



Arkivnr: 2014/2-16  
Saksbehandlar: Adeline Berntsen Landro

## Saksframlegg

### Saksgang

Utval	Saknr.	Møtedato
Hordaland fagskulestyre		13.03.2014

## Utvikling av nytt fagskulestudie i Agrogastronomi

### Samandrag

Bergen tekniske fagskole ønskjer å søkje NOKUT om oppretting av nytt fagskuletilbod i agrogastronomi, og søkjer med dette om løyve til å utarbeide ny læreplan og fremje søknad til NOKUT innan 15. september 2014. Studiet er tenkt å verte gjeve ved studiestaden Hjeltnes, og utarbeiding av læreplan vert gjennomført i samarbeid med Hjeltnes vidaregåande skule med fleire. I samband med vedtatt skulebruksplan fekk Hjeltnes vidaregåande skule og fagskule frist til 2016 om å etablere nye utdanningsprogram og anna berekraftig aktivitet gjennom prosjektet "Muligheitsstudiet". Agrogastronomistudiet er soleis forankra i «Muligheitsstudiet» som eit nytt studie ein ønskjer å satse på for å skapa slik berekraftig aktivitet ved Hjeltnes.

### Forslag til vedtak

1. Bergen tekniske fagskole vert gjeve løyve til å utarbeide nytt fagskuletilbod innan agrogastronomi og til å søkje NOKUT om godkjenning til fristen 15. september 2014.
2. Avgjerd om oppstart av studiet vert teke når tilbodet er godkjent av NOKUT.

Svein Leidulf Heggheim  
fylkesdirektør for opplæring  
ansvarleg for saksførebuing til fagskulestyret

Linda Farestveit  
seksjonsleiar

*Saksfremlegget er godkjent elektronisk og har derfor inga underskrift.*

Vedlegg

1 Agrogastromoni - Plan forprosjekt

**Fylkesrådmannen, 19.02.2014**

Bergen tekniske fagskole ønsker å søkje NOKUT om oppretting av nytt fagskuletilbod i agrogastronomi, og søker med dette om løyve til å utarbeide ny læreplan og fremje søknad til NOKUT innan 15. september 2014. Studiet er tenkt å verte gjeve ved studiestaden Hjeltnes, og utarbeiding av læreplan vert gjennomført i samarbeid med Hjeltnes vidaregåande skule med fleire. I samband med vedtatt skulebruksplan fekk Hjeltnes vidaregåande skule og fagskule frist til 2016 om å etablere nye utdanningsprogram og anna berekraftig aktivitet gjennom prosjektet "Muligheitsstudiet". Agrogastronomistudiet er soleis forankra i «Muligheitsstudiet» som eit nytt studie ein ønsker å satse på for å skapa slik berekraftig aktivitet ved Hjeltnes. Det er også løyvd ekstern finansiering til arbeidet frå Hardangerrådet sitt regionale næringsfond med kr 300 000,-. Prosjektplan som syner tids- og kostnadsplan ligg som vedlegg til saka.

Gjennom agrogastronomistudiet skal studentane lære om råvarene si reise frå jord til bord. Agrogastronomistudiet skal leggje grunnlaget for ein integrert verdikjede og gje studenten høve til å auka kunnskapen og opplevinga til forbrukar. I tillegg til å bidra til ein integrert verdikjede tek studiet opp i seg mange av dei internasjonale trendane knytt til mat som til dømes Slow Food-rørsla. Slow Food sin filosofi om god, rein og rettvis mat og matproduksjon er fundamentet i det som agrogastronomistudiet bør vere tufta på. Utdanninga er presentert og forankra i Slow Food Hardanger, Slow Food Norden og Slow Food International.

Agrogastronomistudiet er tenkt å ha ei varigheit på inntil 2 år for 25 studentar per år. Med Slow Food vil utdanninga både sikre dei beste fagfolka innan aktuelle disiplinær, og kunna formidla attraktive verksemder å vere utplassert i. På denne måten vil studiet opne opp for breitt internasjonalt nedslagsfelt. Det er i dag ikkje tilsvarende utdanning i Norden, og ein tenkjer seg i fyrste omgang studentar frå dei nordiske landa med ulik fagbakgrunn, enten som kokk, slaktar, bakar, gartner, agronom, reiselivsaktør eller anna. Målet er å ha 12-15 studentar som studerer to år fulltid ved Hjeltnes. Totalt vil det til ei kvar tid slik vere mellom 25-30 studentar innan denne utdanninga. Det er eit mål å kunne starte utdanning av fyrste kull hausten 2016. For å kunne gjennomføre utvikling av dette prosjektet er det trong for ei rekkje utgreiingar, undersøkingar, utvikling av konkrete opplæringsplanar og planlegging av kva som trengst fysisk av utstyr og bygningar ved Hjeltnes.

For å nå målet med å etablere eit stort nytt fagskuletilbod er det trong for mykje utviklingsarbeid. Dette er tidkrevjande og arbeidskrevjande og vil ha trong for gode planar basert på resultat av breie undersøkingar slik at tilbodet, når det vert realisert, treff marknaden både med omsyn til studentar og næringslivet dei skal ut i. For å sikre dette treng prosjektet ei brei referansegruppe som kan rådførast. Det er og naturleg å knyta kontaktar med etablerte utdanningsinstitusjonar innan mat både i Norge og elles i Norden og Europa. Med kontaktnettet til Slow Food har skulen ei brei dør inn til ein matmarknad og matkultur som både kan nyttast i høve ressurspersonar og som utplassering for studentane som ynskjer ei internasjonalisering av utdanninga si.

Hjeltnes vidaregåande skule og Bergen tekniske fagskole, studiestad Hjeltnes, vil nytta eigne ressursar for å få realisert denne nysatsinga som kan verte eit viktig nytt bein å stå på i skulen si framtid. I møter og samtalar med Hordaland fylkeskommune, Hardangerrådet, Ulvik herad og Slow Food er det synt stort engasjement kring denne satsinga som både femnar om kompetanseutvikling, styrking av regionen si landbruk- og hagebruksnæring, og ikkje minst reiselivsnæringa si trong for kvalitet innan matkultur. Denne satsinga er viktig både for Hjeltnes som skule i framtida, og for regionen som ein matdestinasjon.

På bakgrunn av dette vil administrasjonen tilrå at Bergen tekniske fagskole i samarbeid med Hjeltnes vidaregåande skule kan utarbeida eit nytt fagskuletilbod innan agrogastronomi, og søkje NOKUT om godkjenning innan fristen 15. september. Av di ramma for det totale fagskuletilbodet til Fagskolane i Hordaland er knapp, vil det vere høveleg å ta avgjerd om oppretting av tilbod når det er godkjent.