoner som kan stille som gjesteforelesere og som vikarer ved eventuell sykdom.

Forholdstallet mellom lærere og studenter virker rimelig, og ordningen for innhenting av gjesteforelesere ved sykdom er tilfredsstillende.

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

AOF Hordaland – Sogn og Fjordane har oppført en faglig ansvarlig for stillingen, som er ansatt i 50 % stilling hos tilbyder, med 10 % av sin stilling knyttet til utdanningen. Faglig ansvarlig har sammen

med pedagogisk ansvarlig ansvar for at utdanningen gjennomføres i henhold til godkjent studieplan. Han har også, sammen med pedagogisk ansvarlig, ansvar for å informere innleide lærere/forelesere om studiet og følge opp lærere/forelesere gjennom utdanningen. Faglig ansvarlig har helsefaglig og pedagogisk kompetanse, men ikke tilstrekkelig faglig kompetanse verken i ernæring eller kokkefag. Han er utdannet psykiatrisk sykepleier, og grunnutdanningen (sykepleie) er relevant for emnet. Det savnes imidlertid en beskrivelse av om vedkommende har utdanning eller erfaring knyttet til de mest relevante arbeidsplassene kandidatene vil inngå i (jamfør kapittel 3.1.2 og 3.3.3).

Konklusjon

Nei, vesentlige mangler gjør kravet ikke er tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må tilsette en faglig ansvarlig som har formell faglig kompetanse i ernæring, og utdanning og/eller erfaring med relevans for helse- og omsorgsfagene.

Tilbyder bør vurdere om fagkompetansen innen helse- og omsorgsfag er tilstrekkelig.

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

Eksamens- og vurderingsformene for alle emnene er skriftlige oppgaver, og det gjennomføres muntlig høring. I emne 1 og emne 2 skal studentene levere obligatoriske emneoppgaver som danner grunnlag for vurdering av emnet. Vurdering av det enkelte emnet fastsettes på grunnlag av det innleverte arbeidet og det settes en karakter for hvert emne som avsluttes. I emne 2 er det et ekstra arbeidskrav hvor studentene skal levere individuell rapport etter at de har gjennomført praktisk matlaging og hospitering. Eksamen i fordypningsdelen består av en skriftlig fordypningsoppgave som utarbeides individuelt eller i gruppe, og som skal forsvares i en muntlig høring. Fordypningsoppgaven vurderes etter skalaen A – F. Oppgavene sensureres av en ekstern og en intern sensor.

Vurderingskriteriene for emneoppgavene (Studieplanen, vedlegg 2) spesifiserer at «oppgaven skal gjenspeile problemområder fra praksisfeltet knyttet til fagskoleutdanningens fagområde», uten at dette gjenspeiles i valg av læringsaktiviteter.

Vi har tidligere vurdert at læringsutbyttene er for vide og i for liten grad rettes konkret mot yrkesrollen. Det samme gjelder eksamens- og vurderingsordningene, hvor det er for lite fokus på de praktiske aspektene i utdanningen. Tilbyder bør vurdere om praktiske prøver kan brukes, for eksempel i matlaging og hygiene. Læringsutbyttene inkluderer også aspekter som kommunikasjon, samhandling med brukere og etisk kompetanse, men dette blir ikke prøvd.

Konklusjon

Nei, vesentlige mangler gjør at kravet ikke er tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må ha mer variasjon i vurderingsformene, slik at de reflekterer læringsutbyttebeskrivelsene.

Tilbyder bør vurdere om praktiske prøver kan brukes, for eksempel i matlaging og hygiene.

3.6.2 Sensorenes kompetanse

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

Vurdering

Tilbyder har lagt ved en kravspesifikasjon til sensorers kompetanse. Kravspesifikasjonen som er vedlagt denne søknaden er ikke fagspesifikk, og man kan derfor ikke på bakgrunn av denne kontrollere om sensorenes kompetanse er tilpasset utdanningen. AOF Hordaland Sogn og Fjordane må derfor utarbeide en kravspesifikasjon med innhold som gjelder for sensorene som skal tilknyttes utdanningen *ernæring i pleie og omsorgstjenester*.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må utarbeide en fagspesifikk kravspesifikasjon til sensorene.

