

Utkast til tilsynsrapport

Utdanningens navn:	Lokal gastronomi
Tilbyder:	Fagskolane i Hordaland
Fagskole:	Bergen Tekniske Fagskole
Stuedsted:	Hjeltnes
Fagskolepoeng:	120
Stedbasert / nettbasert / nettbasert med samling:	Stedbasert og nettbasert med samlinger
Antall studenter:	30 stedbasert og 30 nettbasert med samlinger
Sakkyndige:	Eldbjørg Marie Schön, Jens Breivik og Elisabeth Hermansen
Saksnummer:	15/118
Dato:	17. november 2015

Innholdsfortegnelse

1	Informasjon om søkeren	3
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningen	Feil! Bokmerke er ikke definert.
2	Innledende vurdering	3
2.1	Oppsummering	Feil! Bokmerke er ikke definert.
2.2	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1)..	Feil! Bokmerke er ikke definert.
2.3	System for kvalitetssikring (§ 5-1)	Feil! Bokmerke er ikke definert.
2.4	Konklusjon etter innledende vurdering	Feil! Bokmerke er ikke definert.
3	Sakkyndig vurdering av utdanningen	4
3.1	Oppsummering:	4
3.2	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	4
3.3	Læringsutbytte (§ 3-2)	7
3.4	Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3).....	9
3.5	Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4).....	13
3.6	Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5).....	15
3.7	Eksamen og sensur (§ 3-6)	18
3.8	Infrastruktur (§ 3-7)	20
3.9	Konklusjon etter sakkyndig vurdering	21
4	Tilsvarsrunde.....	23
4.1	Søkerens tilbakemelding.....	23
4.2	Sakkyndig tilleggsvurdering.....	23
4.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité	24
5	Vedtak	25
6	Dokumentasjon	25

1 Informasjon om søkeren

2 Innledende vurdering

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.

3.1 Oppsummering:

Tilbyder har søkt om godkjenning av fagskoleutdanningen *Lokal gastronomi*. Vi mener at utdanningens navn ikke er dekkende for innholdet og læringsutbyttet utdanningen skal gi, slik det presenteres i søknaden. «Gastronomi» viser mer til en spisset utdanning for restaurantkokker. Vi mener derfor at tilbyder må finne et annet navn på utdanningen, og vårt forslag «lokal matkultur» vil være et mer dekkende navn.

Det som styrker søknaden er stor vekt på praksis og samarbeid med næringslivet, det som svekker søknaden er mangler på spesifisering og konkretisering av studentarbeid og samarbeid med næringslivet, samt ansvarsfordeling skole / arbeidsliv.

På grunnlag av våre må-punkter, kan vi ikke anbefale utdanningen godkjent. Fagskolen oppfyller ikke kravene på en tilfredsstillende måte og bør endre og tydeliggjøre planen mer.

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

3.2.1 Opptak

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

Vurdering

Ifølge studieplanen bygger utdanningen *lokal gastronomi* på utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag fra videregående opplæring. Vi mener dette gir relevante fagbrev/svennebrev å bygge på. Man kan også søke opptak til utdanningen med svennebrev i akvakultur, og vitnemål som gartner eller agronom. Vi setter spørsmålsteget ved om disse svennebrevene er relevante for utdanningen. Vi er bekymret for om studenter med så ulik inntakskompetanse vil kunne følge den samme progresjonen og oppnå det samme læringsutbyttet. Tilbyder må redegjøre for hvorfor de tre sistnevnte utdanningene fra videregående utdanningsprogram er relevante opptakskrav for utdanningen *lokal gastronomi*, eller vurdere å fjerne disse utdanningsprogrammene fra opptakskravet.

Opptak på bakgrunn av realkompetanse er også beskrevet i studieplanen. Det fremgår her at opptak kan skje på bakgrunn av minst fem års relevant yrkeserfaring. Her mener vi det må presiseres at det gjelder relevant yrkeserfaring fra områdene nevnt i det formelle opptakskravet.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- redegjøre for hvorfor de utdanningene fra videregående utdanningsprogram innen gartner og agronom er relevante opptakskrav for utdanningen, eller vurdere å fjerne disse utdanningsprogrammene fra opptakskravet
- presisere i bestemmelsene om opptak på bakgrunn av realkompetanse at relevant yrkeserfaring kommer fra fagbrevområdene som er nevnt i de formelle opptakskravene

3.2.2 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

Vi mener at en ny utdanning som *lokal gastronomi* bør ha tettere og tydeligere samarbeidsavtaler med anerkjente, kommersielle aktører og faglige nettverk. Dette for å sikre utdanningens utbytte samt gi den tyngden en etablert utdanning trenger for å sikre en stor og kvalifisert søknadsmasse.

Alle samarbeidspartnere er lokalisert på Vestlandet. Vi mener det kan være hensiktsmessig med et bredere geografisk nedslagsfelt enn kun Vestlandet og anbefaler tilbyder å vurdere dette.

Fagskolestudiet det søkes om planlegger å gi studentene opplæring i produksjon og foredling av råvarer knyttet til mat og kvalitet. De skal kjenne til råvarenes kultur og historie, kunne sette sammen et måltid og kommunisere rundt dette. Utdanningen skal være et teoretisk og praktisk studie som vil inneholde praktisk arbeid, demonstrasjoner, bedriftsbesøk og praksis i bedrift, knyttet til alle ledd i verdikjeden.

Tilbyder ønsker å etablere og videreutvikle et godt samarbeid med lokalt og regionalt næringsliv og relevante organisasjoner. I søknaden har tilbyder lagt ved intensjonsavtale med *Slow Food Norden*. Tilbyder skriver at endelig avtale kan inngås når søknaden om studiet er godkjent av NOKUT. Samarbeidet skal gi studentene større innsikt i arbeids- og næringslivsspørsmål. Det beskrives i intensjonsavtalen at partnerskapet kan innebære:

- bedriftsrepresentanter deltar i undervisningen på skolen
- opplegg for bedriftsbesøk
- prosjektarbeid for studenter
- utplasseringsordning for studenter
- hospitering for lærere
- nettverksmøter/evalueringsmøter
- lærerdeltagelse på bedriftsinterne kurs

Vi mener tilbyder har samarbeidsavtaler som sikrer faglig kvalitet og relevant læringsutbytte. Samarbeidet inkluderer utplassering i tre uker i praksis i faget. Se nærmere punkt 3.2.3 om vurdering av praksis og praksisavtaler

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte når avtalene er formalisert.

