

Fagskolane i Hordaland
Strandgaten 196
5817 BERGEN

Saksbehandler: Thi Ha Ngo

Vår ref: 16/00386-10

Vår dato: 30.06.2016

Deres ref:

Deres dato:

Oversendelse av utkast til rapport - godkjenning av Lokal gastronomi ved Fagskolane i Hordaland

Vi viser til søknad om godkjenning av fagskoleutdanningen *lokal gastronomi*.

De sakkyndiges anbefalinger og tilsvarsrunden

NOKUTs utkast til tilsynsrapport er lagt ved. De sakkyndige mener at utdanningen ikke oppfyller kravene til godkjenning. Før NOKUT fatter vedtak i saken, har dere anledning til å gi et tilsvarende uttalelse om rapportutkastet. I tilsvaret kan dere kommentere feil, mangler eller misforståelser i de sakkyndiges vurdering. Vi kan også godta mindre justeringer i forhold til den opprinnelige søknaden. Dette kan være aktuelt dersom det bare er små endringer som skal til for at tilbudet blir i tråd med «må-punktene» i rapporten. Hvis dere gjør endringer, må dere dokumentere skriftlig at justeringene er gjennomført. Dersom dere endrer planen for utdanningen, skal dere legge den oppdaterte planen ved tilsvaret. Vi godtar ikke endringer vi oppfatter som omfattende.

Vi anbefaler dere å trekke søknaden

De sakkyndige mener at dere må gjøre omfattende endringer i studieplanen. NOKUT anbefaler derfor at dere trekker søknaden. Vi råder dere til å sende inn en omarbeidet søknad i en senere søknadsrunde i stedet for å bruke retten til å komme med tilsvarende i denne runden.

Format på tilsvaret

Tilsvaret skal være skrevet med 11-punkts skrift med 1,15 i linjeavstand, og skal ikke overstige tre A4-sider. Eventuelle vedlegg kommer i tillegg. Vi gjør oppmerksom på at vi vil sette inn tilsvaret som et eget kapittel i tilsynsrapporten. Vi vil publisere rapporten og vedtaket på NOKUTs nettsider.

Frist for å sende inn tilsvaret

Dere sender tilsvaret med e-post til fagskole@nokut.no, med kopi til postmottak@nokut.no. Dere må merke e-posten med saksnummer [16/00386]. Vi anbefaler dere å sende tilsvaret til NOKUT så snart som mulig, slik at NOKUT kan fatte et snarlig vedtak i saken. Dere må sende tilsvaret til NOKUT **senest 19. august 2016**. NOKUT vil avslå søknaden dersom vi ikke mottar tilsvaret innen fristen.

Dere kan rette eventuelle spørsmål til saksbehandler på e-post thn@nokut.no.

Med hilsen

Bjørn Ragnar Stensby
seksjonssjef

Thi Ha Ngo
rådgiver

Dokumentet er elektronisk signert.

Kopi til: Fagskolane i Hordaland v/Torbjørn Tvedt

Vedlegg: 16-00386_Fagskolane i Hordaland_Lokal gastronomi_utkast_til_tilsynsrapport

Utkast til tilsynsrapport

Utdanningens navn:	Lokal gastronomi
Tilbyder:	Fagskolane i Hordaland
Fagskole:	Bergen tekniske fagskole
Stuedsted:	Hjeltnes
Fagskolepoeng:	120
Stedbasert / nettbasert / nettbasert med samling:	Nettbasert med samlinger
Antall studenter:	7,5 studenter pr faglig ansatt
Sakkyndige:	
	Eldbjørg Marie Schön, Elisabeth Hermansen og Jens Breivik
Saksnummer:	16/00386
Dato:	30. juni 2016

Innholdsfortegnelse

1	Informasjon om søkeren	3
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningen	3
2	Innledende vurdering	2
2.1	Oppsummering	2
2.2	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	2
2.3	System for kvalitetssikring (§ 5-1)	4
2.4	Konklusjon etter innledende vurdering	4
3	Sakkyndig vurdering av utdanningen	5
3.1	Oppsummering	5
3.2	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	5
3.3	Læringsutbytte (§ 3-2)	8
3.4	Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3).....	8
3.5	Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4).....	11
3.6	Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5).....	13
3.7	Eksamen og sensur (§ 3-6)	15
3.8	Infrastruktur (§ 3-7)	16
3.9	Konklusjon etter sakkyndig vurdering	17
4	Tilsvarsrunde.....	19
4.1	Søkerens tilbakemelding.....	19
4.2	Sakkyndig tilleggsvurdering.....	19
4.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité	20
5	Vedtak	20
6	Dokumentasjon	20

1 Informasjon om søkeren

1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningen

Fagskolane i Hordaland, Bergen tekniske fagskole, søkte NOKUT 1. mars 2016 om godkjenning av *Lokal gastronomi* som fagskoleutdanning. Utdanningen er på 120 fagskolepoeng som gis på både heltid og deltid over henholdsvis 2 år og 3 år. Undervisningen vil gis ved studiested Hjeltnes og være nettbasert med samlinger.