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

AOF Hordaland anvender It's learning som læringsplattform. Dette er et anerkjent kommunikasjonsverktøy for distribuering av læringsstoff og informasjon fra lærer og administrativt personale. Læringsplattformen kan anvendes i gruppeoppgaver og som diskusjonsforum. Det fremkommer ikke om de har aktuell programvare til praktiske øvelser, som for eksempel «Mat på data», er tilgjengelig. Undervisningslokaler, informasjonstekniske tjenester, administrativ og tekniske tjenester og IKT-ressurser vurderes som tilfredsstillende.

Vi savner beskrivelse av egnede lokaler for praktiske øvelser som samstemmer med yrkesfunksjonen. Det nevnes at undervisningen i praktisk matlaging skal gjennomføres på skolekjøkken, men kandidatene vil i stor grad forholde seg til institusjonens eget storhusholdningskjøkken, servering av ferdiglaget mat fra eksterne enheter, og bo- og hjemmesituasjoner.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør vurdere om de har egnede lokaler for utvikling av praktiske ferdigheter som samstemmer med den praktiske yrkesutøvelsen.

3.8 Konklusjon etter sakkyndig vurdering

Utdanningen anbefales ikke godkjent. Tilbyder må gjøre omfattende utbedringer i utdanningen.

Tilbyder må

- utarbeide samarbeidsavtaler med flere sentrale deler av yrkesfeltet, spesielt kommunehelsetjenesten (§ 3-1)
- vurdere fordelingen av arbeidsmengde og inkludere tid til lesing av et omfattende pensum (§ 3-1)
- prioritere og konkretisere læringsutbyttene mot yrkesfeltets funksjoner og ernæringsmessige utfordringer (§ 3-2)
- gjøre læringsutbyttebeskrivelsene tydeligere og mer presise på faglig innhold (§ 3-2)
- konkretisere utdanningens innhold mot relevant funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som kan tas opp til studiet (§ 3-3)
- tydeliggjøre samsvaret mellom læringsutbytte på overordnet nivå og på emnenivå (§ 3-3)
- rette emnene tydeligere inn mot yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller (§ 3-3)
- tilpasse deler av pensum slik at de er egnet for studentenes faglige nivå (§ 3-3)
- prioritere hvilke ernæringsfaglige aspekter som er relevante for yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller, og la studentene få fordype seg mer i disse, jamfør vår vurdering av læringsutbyttebeskrivelsene (§ 3-3)
- beskrive det faglige innholdet i studieplanen og studiets relevans på en tydeligere måte (§ 3-3)
- beskrive faglærers rolle som veileder i forbindelse med fordypningsoppgaven, og hvor stor ressurs som er avsatt til dette arbeidet (§ 3-4)
- tydeligere beskrive hvordan den faglige oppfølgingen skal gjennomføres fortløpende både individuelt og gruppevis (§ 3-4)
- klargjøre bruken av ordene «hospitering», «veiledning» og «praksis» i studieplanen, slik at det blir tydeligere hva studenten kan forvente (§ 3-4)
- konkretisere hospiteringen og de praktiske oppgavene, slik at de reflekterer yrkesfeltets arbeidsoppgaver (§ 3-4)
- konkretisere og avgrense innholdet i hva hospiteringen skal føre til av studentenes læringsutbytte og generell kompetanse (§ 3-4)
- avgrense hospiteringen til arbeidsplasser som er sentrale for yrkesfeltet (§ 3-4)
- rekruttere undervisningspersonell med nødvendig kompetanse i ernæringsfag (§ 3-5)
- tilsette en faglig ansvarlig som har formell faglig kompetanse i ernæring, og utdanning og/eller erfaring med relevans for helse- og omsorgsfagene (§ 3-5)
- ha mer variasjon i vurderingsformene, slik at de reflekterer læringsutbyttebeskrivelsene. (§ 3-6)
- utarbeide en fagspesifikk kravspesifikasjon til sensorene (§ 3-6)