Tilbyder bør

- ta sikte på opprette tettere og tydeligere samarbeidsavtaler med etablerte kommersielle aktører og relevante faglige nettverk innenfor hvert yrkesfelt
- vurdere om det er hensiktsmessig med samarbeidspartnere i et videre geografisk område enn Vestlandet/ Hordaland
- vise at de har et godt og funksjonelt samarbeid med yrkeslivet

3.2.3 Praksisavtaler

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

Vurdering

I søknaden skal tilbyderer legge ved mal for praksisavtale. Praksisavtalen må inneholde bestemmelser om eksterne praksisveileders kompetanse (som i kravspesifikasjonen) og kapasitet, og regulere fagskolens og praksisveilederes oppfølging og veiledning av studentene. I tillegg må praksisavtalen beskrive praksisens læringsutbytte, omfang, eventuelle arbeidskrav i praksisperioden og hvilke vurderingsformer som benyttes. Denne informasjon skal også gis i studieplanen.

Tilbyder har lagt ved en intensjonsavtale/støttebrev som ikke oppfyller noen av kravene til praksisavtale. Tilbyder må i alle fall utforme en mal for praksisavtale. Vi viser til NOKUTs *Veiledning til fagskoletilsynsforordningen* for kravene til (mal for) praksisavtale. Vi mener at systemet med en logg for bestått/ikke bestått praksis har åpenbare svakheter, da en logg kun sier noe om hva som er utført av arbeidet, og ikke hvorvidt læringsutbyttet er oppnådd. Litt mer om dette under punkt 3.7.1 Eksamen- og vurderingsformer.

Det fremgår ikke hvorvidt studentene selv kan foreslå aktuelle praksissteder eller hvorvidt praksissteder kan ligge utenfor Vestlandet. Vi mener dette må tydeliggjøres.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- utforme en mal til praksisavtale som inneholder det den skal i henhold til NOKUTs veiledning. I denne må følgende spesifiseres:
 - krav om praksisveileders kompetanse og kapasitet
 - hvordan fagskolens oppfølging og veiledning skal utføres
 - hvilke områder praksisveileder skal følge opp og hvordan veiledning skal gjennomføres
 - læringsutbyttebeskrivelsene som skal gjennomføres i praksis
 - studentens rolle
 - hvem som skal vurdere hva
- gjøre det klart om studenter selv kan foreslå aktuelle praksissteder og om praksissteder kan ligge i andre geografiske områder enn Vestlandet

3.2.4 Fagskolepoeng og arbeidsmengde

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

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

Vurdering

Lokal gastronomi er en utdanning på 120 fagskolepoeng fordelt på to år på heltid eller tre år på deltid. Dette er i henhold til kravet i fagskoletilsynsforskriften.

I søknaden oppgis utdanningens omfang å være på totalt 3700 arbeidstimer. Dette overskrider det maksimalt tillatte antallet arbeidstimer per år, som er 1800 timer. Tilbyder må altså redusere antallet arbeidstimer med minst 100 timer.

Omfanget for øvrig oppfatter vi som realistisk for en fagskoleutdanning i lokal gastronomi. Vår anbefaling er imidlertid å ta inn mer praksis, og da må tilbyder foreta justeringer i utdanningens emner. Se vurdering av emner og praksis i 3.4.2 Utdanningens innhold og emner.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må sørge for at utdanningens arbeidstimer er innenfor rammen på 1500–1800 timer per år.

Tilbyder bør

- spisse emne 2 inn mot ernæring som hovedtema
- justere arbeidsmengde i henhold til eventuelle endringer på antall praksisuker

3.3 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 panel 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*, men noen deskriptorer er plassert i feil kategori. Å kunne «kommunisere om mat, produksjon, matkultur, kvalitet og smak overfor kunde, produsent og andre i bransjen og samfunnet» burde nok stått under *generell kompetanse*, heller enn *ferdigheter*. Da ville den også dekket deskriptoren «kan bygge relasjoner med fagfeller og på tvers av fag, samt med eksterne målgrupper», som nå ser ut til å mangle. Av samme grunn burde nok det som under *ferdigheter* handler om å «utvikle og gjennomføre eit lokalbasert mattilbod som kunden ynskjer og etterspør» også flyttes til *generell kompetanse*. Deskriptoren «Har kompetanse og forståing for oppbygging av eit måltid, kan vurdere den rette

balansen og samansetninga mellom smak, farge og næringsinnhald» ser ut til å passe bedre under *ferdigheter* enn *generell kompetanse*.

Nivå

Nivået er mulig å kjenne igjen fra de generiske beskrivelsene på nivå 5.2 i NKR. Noen deskriptorer ser ut til å ligge på et litt lavere nivå, som «Skal vere kjent med kor ein finn faglitteratur og informasjon, samt vurdere denne opp mot fagleg forståing og problemstilling». På nivå 5.2 skal man både kunne finne og henvise til informasjon. Formuleringer som har «kunnskap om matbransjen godt» er også egnet til å gjøre nivået uklart. Andre deskriptorer fremstår som på et litt høyt nivå. Det er forventet at kandidater med toårig fagskoleutdanning skal kunne reflektere over egen faglig utøvelse og justere denne under veiledning. I denne læringsutbyttebeskrivelsen står det at de skal kunne «vurdere, korrigere og utvikle denne og rettleie andre».

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 mer fagspesifikt enn de generiske beskrivelsene i NKR, men ikke så spesifikt at en hvilken som helst endring i utdanningen vil måtte føre til endring i læringsutbyttet. Læringsutbyttebeskrivelsen er egnet til å kommunisere med yrkesfeltet og andre utdanningsinstitusjoner, og gir innsikt i utdanningens faglige innhold og profil.

Læringsutbyttebeskrivelsen er egnet til å skille mellom ulike studier.

Noen av deskriptorene fra de generiske beskrivelsene i NKR mangler eller er lite tydelige, blant annet å kunne oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap og å kunne identifisere en problemstilling og behov for tiltak. Beskrivelsen «har kunnskap om matbransjen og ser moglegheit for eiga utvikling» er omfattende og bør både deles opp og presiseres. Det kommer heller ikke tydelig frem at de skal kunne vurdere eget arbeid mot normer og krav, gjøre rede for sine faglige valg og henvise til informasjon og fagstoff. Dersom man benytter seg av muligheten til å utelate noen deskriptorer eller bruke deskriptorer fra andre nivåer i NKR, skal man begrunne hvorfor. Det er ikke lagt ved noen begrunnelse.

Beskrivelsen «kan reflektere over etiske problemstillingar knytt til verdiane god, rein og rettferdig mat» mener vi er et godt eksempel som beskriver både det faglige innholdet og fremhever utdanningens profil. Imidlertid savner vi kunnskap om etikk under kunnskaper. Tilbyder bør også vurdere å ta inn kunnskap om kortreist mat under kunnskaper for å sikre den lokale forankringen.