Bergen tekniske fagskole har allerede 13 godkjente fagskoleutdanninger.

- Anlegg
- Arboristfagutdanning
- Automatisering
- Bygg
- Datateknikk
- Elektronikk
- Elkraft
- Kjemi - Prosess
- Klima, energi og miljø i bygg
- Klima, energi og miljø i bygg (KEM) med spesialisering tak og fasade
- Maskinteknikk
- Maskinteknikk med ISO-fag
- Prosess

NOKUT har gjennomgått søkers hjemmesider, www.hordaland.no/fagskole. Tilbyder gir ikke informasjon om utdanningen som de har søkt godkjenning for på hjemmesidene. 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 tilfredsstiller kravene.

2.1 Oppsummering

De grunnleggende forutsetningene for å tilby fagskoleutdanning er oppfylt. Tilbyder har lagt ved revidert kvalitetssikringssystem og reglement fra januar 2015. Tilbyder har også lagt ved reviderte styrevedtekter som var tilfredsstillende oppfylt. Tilbyder bør være konsekvent ved bruk av organisasjonskart i kvalitetssikringssystem, i vedlegg til søknad og i andre omsøkte utdanninger. Søknaden går videre til 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:
- 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.
 - System for kvalitetssikring
 - Organisasjon og ledelse. Det er tilbyders styre som er ansvarlig for utdanningen.
 - Studentenes læringsmiljø og rettigheter.
 - Vitnemål.
 - Reglement. Reglementet skal fastsette studentenes rettigheter og plikter, og være utformet slik at det sikrer lik og upartisk behandling.
 - Klageinstans. Styret selv fastsetter regler for klagebehandling. Minst én student skal være medlem i klageinstansen.

Vurdering

Grunnlag for opptak er beskrevet i reglementet og i søknaden, og er i henhold til gjeldende lov- og regelverk. Opptakskravet til to-årig teknisk fagskole:

- a) fullført og greidd vidaregåande opplæring med fagbrev/sveinebrev/vitnemål frå relevant yrkesutdanning frå vidaregåande skule,*
- b) eller minst 5 års relevant praksis utan fagbrev, med realkompetansevurdering i læreplanmåla som tilsvarar Vg1 og Vg2 i yrkesfagleg utdanningsprogram*
- c) søkjarar som kan dokumentere at dei skal gjennomføre fagprøve etter opptaksfristen, kan verte tildelt plass på vilkår om greidd prøve.*

System for kvalitetssikring

Tilbyder fikk sitt system for kvalitetssikring godkjent av NOKUT 31. mai 2010 (sak 10/100). Tilbyder har i denne søknaden lagt ved revidert kvalitetssikringssystem fra januar 2015.

Kvalitetssikringssystemet inneholder et organisasjonskart som er litt forskjellig fra organisasjonskartet innsendt som vedlegg til denne søknaden, og fra organisasjonskartet til en annen utdanning (psykisk helsearbeid og rusarbeid) tilbyder også søker om godkjenning av denne våren. Tilbyder bør i fremtiden være konsekvent og bruke samme organisasjonskart i disse tilfellene.

Kravene til system for kvalitetssikring er tilfredsstillende oppfylt. System for kvalitetssikring godkjennes.

Organisasjon og ledelse

Styrets sammensetning oppfyller lovens krav, og det fremgår tydelig hvordan representanter for studentene og ansatte velges, og hvilke rettigheter representantene har.

Styrets ansvar for fagskoleutdanningen fremgår klart av styrevedtektene, og dekker de forhold styret er pålagt å ta ansvar for etter fagskoleloven.

Studentenes læringsmiljø og rettigheter

Søknaden dokumenterer på en tilfredsstillende måte 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

Tilbyder har lagt ved revidert reglement datert 27.01.2015. Tilbyders reglement tilfredsstiller kravene i fagskoleloven og tilhørende forskrifter. De generelle opptakskrav er beskrevet og tilfredsstiller fagskoleloven og NOKUTs krav. Tilbyder har beskrevet eksamensreglement på en tilfredsstillende måte. De har også tilfredsstillende ordninger for innpasning og fritak.