Tilbyder bør

- vurdere om det hensiktsmessig å ha både Helsearbeiderfaget og Restaurant- og matfag i et felles program (§ 3-1)
- spesifisere kvalifikasjonskravene ved opptak på grunnlag av realkompetanse (§ 3-1)
- vurdere å ha et lavere antall læringsutbytter (§ 3-2)
- revurdere type fordypningsoppgave, og knytte emne 3 sterkere til yrkesrollene (§ 3-3)
- vurdere om veiledet praksis er en bedre egnet undervisningsform enn hospitering for at studentene skal kunne nå læringsutbytte, gjennom å delta i ordinære arbeidsoppgaver på relevante arbeidsplasser (§ 3-4)
- beskrive det pedagogiske opplegget i mindre generelle former, og knyttet denne beskrivelsen sterkere til utdanningens emner (§ 3-4)
- vurdere en sterkere sammenheng til yrkesfeltets arbeidsoppgaver og de valgte undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4)
- styrke kompetansen i undervisningspersonalet i helse- og omsorgsfagene (§ 3-5)
- vurdere om fagkompetansen innen helse- og omsorgsfag er tilstrekkelig (§ 3-5)
- vurdere om praktiske prøver kan brukes, for eksempel i matlaging og hygiene (§ 3-6)
- vurdere om de har egnede lokaler for utvikling av praktiske ferdigheter som samstemmer med den praktiske yrkesutøvelsen (§3-7)

4 Tilsvarende

NOKUT mottok 30. januar 2015 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. NOKUT har også skrevet inn en tilleggsvurdering av underkjente krav fra den innledende vurderingen.

4.1 Søkerens tilbakemelding

Tilsvar fra AOF Hordaland – Sogn og Fjordane «Ernæring i pleie og omsorgstjenester».
Saksnummer 14/513

Søkers tilbakemelding på 2.3 s. 8, konklusjon etter sakkyndig vurdering

- **Søkers tilbakemelding på 2.3, side 8, konklusjon etter sakkyndig vurdering**

Kulepunkt 1: I punkt 3.3 i styrereglementet for fagskolen har vi strøket setning 1 og 2 slik at setning 3 står alene. I tillegg har vi presisert i dette punktet at «samme studentrepresentant velges som representant til styret og til klagenemden for fagskolen».

Kulepunkt 2: I punkt 8 i styrereglementet for fagskolen er det nå presisert at det er daglig leder og fagansvarlig som er ansvarlig for at det opprettes studentorgan når fagskolen har mer enn 5 fagskoleklasser. Fagskoleansvarlig er byttet ut med fagansvarlig.

Setningen: «opprettelse av studentorgan skjer når fagskolen har mer enn 5 fagskoleklasser» er strøket i pkt. 8 fordi det er en gjentakelse av setningen før. Styrereglementet er nå i samsvar med kvalitetshåndboken for fagskolen.

Kulepunkt 3: Det fremgår av Reglementet s 12 under pkt 6.12 når ny eksamen/kontinuasjon/utsatt eksamen gjennomføres.

Kulepunkt 4: Siste setning under punkt 7.3f er strøket.

- **Søkers tilbakemelding på 2.3, side 8, konklusjon etter sakkyndig vurdering på «bør» - punkter:**

Kulepunkt 1: Vi har skrevet inn to nye setninger i kvalitetssikringssystemet under punkt 4.1.1 som lyder: «*Studentens nivå og bakgrunn er en forutsetning for at studenten vil kunne oppnå læringsutbytte. Dette vil være en indikasjon på kvalitet i utdanningen.*»

Kulepunkt 2: I reglementet under punkt 6.5 er bokstav a, b og d tatt ut. Dette vurderes som ordensbestemmelser. Reglementet under punkt 6.5 inneholder nå bokstav a og b) etter oppdatering. Under punkt 6.6 er bokstav c, d, e, f, g, h, i og j) tatt ut av reglementet. Dette vurderes som ordensbestemmelser. Reglementet under punkt 6.6 inneholder nå bokstav a, b og c) etter oppdatering.

Kulepunkt 3: I reglementet er setning nr 2 i punkt 7.1 er endret til følgende: «*Studenten har rett til å klage på vurdering av praksis kun dersom det er gjort formelle feil ved eksamen i praksis.*»

Kulepunkt 5: I reglementet punkt 7.2 d) er første setning endret til: «*Dersom klagen fra studenten ikke tas til følge av fagskoleansvarlig/daglig leder sendes klagen videre til fagskolens klagenemd for behandling.*»

Kulepunkt 6: I reglementet punkt 7.3 a) lyder nå: «*Enkeltvedtaket skal inneholde: hva det fattes vedtak om, begrunnelse for vedtaket, vedtakets varighet, klageadgang, klagefrist, klageinstans mv. jf. Forvaltningsloven*»

- **Søkers tilbakemelding på 3.8 s. 22 – 23, konklusjon etter sakkyndig vurdering**

(I dokumentet videre gjelder alle henvisninger til vedlagt revidert studieplan. Nye momenter er merket med gult. Momenter vi har vurdert fjernet er slettet fra studieplanen.)