Konklusjon

Ja, læringsutbyttebeskrivelsen er i tråd med NKR, med forbehold om at tilbyder gjør mindre endringer i den.

Noen av deskriptorene i de generiske beskrivelsene mangler, er utydelige eller i feil kategori. Læringsutbyttebeskrivelsen er likevel egnet til sakkyndig vurdering, da manglene i hovedsak er strukturelle, og innholdet i utdanningen er tydelig formidlet.

3.3.1 Sakkyndiges vurdering

Vi mener tilbyder har arbeidet godt med å beskrive emnene og læringsutbytte, og vi har gitt våre faglige råd under emneoppsummeringen, 3.4.2 Utdanningens innhold og emner. Der beskriver vi at vi ønsker at tilbyder legger mer vekt på markedsføring og markedsforståelse og at det bør legges enda mer vekt på å lære bort det særegne ved den nordiske gastronomien. Vi ønsker også at det legges til rette for praksis i flere fag. Vi slutter oss ellers til panelets sin vurdering.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

- legge mer vekt på markedsføring og markedsforståelse
- legge mer vekt på det særegne ved den nordiske gastronomien

3.4 Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3)

3.4.1 Utdanningens navn

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

Vurdering

Utdanningens navn er *lokal gastronomi*. Vi mener navnet slik det står ikke er helt dekkende for innholdet og læringsutbyttet utdanningen skal gi, slik det presenteres i søknaden. «Gastronomi» viser mer til en spisset utdanning for restaurantkokker.

Vi mener derfor at tilbyder må finne et annet navn på utdanningen, og vårt forslag *lokal matkultur* vil kunne være et mer dekkende navn. Dette vil etter vår mening, i bedre grad kunne beskrive en utdanning som inneholder emner som for eksempel produksjon og foredling av planter til mat og fangst og foredling av fisk, mens «gastronomi» mer sees som læren om «finere kokekunst». Vi tror dessuten at en utdanning med navn *lokal matkultur* vil kunne tiltrekke seg flere (og relevante) søkere enn utelukkende restaurantkokker. Følgelig må da også tittel på kandidat endres, fra fagtekniker i gastronomi til for eksempel fagtekniker i norsk matkultur.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må finne et annet navn som er mer dekkende for emnene i utdanningen og det forventede læringsutbyttet, for eksempel *lokal matkultur*. Kandidattittel må gjenspeile utdanningens navn.

3.4.2 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

Emne 1: Matproduksjon og kvalitet. Vi oppfatter at læringsutbyttet i emne 1 er tilfredsstillende.

Emne 2: Tema biologi, kjemi, ernæring, matematikk/fysikk er et stort og tungt emne for kun 10 fagskolepoeng. Vi mener emnet er for bredt. Ettersom utdanningen allerede har gått over den øvre grensen, jf. 3.2.4 Fagskolepoeng og arbeidsomfang, virker det mest hensiktsmessig å tone ned matematikk og fysikk og hovedsakelig fokusere på ernæring, som er emnets mest relevante tema for denne utdanningen.

Emne 3: Mat og kommunikasjon. Vi føler emnet er godt spisset og meget relevant, men de bør lære om de nordiske smakene spesifikk. Hva er det særnordiske. Det er det de vinner på å knekke koden på.

Emne 4: LØM. Emnet er ofte standardisert, men vi mener at dette er spesielt relevant for denne utdanningen og bør derfor være mye større. Studentene bør lære og tenke kooperativ og samarbeid.

Videre bør studentene lære om støtteordninger, gründerkollektiv, innovasjon Norge, gründercamper, kvinnelige gründerordninger, cultura sparebank, og mye mer vekt på Business.

Her mener vi også at det må være praksisperioder hvor studentene går sammen med de som har knekt koden på merkevarebygging. Det er her 90 % av alle som feiler går i fella. Det finnes mange fantastiske produkter, gjestegårder osv., men de er så ekstremt dårlig på å tenke merkevarebygging og til å få budskapet ut. Studentene må lære salg og det å markedsføre seg selv.

Studentene bør stå på messer, bondens marked o.l., og ha mye mer kunnskap om dette når de er ferdige med studiet. Kanskje markedsføring heller bør inngå som en naturlig del av emne 3, da markedsføring i høy grad handler om kommunikasjon.

Vi etterlyser mer fokus på budsjettering vs. prognostisering inkludert likviditet prognoser som relevante temaer innenfor dette emnet.

Emne 5: Produksjon og foredling av planter til mat. Vi oppfatter at læringsutbyttet i emnet er tilfredsstillende, men kan være mindre enn 15 poeng slik at man kan utvide innholdet i emne 4.

Emne 6: Produksjon og foredling av kjøtt, egg og melk. I utgangspunktet er det relevante temaer i dette emnet, men vi etterlyser tydeliggjøring av foredling av melkeprodukter som ysting, kulturmelk etc. Studentene bør også lære mer om ursortene – De særegne nordiske sortene. Urfe, urkorn osv.

Emne 7: Produksjon og foredling av fisk og sjømat. Vi oppfatter at læringsutbyttet i emnet er tilfredsstillende. Det kunne vært mindre da det er veldig lite aktuelt for de som ikke skal inn i akvakultur, og de som skal inn i det kan heller velge det på prosjekt.

Fagskolen bør heller ha mer om sylting, tørking, sanking og foredling på generell basis. Om man skal lage noe helt annet enn fisk, burde man kanskje få slippe å gå opp i tester i fiskefaget. Dette emnet kunne blitt organisert bedre med flere valg for studentene.

Emne 8: Produksjon av drikkevarer. Her må læren om det nordiske mer inn, som å ha oppmerksomhet på hva lokal gastronomi er i Norden. Vi oppfatter at læringsutbyttet i emnet er tilfredsstillende.

Emne 9: Spesialisering i egen bedrift fra teori til praksis. . Det kan stilles spørsmål ved hvorvidt dette emnet burde være obligatorisk i utdanningen, da det kan være studenter som ikke vil etablere egen bedrift, men vi har inntrykk av at utdanningen som helhet skal gi kompetanse som istandgjør kandidaten til nettopp å etablere noe eget. Vi anser derfor emnet som viktig.

Vi savner imidlertid mer om merkevarebygging og læren om hvordan nå ut til kunden. Det bør være et tilbud om studentbedrift hele det andre året – hvor de gjør relevante aktiviteter, som blant annet å delta på messer, møter investorer samt potensielle kunder.

Emne 10: Hovedprosjekt. Vi anser at kandidaten skal gjennomføre et problemorientert prosjekt i samarbeid med bedrift. Vi ønsker at mer salg skal inn her også.

Praksis

Tilbyder har lagt opp til at utdanningen skal ha en praksisperiode på tre uker. Vi vurderer at tre uker er altfor kort praksisperiode for å få innblikk i faget kandidaten praktiserer i, praksisperioden bør økes til 6 uker pr. studieår. Praksisperioden kan knyttes til emne 5–8, og det er studenten som velger hva det knyttes til. Det er ikke tydelig om studenten kun velger ett emne eller kan velge flere. Det står videre i søknaden at læringsutbyttet for praksisperioden er «ferdighetsmål [sic?] fra de gitte emnene». Dette kan tolkes dithen at praksisperioden er unødvendig, da læringsutbyttene fra de ulike emnene skal være oppnådd etter gjennomført emne, og alle studentene skal sitte igjen med det samme læringsutbyttet etter å ha fullført utdanningen. For øvrig, i merknadene til fagskoletilsynsforskriften § 3-3 (2) står det at eventuell praksis skal beskrives i studieplanen som ethvert annet faglig emne, med eget læringsutbytte, men dette har ikke tilbyder gjort. Tilbyder må tydeliggjøre *praksis* i utdanningen, og tilbyder må da oppfylle alle kravene knyttet til det.

Oppsummert

Utdanningens innhold er egnet til å oppnå læringsutbyttet. Samlet sett mener vi at emnenes læringsutbyttebeskrivelser samsvarer med den totale læringsutbyttebeskrivelsen for utdanningen, men vi anbefaler en del endringer av emner. Det er også uklart om hvordan praksis inngår i utdanningen, og vi mener den bør inn i flere fag. Dette må tydeliggjøres i studieplanen.

Utdanningen overskrider rammene for arbeidsomfang, jf. 3.2.4 Fagskolepoeng og arbeidsomfang, og vi mener at tilbyder derfor må vurdere om utdanningen skal være så bred og inneholde så mange ulike elementer. Tilbyder må sikre at utdanningens omfang som helhet forblir innenfor 1800 timer etter at justeringer er foretatt.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- være tydelig på hvordan *praksis* i utdanningen gjennomføres samt oppfylle alle kravene knyttet til dette
- sikre at utdanningens omfang ikke overskrider 1800 timer per år etter at justeringer er foretatt
- vurdere om utdanningen skal være så bred og inneholde så mange ulike elementer

Tilbyder bør

- emne 2: tone ned matematikk og fysikk til fordel for mer fokus på ernæring
- vurdere å starte med de yrkesrettede realfagene slik at alle har et felles utgangspunkt før fagstudiet starter
- dele opp slik at det tydelig fremgår hvilke emner som tilhører første og andre studieår
- legge mer vekt på markedsføring og markedsforståelse

- emne 4 burde være et større og bredere fag. Det bør læres opp i gründervirksomhet og salg. Studentene må lære om støtteordninger, kooperativtankegang, og om hvordan man bygger merkevare. Vi mener dette emnet burde ha flere studiepoeng.
- vurdere å gjøre emne 5 litt mindre for å gi ønsket plass til emne 4
- legge større vekt også på det historiske perspektivet, at studentene læres opp i å lete etter de urnorske sortene av for eksempel fe og korn, eller gamle måter å tilberede mat på.
- emne 9: settes opp mot emne 4 og at studentene så tidlig som mulig starter med studentbedrifter
- emne 10: legge inn praksisperiode

3.4.3 Studieplanen

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

Vurdering

Tilbyder har lagt ved en studieplan for utdanningen. Det er et par forhold i studieplanen som vi ønsker å kommentere spesielt.

Utdanningens navn og kandidattittel

I studieplanen må utdanningens navn og kandidattittel endres da det ikke er i samsvar med innholdet, slik det er vurdert i 3.4.1 Utdanningens navn.

Praksis

I studieplanen er praksis nevnt på side 6 og 8, men vi kan ikke se at praksis er beskrevet som et eget emne med en egen læringsutbyttebeskrivelse. Dette må tilbyder gjøre. I søknaden nevnes det tre uker praksis. I studieplanen står det: «Praktisk arbeid i bedrifter og faglig utferder». Vi mener beskrivelsen av praksis ikke er tydelig nok i studieplanen.

Litteraturlisten

Litteraturlisten synes vi er relevant og god, og den er presentert på en ryddig måte. Imidlertid mener vi at litteraturlisten under Emne 4 er for mye rettet mot regnskap, og for lite rettet mot salg og merkevarebygging/gründervirksomhet. Under emne 8 mener vi det mangler tyngre faglitteratur. Vi mener at det under emne 9 er for lite litteratur om å planlegge og starte / lykkes med din egen bedrift. Vi ønsker mer litteratur om økonomi, salg og merkevare. Vi etterlyser litt tyngre litteratur innen mat og smak og drikke, da det er blitt valgt lettvektene her.

Det vil være nyttig for studentene å vite når det skal undervises i de ulike emnene, slik at man vet når i studieløpet det er forventet at man skal kunne ha disse bøkene tilgjengelig. Det vil være dyrt for en student om han/hun må kjøpe inn all litteraturen til studiestart. Tilbyder må derfor vise hvilke bøker som hører til de ulike emnene. Tilbyder bør også vurdere å synliggjøre om bøkene er tilgjengelig som e-bok.

Øvrig

Tilbyder må justere studieplanen slik at den er i samsvar med komiteens kommentarer på de øvrige kriteriene, og slik at studieplanen viser tydelig utdanningens innhold og oppbygning.

Konklusjon

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

Tilbyder må

- endre utdanningens navn og tilhørende kandidattittel, da det ikke samsvarer med innholdet
- beskrive praksis som ethvert annet faglig emne
- presisere læringsutbyttebeskrivelser og faglig innhold for praksis slik at den viser utdanningen som helhet
- justere studieplanen slik at den er i samsvar med komiteens kommentarer på de øvrige kriteriene, og slik at den tydelig viser utdanningens innhold og oppbygning

Tilbyder bør

- endre strukturen på litteraturlisten slik at det tydelig fremkommer hvilke bøker som er aktuell når i studiet. Hva som er minimumskravet for det enkelte studieår, helst for hvert emne
- vurdere å ta med mer økonomilitteratur og mer på salg og merkevare. Inkludere litt tyngre litteratur innen mat og smak og drikke

3.5 Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4)

3.5.1 Veiledning og oppfølging

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

Vurdering

Veiledning og oppfølging foregår i hovedsak som tilbakemelding på studentenes arbeidsmapper og i tilknytning til de to avsluttende emnene. Veiledning og oppfølging er ikke beskrevet i studieplan, bare i søknadsskjema. Dette er ugunstig; studenter og potensielle studenter trenger informasjon om hvilken veiledning og oppfølging de kan forvente.