Kulepunkt 1: Vi har inngått en overordnet samarbeidsavtale med Bergen kommune. Denne avtalen inkluderer kommunehelsetjenesten i Bergens 5 bydeler. Avtalen forplikter alle tjenestestedene i de ulike bydelene. Vi har i tillegg innhentet hospiteringsavtale med Gulstølen avd. Kolstihagen og samarbeidsavtale med Kost og ernæringsforbundet, se vedlegg *Hospiteringsavtale og samarbeidsavtale*

Kulepunkt 2: Vi har redusert innholdet i utdanningen slik at det nå er samsvar mellom arbeidsmengde (pensum) og timer avsatt til gruppearbeid og selvstudie i de ulike emnene. Vi mener at arbeidsbelastningen i alle emnene nå står i forhold til antall fagskolepoeng.

Kulepunkt 3: Vi har i samsvar med sakkyndiges anbefalinger tilpasset studieplanens innhold og læringsutbyttebeskrivelser mot yrkesfeltets funksjoner og ernæringsmessige utfordringer for de to faggruppene, se s. 16 – 24.

Kulepunkt 4 og 6 er slått sammen: Læringsutbyttebeskrivelsene er gjort tydeligere og mer presise på faglig innhold, se studieplanen s. 8, 17, 21 og 23. Samsvaret mellom læringsutbytte på overordnet nivå og emnenivå er nå tydeligere. Viser også til vedlegg *Den indre sammenhengen i utdanningen* .

Kulepunkt 5: Vi har tilpasset utdanningens innhold mot relevante funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som tas opp i studiet, se s.16 – 23.

Kulepunkt 7: Vi har tilpasset emnene inn mot yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller, se emnebeskrivelsene og kulepunktene under disse s. 16-20.

Kulepunkt 8: Vi har tilpasset pensumlitteraturen til studentenes faglige nivå ved å «trekke ut» Sortland 2007 , *Ernæring- mer enn mat og drikke* , og erstatte med Korsnes , Bjørg 2014, *Mat og helse*. Prescott 2004 er «tatt ut» på grunn av overlapping med Gransaas 2009 og Helgesen 2010. De siste 2 bøkene er beholdt. Begge bøkene er skrevet for studenter som tar fagskoleutdanning/helsefagskoleutdanning.

Det er lagt inn ny litteratur i emne 1 som dekker nye kulepunkt under emnebeskrivelse 1f. Sosiologi og psykologi. Det er gjort endringer i pensumlitteraturen under emne 2 s. 22 – 23. Denne mener vi «dekker» de reviderte emnebeskrivelsene i emnet.

Kulepunkt 9: Viser til revidert emnebeskrivelse og kulepunkt under disse i emne 1 og emne 2 i studieplanen s 16 – 21. Læringsutbyttebeskrivelsene er også revidert slik at det er samsvar mellom disse og emnebeskrivelsene. Vi mener å ha ivare tatt ernæringsfaglige aspekter som er relevante for yrkesfeltets arbeidsoppgaver

Kulepunkt 10: Det faglige innholdet og studiets relevans er utdypet i studieplanens innledning s. 4

Kulepunkt 11: Faglærers rolle som veileder i forbindelse med fordypningsoppgaven er satt inn i studieplanen s.13, pkt. 4.2.6. Ressursen som er satt av til dette, 4 timer per oppgave, er beskrevet under samme emne.

Kulepunkt 12: Den faglige oppfølgingen av studentene individuelt og gruppevis beskrives under Emnene: ITs Learning s. 12, Teoretiske studier s. 11, Hospitering s. 12-13 .

Kulepunkt 13: Med «hospitering» mener vi observasjonspraksis som beskrevet i parenteser s. 6 og s. 12 i studieplanen.

Med «veiledning» menes råd og støtte i faglige spørsmål og problemstillinger. se studieplanen s. 12

under pkt 4.2.3. Teoretiske studier.

«Praksis» er å forstå som erfaring innen yrkesfelt relevant for utdanningen. Begrepet «praksis» brukt i studieplanen fra s. 10 pkt. 4.2 Arbeidsformer er å forstå som erfaring innen yrkesfelt relevant for utdanningen og observasjoner på hospiteringsplassen og i praktisk matlaging.