Studenter med lese- og skrivevansker og med andre særskilte behov får individuell oppfølging. Det er for øvrig satt av lærerressurser til veiledning og oppfølging.

Nettstøttet veiledning gjøres gjennom It's learning. Det er oppgitt en responstid på 48 timer på henvendelser fra studenter. Vi anser dette som en tilfredsstillende responstid.

Veiledning og oppfølging av studenter i forbindelse med forsinkelser, for stort fravær o.l. er ikke beskrevet.

Konklusjon

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

Tilbyder må

- beskrive i studieplanen tilbud om veiledning og oppfølging av studenter og hvordan dette skal foregå i praksis
- beskrive veiledning og oppfølging i forbindelse med forsinkelser, for stort fravær o.l.

3.5.2 Undervisningsformer og læringsaktiviteter

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

Vurdering

Den omsøkte utdanningen er et toårig fulltidsstudium, dette fremgår av søknaden og studieplan s. 6, og tilbys også som deltidsstudium over tre år. Det søkes om godkjenning av stedbasert utdanningen på studiestedet Hjeltnes og ved «skulen sine avdelingar». Det fremgår også av studieplanen at deler av studiet vil bli gjennomført ved studiestedet Fusa. Det kommer ikke fram av studieplan eller søknad hvor «skulen sine avdelingar» er lokalisert eller hvor stor del av undervisningen som vil foregå på de ulike lokasjonene. Dette må tilbyder tydeliggjøre. Når andre lokasjoner skal brukes er det viktig at tilbyder forklarer hvordan dette vil gjøres i praksis, og dokumenterer at alle lokasjonene har tilfredsstillende infrastruktur. Det er stor avstand mellom Hjeltnes og Fusa, og tilbyder må sørge for at alle søkere er klar over at det vil være nødvendig med reise mellom studiesteder, dersom det er tilfellet.

Det oppgis at arbeidsomfanget tilsvarer om lag 1800 timer, men det framkommer ikke hvor mange timer som er organisert undervisning og hvor mange timer som er satt av til eget studiearbeid nettbasert med samlinger. Det kommer ikke fram hvor mange samlinger det skal være, hvor omfattende samlingene skal være eller hvordan samlingene skal organiseres. Nettbasert undervisning mellom samlingene er heller ikke nærmere beskrevet. Det er uklart om heltidsstudenter og deltidsstudenter skal følge samme undervisning og hvordan dette i så fall skal organiseres. Det må gjøres rede for hvordan progresjonen i deltidsvarianten er organisert.

Læringsformer om skal tas i bruk beskrives generelt som:

- *Lærarstyrt undervisning og føreløsingar*
- *Praktiske demonstrasjonar med logg og refleksjon*
- *Prosjektarbeid og prosjektoppgåver (både gruppe og individuelt)*
- *Praksis i skule*
- *Individuelle arbeidsoppgåver*
- *Presentasjonar - nettbasert undervisning*
- *Praksis i bedrift*
- *Rettleiing*

I beskrivelsen av de enkelte emnene er det ført opp følgende undervisningsformer:

- *Føreløsingar*
- *Demonstrasjonar*
- *Praktiske smakstestar og kvalitetsbedømmingar*
- *Diskusjonar og praktiske øvingar i kommunikasjon båe munnleg og skriftleg*
- *Utferder*
- *Praktisk arbeid*
- *Sjølvstendig prosjekt under rettleiing*

Læringsformer og undervisningsformer er ikke nærmere beskrevet.

Ut fra den foreliggende dokumentasjon er det vanskelig å vurdere kvaliteten på det pedagogiske opplegget. Særlig må det komme fram hvordan samlingsbasert og nettstøttet variant av studiet skal

organiseres, hvor mange og hvor omfattende samlinger og aktiviteter er på disse, og hvordan nettstøttet undervisning legges opp.

Praksis

Vi finner at det ikke foreligger et unikt læringsutbytte for praksisperioden som vi kan vurdere.

Som sagt tidligere, mener vi at praksisperioden må være lenger for at den skal være nyttig for studentene, forslag 6 uker, fordi det tar noe tid å bli kjent så den effektive tiden for læring blir for kort ved 4 uker, læringsutbyttet av praksis bør bli tydelig definert og vise sammenheng i / med utdanning/utdanningsløpet. Studentene må sikres oppfølging / veiledning av fagkvalifisert personell med erfaring fra emnene som skal gjennomføres i praksis. Vi anser vurderingsform godkjent/ ikke godkjent som lite egnet, og viser til forskrift om fagskoleutdanning § 4. Der det står at karakter eller bestått/ikke bestått, gjelder for emner, prøver og lignende. Vi mener at vurdering av praksis må endres fra godkjent/ ikke godkjent til gradert måloppnåelse og et skjema for dette må utarbeides.

Konklusjon

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

Tilbyder må

- tydeliggjøre hva som menes med «skulen sine avdelinger»
- angi i studieplanen hvor stor del av undervisningen som vil foregå på de ulike lokasjonene
- sørge for at alle søkere er klar over at det vil være nødvendig med reise mellom studiesteder, dersom det er tilfellet
- gjøre grundigere rede for det pedagogiske opplegget. Omfang og organisering av undervisningsformer og læringsaktiviteter må beskrives nærmere.
- beskrive nærmere organisering av nettstøttet og samlingsbasert utdanning. Blant annet må det komme fram hvor mange og hvor omfattende samlinger det legges opp til og aktiviteter på disse, og hvordan nettstøttet undervisning legges opp.
- gjøre rede for hvordan progresjon i deltidsvarianten av studiet er organisert
- endre vurdering i praksis fra godkjent/ ikke godkjent til gradert måloppnåelse og skjema for dette må utarbeides

Tilbyder bør forlenge praksisperioden til en lengre sammenhengende periode.

3.6 Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5)

3.6.1 Undervisningspersonalets sammensetning og kompetanse

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

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

d) Relevant og oppdatert yrkeserfaring.

Vurdering

I «Tabell 1: Undervisningspersonalet knyttet til utdanningen» er kompetansen til tilknyttet undervisningspersonell beskrevet. Personalet framstår som meget kvalifisert.

Digital kompetanse er generelt beskrevet «svært god digital kompetanse» og «grunnleggende kompetanse». For et nettstøttet utdanningstilbud er det nødvendig med digital kompetanse knyttet til undervisning og læring. Det er ut i fra de foreliggende beskrivelsene ikke mulig å vurdere om personalet har dette.

Det foreligger ikke kravspesifikasjonen for undervisningspersonell. Tilbyder har imidlertid lagt ved en prosessbeskrivelse for ansettelse av personell til utdanningen. Dette dokumentet inneholder (i «Akt. Nr 2») krav til undervisningspersonell. Tilbyder må utforme et eget dokument med krav undervisningspersonalet. Imidlertid, dersom vi skulle anse det vedlagte dokumentet som kravspesifikasjonen, har vi flere forhold å påpeke.

Forholdstallet mellom faglig ansatte og studenter må fremgå av dokumentet. Tilbyder bør endre kravet til formell utdanning (det første i listen), så det står: «Undervisningspersonell skal ha formell utdanning på minst bachelornivå.» Slik presiseres det at det ikke kun må være bachelornivå. Videre må tilbyder presisere hva som er relevant studieretninger. Tilbyder må konkretisere hva som ligger i «God og allsidig relevant praksis».

Kravet til pedagogiske kompetanse bør omformuleres, så det fremgår at noen kan allerede ha denne kompetansen. Ellers anser vi det som positivt at tilbyder ønsker at alle skal ha formell pedagogisk kompetanse.

Digital kompetanse er i prosessbeskrivelsen spesifisert som:

- Generelt gode datakunnskaper
- Office-pakken
- Digital læringsplattform (It's Learning eller tilsvarende)
- Digitale læringshjelpemidler (som f. eks. elektroniske tavler, lyd/bildeprogrammer, interaktive webprogrammer)

Det vil være en stor fordel hvis digital kompetanse ikke primært beskrives som kunnskap om ulike digitale verktøy, men også som kunnskap om hvordan digitale verktøy kan tas i bruk i undervisning og hvilke utfordringer studenter må forholde seg til. Tilbyder søker om utdanning med praksis og da må krav til praksisveileders kompetanse fremgå av kravspesifikasjonen. I tillegg må kravspesifikasjonen inneholde forholdstallet mellom faglig ansatte og studenter, samt krav til sensorers kompetanse. Vi vil fremheve at tilbyder må sørge for å være konkret i sine beskrivelser av kravene; det skal være tydelig av dem at personell, veiledere og sensorer som oppfyller kravene har relevant kompetanse innen det aktuelle fagområdet eller spesifikke emner.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- gi en fylldigere beskrivelse av undervisningspersonellets digitale kompetanse med vekt på kompetanse knyttet til nettstøttet undervisning
- legge ved en kravspesifikasjon for undervisningspersonell, som oppfyller alle kravene i NOKUTs veiledning

Tilbyder bør utdype beskrivelsen av digital kompetanse i kravspesifikasjonen (prosessbeskrivelsen) slik at digital kompetanse ikke utelukkende forstås som kunnskap om ulike digitale verktøy, men også innebærer bruk av digital teknologi i undervisning.

3.6.2 Praksisveiledere

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

Vurdering

I studieplanen fremgår ikke spesifikke krav til veiledere i praksis, heller ikke hvem som har ansvar for å vurdere praksisperioden. Krav til praksisveileder fremgår heller ikke av (det vi har vurdert som) kravspesifikasjonen. Tilbyder må utforme krav til praksisveiledere og angi disse kravene i kravspesifikasjonen og i mal til praksisavtale.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- beskrive hvem som skal vurdere studenten i praksis
- fastsette krav til hvilke kvalifikasjoner de ulike veilederne skal inneha for å ivareta studenten og sikre studiets kvalitet
- utforme krav til praksisveiledere og angi disse kravene i kravspesifikasjonen og i mal til praksisavtale

3.6.3 Undervisningspersonalets størrelse og stabilitet

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

Vurdering

I følge «Tabell 1: Undervisningspersonalet knyttet til utdanningen» er 11 navngitte personer knyttet til utdanningstilbudet i ulike stillingsandeler fra 70 % til 20 %. Tilsammen utgjør dette fire hele stillinger. I tillegg er det ført opp navngitte personer uten stillingsbrøk og stillinger under tilsetning. Til sammen ser dette ut til å utgjøre et tilstrekkelig stort og stabilt personale for å gjennomføre læringsaktiviteter.

Det er ikke beskrevet hvordan behov for vikarer løses ved sykdom og annet fravær. Dette må tilbyder gjøre.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må beskrive hvordan behov for vikarer løses ved sykdom og annet fravær.

3.6.4 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

Navn på faglig ansvarlig og hennes kompetanse og erfaring er beskrevet i tabell 1. Hun er tilsatt i 100 % stilling hos tilbyder og med 30 % knyttet til det omsøkte studietilbudet. Hun fremstår som godt kvalifisert for oppgaven og hennes oppgaver er beskrevet i eget dokument og ser ut til å være godt gjennomtenkt. Vi vurderer det som godt sannsynlig at faglig ansvarlig vil kunne sikre at studentene gjennomfører utdanningen som beskrevet i planen og oppnår læringsutbyttet.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.7 Eksamen og sensur (§ 3-6)

3.7.1 Eksamens- og vurderingsordningene

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

Vurdering

Det gis standpunkt karakter i alle emner basert på mappevurdering. Mappevurderingen er basert på arbeidskrav i de ulike emnene og vurderingen utføres av underviser. Arbeidskravene er innleveringer, temaprøver og emneprøver, presentasjoner og lignende. Det skilles mellom arbeidsmappe og vurderingsmappe, Det kommer imidlertid ikke klart fram hvilke av arbeidskravene som inngår i vurderingsmappa, eller om alle arbeidskravene gjør det.

I tillegg avholdes skriftlig eksamen i ett emne, hjemmeeksamen i fire emner og praktisk/muntlig eksamen i ett emne og muntlig eksamen knyttet til emnet hovedprosjekt. På vitnemål oppgis både standpunkt karakterer og eksamens karakterer.

Det er heller ikke gjort rede for hvordan arbeidskrav/ mappevurdering og eksamen gir et godt grunnlag for å vurdere om læringsutbyttene blir oppnådd, og beskrivelsene er såpass generelle at det er vanskelig å vurdere dette. Til sammen ser vurderingsordningene ut til å være varierte og adekvate, men det er såpass generelt beskrevet at det ikke er mulig å vurdere hvorvidt de er egnet til å vurdere om læringsutbyttet er oppnådd.