Kulepunkt 14: Hospiteringen og de praktiske oppgavene er konkretisert i studieplanen s. 20. og vi mener de reflekterer yrkesfeltets arbeidsoppgaver for de 2 faggruppene

Kulepunkt 15: Studentenes læringsutbytte og generell kompetanse for hospitering og praktisk matlaging er innarbeidet i læringsutbyttene for emne 2. s 21

Kulepunkt 16: Vi mener hospiteringen er avgrenset til arbeidsplasser som er sentrale for de to yrkesgruppene, se studieplanen s. 20

Kulepunkt 17: Undervisningspersonell med nødvendig kompetanse i ernæringsfag se vedlagt *Tabell - undervisningspersonalet*

Kulepunkt 18: Vi mener å ha en faglig ansvarlig ved fagskolen som har tilstrekkelig kompetanse i ernæring i helse og omsorgsfagene. Begrunnelse, vedlagt *Fagansvarligs kompetanse*

Kulepunkt 19: Vi har endret vurderingskriteriet i studieplanens vedlegg 2, pkt 1 s. 28. Læringsutbyttebeskrivelsene i emne 3 og definisjon av praksis er endret i samsvar med utkast til tilsynsrapport. Vi mener nå at det er samsvar mellom læringsutbytte i emne 3 og vurderingskriteriene i vedlegg 2 i studieplanen

Kulepunkt 20: Krav til undervisningspersonell og sensorer, se vedlagt oversikt over *Krav til undervisningspersonell og sensorer*

4.2 Sakkyndig tilleggsvurdering

Tilbyder må utarbeide samarbeidsavtaler med flere sentrale deler av yrkesfeltet, spesielt kommunehelsetjenesten (§ 3-1)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må vurdere fordelingen av arbeidsmengde og inkludere tid til lesing av et omfattende pensum (§ 3-1)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må prioritere og konkretisere læringsutbyttene mot yrkesfeltets funksjoner og ernæringsmessige utfordringer (§ 3-2)

Det er gjort større endringer i læringsutbyttebeskrivelsene, og det er noe dreining mot yrkesfeltets funksjoner og ernæringsmessige utfordringer. Endringene er imidlertid ikke tilstrekkelige til å oppfylle kravene på en tilfredsstillende måte, jamfør vår vurdering av tilsvaret til de neste to må-punktene.

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må gjøre læringsutbyttebeskrivelsene tydeligere og mer presise på faglig innhold (§ 3-2) og

Tilbyder må tydeliggjøre samsvaret mellom læringsutbytte på overordnet nivå og på emnenivå (§ 3-3)

Læringsutbyttebeskrivelsene har en rekke skrivefeil, forkortelser «ift» (s.8 og s. 17) og henvisning til ufullstendige referanse «I-5/2007» (s.17). Flere av læringsutbyttebeskrivelsene er unødvendig kompliserte setninger og anvender mangetydige begreper, som for eksempel «empowerment». Det brukes til dels ulike begrep i overordnede læringsutbyttebeskrivelsene versus de emnespesifikke beskrivelsene. Det er sammensatte beskrivelser som beskriver ulike kompetanseområder i samme punkt. Det er noe manglende samsvar mellom de overordnede læringsutbyttebeskrivelsene, de emnespesifikke beskrivelsene og emnenes innholdsbeskrivelser.

Nei, kravene er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må konkretisere utdanningens innhold mot relevant funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som kan tas opp til studiet (§ 3-3)

Det er gjort endringer i planen som til en viss grad konkretiserer utdanningens innhold mot relevante funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som kan tas opp til studiet, men dette bør konkretiseres ytterligere.

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må rette emnene tydeligere inn mot yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller (§ 3-3)

Emnenes innretning mot yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller er noe bedre beskrevet i studieplanen, men det er fremdeles relativt lite som knytter emnene til søkere med bakgrunn fra utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag.

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må tilpasse deler av pensum slik at de er egnet for studentenes faglige nivå (§ 3-3)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må prioritere hvilke ernæringsfaglige aspekter som er relevante for yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller, og la studentene få fordype seg mer i disse, jamfør vår vurdering av læringsutbyttebeskrivelsene (§ 3-3)

Tilbyder har snevret inn de ernæringsfaglige aspekter i studieplanen, slik at det framstår som mer realistisk og relevant for yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller. Det er nå særlig fokus på forebygging og behandling av underernæring, noe som er svært relevant. Forebygging av overvekt og kostholdsrelatert sykdom hos beboere i pleie- og omsorgsenheter har imidlertid blitt borte, og det bør vurderes om dette er hensiktsmessig.

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må beskrive det faglige innholdet i studieplanen og studiets relevans på en tydeligere måte (§ 3-3)

Det er lagt inn noe mer relevant litteratur og ny tekst for å beskrive det faglige innholdet i studieplanen og studiets relevans. Teksten oppleves imidlertid som lite gjennomarbeidet. Vi vurderer at det fremdeles vil være vanskelig for potensielle søkere å få god innsikt i studiets faglige innhold basert på denne beskrivelsen.

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må beskrive faglærers rolle som veileder i forbindelse med fordypningsoppgaven, og hvor stor ressurs som er avsatt til dette arbeidet (§ 3-4)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må tydeligere beskrive hvordan den faglige oppfølgingen skal gjennomføres fortløpende både individuelt og gruppevis (§ 3-4)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må klargjøre bruken av ordene «hospitering», «veiledning» og «praksis» i studieplanen, slik at det blir tydeligere hva studenten kan forvente (§ 3-4)

Ordet «hospitering» er definert i parentes som observasjonspraksis i revidert studieplan. Vi savner en klargjøring av hva som menes med «praksis» i emne 3. Skal fordypningsoppgaven være knyttet til observasjonspraksisen eller praktisk matlaging?

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må konkretisere hospiteringen og de praktiske oppgavene, slik at de reflekterer yrkesfeltets arbeidsoppgaver (§ 3-4) og Tilbyder må konkretisere og avgrense innholdet i hva hospiteringen skal føre til av studentenes læringsutbytte og generell kompetanse (§ 3-4)

Det er gjort noe mer konkretisering av hospiteringen og de praktiske oppgavene, men det er fremdeles uklart hva studentene skal delta i av oppgaver/observere og hvilket læringsutbytte hospiteringen skal føre til. Det er også uklart om de to yrkesgruppene som studiet tilbys til skal ha samme opplegg ved hospiteringen og de praktiske oppgavene.

Nei, kravene er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må avgrense hospiteringen til arbeidsplasser som er sentrale for yrkesfeltet (§ 3-4)

Det er uklart for oss hva «folkehelse/livsstilsprogram eller sentre» refererer til. De øvrige arbeidsplassene er relevante for yrkesfeltet.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må rekruttere undervisningspersonell med nødvendig kompetanse i ernæringsfag (§ 3-5)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må tilsette en faglig ansvarlig som har formell faglig kompetanse i ernæring, og utdanning og/eller erfaring med relevans for helse- og omsorgsfagene (§ 3-5)

Det er lagt ved en beskrivelse av den faglig ansvarliges arbeidserfaring med ernæringsplaner og kostholdstiltak innen psykisk helsearbeid. Det er ikke beskrevet at vedkommende har formell faglig kompetanse i ernæring, erfaring fra kjøkken, sykehjem eller arbeid med eldre.

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

_

Tilbyder må ha mer variasjon i vurderingsformene, slik at de reflekterer læringsutbyttebeskrivelsene. (§ 3-6)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling, forutsatt at det klargjøres hva som menes med «praksis» i emne 3, slik vi har påpekt ovenfor.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

_

Tilbyder må utarbeide en fagspesifikk kravspesifikasjon til sensorene (§ 3-6)

Tilbyder har gjort nødvendige endringer i tråd med vår anbefaling.

Ja, kravet er tilfredsstillende oppfylt.

4.3 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité

Utdanningen anbefales ikke godkjent.