Det kommer ikke fram om det er obligatorisk oppmøte på undervisning og om dette regnes som et arbeidskrav som må være oppfylt for å få standpunkt karakter og mulighet for å gå opp til eksamen.

I forbindelse med praksis fremgår det at det vil føres en logg for bestått/ikke bestått. Vi mener dette har åpenbare svakheter: En slik logg vil kun si hva som er utført av arbeidet, og ikke hvorvidt

læringsutbytter er oppnådd. Vi mener at en godkjent praksisbedrift som har signert en avtale om læringsutbyttene som oppnås gjennom praksis må tydeliggjøre hvilke læringsutbytter som oppnås. Dette kan for eksempel gjøres med et skjema med gradert måloppnåelse for læringsutbyttene til praksisperioden. Her må det da også føres opp hvilke vurderingsuttrykk som benyttes.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- klargjøre hvilke arbeidskrav som inngår i vurderingsmapper
- klargjøre sammenhenger mellom læringsutbyttene og vurderingsordningene
- klargjøre om oppmøte på undervisning er obligatorisk for å bli vurdert
- ha en ordning for vurdering av praksis, som sier noe om hva studentene faktisk har oppnådd og ikke bare hva de har gjort

3.7.2 Sensorenes kompetanse

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

Vurdering

Mappevurdering utføres av undervisere. På eksamener skal det brukes eksterne sensorer i samarbeid med underviser på det aktuelle emnet.

I tabell over undervisningspersonell er det også oppført sensorer. For noen av disse ser formell kompetanse ut til å være lavere enn kompetanse som forventes til undervisningspersonale.

Vi kan ikke gjøre en grundig vurdering av dette kravet, ettersom det ikke foreligger krav til sensorene i en kravspesifikasjon. Kravene til sensorers kompetanse skal fremgå av kravspesifikasjonen. Tilbyder har imidlertid ikke vedlagt en kravspesifikasjon, men et annet dokument og dette dokumentet inneholder ikke krav til sensorers kompetanse. Tilbyder må utforme en kravspesifikasjon som oppfyller NOKUTs krav, jf. vår vurdering av 3.6.1 Undervisningspersonalets sammensetning og kompetanse.

Konklusjon

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

Tilbyder må legge ved kravspesifikasjon som inneholder krav til sensorers kompetanse.

Tilbyder bør dokumentere at eksterne sensorers formelle kompetanse er på nivå med kompetansen som kreves for å undervise på aktuelle emner.

3.8 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

Det er beskrevet at studiestedet Hjeltnes har per i dag lokal for klasseromsundervisning, men mangler undervisningskjøkken. Dette er under planlegging i et av de eksisterende byggene som står ledig på skolen. Det er lagt ved bilder og plan av dette kjøkkenet i søknaden.

Bygget har klasserom og bibliotek med bibliotekar i 15 % stilling. I beskrivelsen av studiestedet står det at «voksne studenter får tilgang til biblioteket på kveldstid.» Vi synes dette er en merkelig formulering da alle studentene er vel å anse som voksne, og tilbyder skulle ha tydeliggjort hvem som har eller ikke har tilgang. Vi mener nå imidlertid at det ikke er nødvendig, det som er nødvendig er å sørge for at alle studentene har like gode kår og har lik tilgang på biblioteket.

Det beskrives et planlagt undervisningslokale med klasserom og kjøkken med fleksible vegger, og kjøkkenmoduler på hjul som kan flyttes på. kjøøl, frys og tørrvarer er knyttet til kjøkkenet og det har bakeavdeling, grovkjøkken, øvingskjøkken og oppvask.

Bygget har også 3 store klasserom i øverste etasje som kan deles inn i 2 grupperom. Det finnes også kontorer, garderober, toalett, møterom felles og tekjøkken.

Skolen har også egne produksjonsområder for frukt, bær og grønnsaker som skal brukes i undervisningen. Det planlegges også nytt veksthus og hagesenter, som skal brukes til produksjon av salat og urter gjennom vinteren. Det er også planer om en ny kjøkkenhage/kolonihage med stort utvalg av urter og grønnsaker.

Skolen har infrastruktur tilpasset studentene, men det bør tydeliggjøres hvor mye kjøkkenkapasitet og hvor mye tid av dagen grovkjøkken og testkjøkken vil være tilgjengelig for studentenes og deres prosjekter.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må sørge for at studentene ikke forskjellsbehandles i tilgang på biblioteket.

Tilbyder bør tydeliggjøre hvor mye tid av dagen kjøkken vil være tilgjengelig for studentenes egne prosjekter.

3.9 Konklusjon etter sakkyndig vurdering

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

Tilbyder må

- redegjøre for hvorfor de utdanningene fra videregående utdanningsprogram innen gartner og agronom er relevante opptakskrav for utdanningen, eller vurdere å fjerne disse utdanningsprogrammene fra opptakskravet
- presisere i bestemmelsene om opptak på bakgrunn av realkompetanse at relevant yrkeserfaring kommer fra fagbrevområdene som er nevnt i de formelle opptakskravene
- utforme en mal til praksisavtale som inneholder det den skal i henhold til NOKUTs veiledning. I denne må følgende spesifiseres:
 - krav om praksisveileders kompetanse og kapasitet
 - hvordan fagskolens oppfølging og veiledning skal utføres
 - hvilke områder praksisveileder skal følge opp og hvordan veiledning skal gjennomføres
 - læringsutbyttebeskrivelsene som skal gjennomføres i praksis
 - studentens rolle
 - hvem som skal vurdere hva
- gjøre det klart om studenter selv kan foreslå aktuelle praksissteder og om praksissteder kan ligge i andre geografiske områder enn Vestlandet
- sørge for at utdanningens arbeidstimer er innenfor rammen på 1500–1800 timer per år
- finne et annet navn som er mer dekkende for emnene i utdanningen og det forventede læringsutbyttet, for eksempel *lokal matkultur*. Kandidattittel må gjenspeile utdanningens navn.
- være tydelig på hvordan *praksis* i utdanningen gjennomføres samt oppfylle alle kravene knyttet til dette
- sikre at utdanningens omfang ikke overskrider 1800 timer per år etter at justeringer er foretatt
- vurdere om utdanningen skal være så bred og inneholde så mange ulike elementer
- endre utdanningens navn og tilhørende kandidattittel, da det ikke samsvarer med innholdet
- beskrive praksis som ethvert annet faglig emne
- presisere læringsutbyttebeskrivelser og faglig innhold for praksis slik at den viser utdanningen som helhet
- justere studieplanen slik at den er i samsvar med komiteens kommentarer på de øvrige kriteriene, og slik at den tydelig viser utdanningens innhold og oppbygning
- beskrive i studieplanen tilbud om veiledning og oppfølging av studenter og hvordan dette skal foregå i praksis
- beskrive veiledning og oppfølging i forbindelse med forsinkelser, for stort fravær o.l.
- tydeliggjøre hva som menes med «skulen sine avdelinger»
- angi i studieplanen hvor stor del av undervisningen som vil foregå på de ulike lokasjonene
- sørge for at alle søkere er klar over at det vil være nødvendig med reise mellom studiesteder, dersom det er tilfellet
- gjøre grundigere rede for det pedagogiske opplegget. Omfang og organisering av undervisningsformer og læringsaktiviteter må beskrives nærmere.
- beskrive nærmere organisering av nettstøttet og samlingsbasert utdanning. Blant annet må det komme fram hvor mange og hvor omfattende samlinger det legges opp til og aktiviteter på disse, og hvordan nettstøttet undervisning legges opp.