Tilbyder må

- prioritere og konkretisere læringsutbyttene mot yrkesfeltets funksjoner og ernæringsmessige utfordringer (§ 3-2)
- gjøre læringsutbyttebeskrivelsene tydeligere og mer presise på faglig innhold (§ 3-2)
- tydeliggjøre samsvaret mellom læringsutbytte på overordnet nivå og på emnenivå (§ 3-3)
- i sterkere grad konkretisere utdanningens innhold mot relevant funksjoner og arbeidsoppgaver for de to faggruppene som kan tas opp til studiet (§ 3-3)
- rette emnene tydeligere inn mot yrkesfeltets arbeidsoppgaver og roller (§ 3-3), spesielt for søkere med bakgrunn fra utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag
- beskrive det faglige innholdet i studieplanen og studiets relevans på en tydeligere måte (§ 3-3)
- klargjøre hva som menes med «praksis» i emne 3
- konkretisere hospiteringen og de praktiske oppgavene, slik at de reflekterer yrkesfeltets arbeidsoppgaver (§ 3-4)
- konkretisere og avgrense innholdet i hva hospiteringen skal føre til av studentenes læringsutbytte og generell kompetanse (§ 3-4)
- tilsette en faglig ansvarlig som har formell faglig kompetanse i ernæring, og utdanning og/eller erfaring med relevans for helse- og omsorgsfagene (§ 3-5)

Tilbyder bør

- vurdere om forebygging av overvekt og kostholdsrelatert sykdom hos beboere i pleie- og omsorgsenheter bør tas inn i studieplanen
- i beskrivelsen av hospiteringsplasser tydeliggjøre hvilke arbeidsplasser «folkehelse/livsstilsprogram eller sentre» refererer til

4.4 NOKUTs tilleggs vurdering

I den innledende vurderingen kom NOKUT frem til noen mangler som måtte utbedres før en eventuell godkjenning. I tilsvaret har tilbyder redegjort for hvordan disse kravene er imøtekommet. Vi registrerer at tilbyder har rettet opp i manglene i styrevedtektene og reglementet. Tilbyders styringsordning og reglement vurderes som tilfredsstillende.

Konklusjon

Ja, kravene til grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

5 Vedtak

NOKUT ved direktøren anser ikke de faglige kravene for godkjenning av utdanningen *ernæring i pleie- og omsorgstjenester*, 30 fagskolepoeng stedbasert undervisning, ved AOF Hordaland Sogn og Fjordane som oppfylt. Vi avslår derfor søknaden.

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 15. september 2014, NOKUTs saksnummer 14/513-1.
- tilsvar datert 30. januar 2015, NOKUTs saksnummer 14/513-12.

Vedlegg 1:

Sakkyndig komité

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

Den sakkyndige komité har bestått av følgende medlemmer:

- **Førsteamanuensis Liv Helene Jensen, Høgskolen i Buskerud og Vestfold**
Liv Helene Jensen er utdannet sykepleier, har videreutdanning fra lærerlinjen ved Norges Sykepleierhøgskole, og Ph.d. i sykepleievitenskap fra Universitetet i Oslo. Hun har mange års erfaring som sykepleier fra sykehus, sykehjem og hjemmesykepleien, og har også arbeidet som fagkonsulent for sykepleielitteratur og som spesialkonsulent med kvalitetsutvikling i Drammen kommune. Jensen har mangeårig undervisningserfaring fra blant annet Ullevål Sykepleierhøgskole, Drammen sykepleierhøgskole og fra Høgskolen i Buskerud og Vestfold (HiBV). Hun har bidratt i en rekke publikasjoner i sykepleievitenskap, herunder flere publikasjoner knyttet til ernæringsarbeid i helse- og omsorgssektoren. Hun arbeider i dag som førsteamanuensis ved HiBV, og er tilknyttet som forsker ved utviklingscenter for sykehjem i Buskerud og ved alderspsykiatrisk avdeling ved Oslo Universitetssykehus.
- **Seniorrådgiver Annhild Mosdøl, Nasjonalt kunnskapssenter for helsetjenesten**
Annhild Mosdøl er utdannet ernæringsfysiolog ved Universitetet i Oslo (UiO), og hun har Cand. Scient. i ernæring og Ph.d. i epidemiologi fra UiO. Hun har arbeidet med forskning og fagutvikling innenfor ernæring og helse ved UiO, University College London og Høgskolen i Oslo og Akershus (HiOA). I perioden fra 2007 til 2013 arbeidet hun som førsteamanuensis ved HiOA, hvor hun blant annet underviste og veiledet i bachelor- og masterutdanningen i samfunnsernæring. Mosdøl har også arbeidet som studieleder, og deltatt i arbeid med søknad til NOKUT om etablering av masterutdanninger og Ph.d.-program innenfor helse og ernæring. Mosdøl arbeider i dag som seniorrådgiver ved Nasjonalt kunnskapssenter for helsetjenesten, ved seksjon for forebyggende, helsefremmende og organisatoriske tiltak.

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 har ingen merknader.