- gjøre rede for hvordan progresjon i deltidsvarianten av studiet er organisert
- endre vurdering i praksis fra godkjent/ ikke godkjent til gradert måloppnåelse og skjema for dette må utarbeides
- gi en fylligere beskrivelse av undervisningspersonellens digitale kompetanse med vekt på kompetanse knyttet til nettstøttet undervisning
- legge ved en kravspesifikasjon for undervisningspersonell, som oppfyller alle kravene i NOKUTs veiledning
- utdype beskrivelsen av digital kompetanse i kravspesifikasjonen (prosessbeskrivelsen) slik at digital kompetanse ikke utelukkende forstås som kunnskap om ulike digitale verktøy, men også innebærer bruk av digital teknologi i undervisning
- beskrive hvem som skal vurdere studenten i praksis
- fastsette krav til hvilke kvalifikasjoner de ulike veilederne skal inneha for å ivareta studenten og sikre studiets kvalitet
- utforme krav til praksisveiledere og angi disse kravene i kravspesifikasjonen og i mal til praksisavtale
- beskrive hvordan behov for vikarer løses ved sykdom og annet fravær
- klargjøre hvilke arbeidskrav som inngår i vurderingsmapper
- klargjøre sammenhenger mellom læringsutbyttene og vurderingsordningene
- klargjøre om oppmøte på undervisning er obligatorisk for å bli vurdert
- ha en ordning for vurdering av praksis, som sier noe om hva studentene faktisk har oppnådd og ikke bare hva de har gjort
- legge ved kravspesifikasjon som inneholder krav til sensorers kompetanse
- sørge for at studentene ikke forskjellsbehandles i tilgang på biblioteket

Tilbyder bør

- ta sikte på opprette tettere og tydeligere samarbeidsavtaler med etablerte kommersielle aktører og relevante faglige nettverk innenfor hvert yrkesfelt
- vurdere om det er hensiktsmessig med samarbeidspartnere i et videre geografisk område enn Vestlandet/ Hordaland
- vise at de har et godt og funksjonelt samarbeid med yrkeslivet
- spisse emne 2 inn mot ernæring som hovedtema
- justere arbeidsmengde i henhold til eventuelle endringer på antall praksisuker
- legge mer vekt på markedsføring og markedsforståelse
- legge mer vekt på det særegne ved den nordiske gastronomien
- emne 2: tone ned matematikk og fysikk til fordel for mer fokus på ernæring
- vurdere å starte med de yrkesrettede realfagene slik at alle har et felles utgangspunkt før fagstudiet starter
- dele opp slik at det tydelig fremgår hvilke emner som tilhører første og andre studieår
- legge mer vekt på markedsføring og markedsforståelse
- emne 4 burde være et større og bredere fag. Det bør læres opp i gründervirksomhet og salg. Studentene må lære om støtteordninger, kooperativtankegang, og om hvordan man bygger merkevare. Vi mener dette emnet burde ha flere studiepoeng.
- vurdere å gjøre emne 5 litt mindre for å gi ønsket plass til emne 4

- legge større vekt også på det historiske perspektivet, at studentene læres opp i å lete etter de urnorske sortene av for eksempel fe og korn, eller gamle måter å tilberede mat på.
- emne 9: settes opp mot emne 4 og at studentene så tidlig som mulig starter med studentbedrifter
- emne 10: legge inn praksisperiode
- endre strukturen på litteraturlisten slik at det tydelig fremkommer hvilke bøker som er aktuell når i studiet. Hva som er minimumskravet for det enkelte studieår, helst for hvert emne
- vurdere å ta med mer økonomilitteratur og mer på salg og merkevare. Inkludere litt tyngre litteratur innen mat og smak og drikke
- forlenge praksisperioden til en lengre sammenhengende periode
- dokumenter at eksterne sensorers formelle kompetanse er på nivå med kompetansen som kreves for å undervise på aktuelle emner
- tydeliggjøre hvor mye tid av dagen kjøkken vil være tilgjengelig for studentenes egne prosjekter

4 Tilsvarende

NOKUT mottok dd. måned åååå tilbakemelding fra søkeren, på vår innledende administrative vurdering og de sakkyndiges vurdering i utkast til tilsynsrapport.

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

4.1 Søkerens tilbakemelding

4.2 Sakkyndig tilleggsvurdering

OBS! Hvis dere vurderer flere må-punkter, og vurderingen av disse ikke kan skrives samlet, får hver av disse en overskrift med stiltype «Overskrift 4». For hvert må-punkt skal det da konkluderes til slutt med:

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

Tilbyder må

-

Tilbyder bør

-

[eller]

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

-

Tilbyder bør

-

[eller]

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør

-

[eller]

Ja, kravet er oppfylt på en meget tilfredsstillende måte.

4.3 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité

[Stryk det som ikke passer]

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

Tilbyder må

-

Tilbyder bør

-

[eller]

Utdanningen anbefales ikke godkjent.

Tilbyder må

-

Tilbyder bør

-

[eller]

Utdanningen anbefales godkjent.

[eller]

Utdanningen anbefales godkjent. Tilbudet holder særlig høy kvalitet.

5 Vedtak

6 Dokumentasjon

Rapporten er skrevet på bakgrunn av

- søknad datert dd. måned 20åå, NOKUTs saksnummer xx/yy-zz
- tilsvar datert dd. måned 20åå, NOKUTs saksnummer xx/yy-zz

Vedlegg 1:

Sakkyndig komité

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

Den sakkyndige komité har bestått av følgende medlemmer:

TITTEL, NAVN OG INSTITUSJON BAK KULEPUNKTET. BESKRIVELSE PÅ LINJEN UNDER

-
-

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.