Klageinstans

I fagskoletilsynsforskriften stilles det krav om at det skal være en studentrepresentant med personlig vara i klageinstansen. Hos tilbyder er styret klageinstans, men kan opprette særskilt klagenemnd. I reglementets § 21 går det klart frem at styret har det overordnede ansvaret for klagebehandling. Klagenemnda oppfyller kravene for sammensetning og studentrepresentasjon med personlig vara.

Konklusjon

Ja, kravene er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

2.3 System for kvalitetssikring (§ 5-1)

2.3.1 Systembeskrivelse

(1) Tilbyder skal ha en systembeskrivelse som består av de ulike elementene i kvalitetssikringssystemet og viser sammenhengen mellom disse. Beskrivelsen skal omfatte ansvarsforhold og rapporteringslinjer, og det skal fremgå hvordan informasjonen systemet fremskaffer blir brukt til å utvikle og forbedre utdanningene.

Vurdering

Tilbyder har i denne søknaden lagt ved revidert kvalitetssikringssystem fra januar 2015. Systembeskrivelsen beskriver hvordan tilbyder samler kvantitativ informasjon om utdanningene og tilbakemeldinger fra studenter, undervisningspersonalet, sensorer og eksterne interessenter. Tilbyder beskriver hvordan ledelsen skal vurdere kvaliteten på grunnlag av disse kvantitative og kvalitative tilbakemeldingene. Dette skal sammenfattes i en årsrapport til styret hvor de presenterer mulige tiltak for å heve kvaliteten.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

2.3.2 Årsrapport

(5) Ledelsen skal årlig utarbeide en rapport til styret med en overordnet vurdering av utdanningskvaliteten i utdanningene.

Vurdering

Tilbyder har lagt ved årsmelding med resultater fra spørreundersøkelser fra studenter, undervisningspersonalet, sensorer og eksterne interessenter. Resultatene (skår) er ikke blitt vurdert opp mot definert kritisk verdi jf. tilbyders kvalitetssikringssystem. Derfor er det ikke mulig å lese ut ifra årsmeldingen, om hva ledelsen mener er tilfredsstillende resultater. De ulike indikatorene blir ikke fulgt opp med ledelsens vurdering og forslag til tiltak. Ledelsens oppsummering på side 63-64 knyttes lite til resultatene fra spørreundersøkelsen. Årsmelding fra Bergen tekniske fagskole er ikke tilfredsstillende. Likevel har tilbyder i søknaden fra Hordaland helsefagskole lagt ved tilfredsstillende årsmelding, og vi forventer at ledelsen ved Bergen tekniske fagskole i fremtiden kan utforme en tilsvarende årsmelding. Vi velger derfor å la denne søknaden gå videre til sakkyndig vurdering.

Konklusjon

Nei, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte, men vi avviser ikke søknaden på dette punktet.

Tilbyder bør

- på de enkelte indikatorene sette konkrete måltall og kritisk verdi, og følge opp med vurdering og eventuelle forslag til tiltak.
-

2.4 Konklusjon etter innledende vurdering

Søknaden går videre til sakkyndig vurdering.

Tilbyder bør:

- være konsekvent ved bruk av organisasjonskart i kvalitetssikringssystem, i vedlegg til søknad og i andre omsøkte utdanninger
- på de enkelte indikatorene sette konkrete måltall og kritisk verdi, og følge opp med vurdering og eventuelle forslag til tiltak.

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

Det omsøkte studietilbudet i lokal gastronomi fra Fagskolane i Hordaland svarer til en økende interesse for lokal matkultur og matlagning. Studietilbudet er aktuelt og spennende supplement til dagens utdanningsløp innen mat, restaurant og reiseliv. En del vesentlig mangler gjør at vi likevel anbefaler det omsøkte studietilbudet ikke godkjent.

Gastronomi er forbundet med *fine dining*, og ser ikke ut til å gjenspeile utdanningens innhold. Dette ble påpekt ved forrige vurdering, og det har ikke kommet fram vesentlige argumenter som gir grunn til å gjøre om denne vurderingen. Vi mener tilbyder derfor må finne et annet navn på utdanningen.

Praksis i utdanningen er mangelfullt beskrevet, både når det gjelder formål og læringsutbytte, oppfølging av studenter i praksis. Praksisavtaler er mangelfulle og vi mener praksisperioden er for kort.

Det pedagogiske opplegget er så generelt beskrevet at det ikke er mulig å vurdere om det er egnet for å sikre at studenter oppnår læringsutbytte. Det er heller ikke gjort rede for hvordan det pedagogiske opplegget og bruk av læringsplattformen skal sikre studieaktivitet mellom samlingene.

Utdanningens emner ser ikke ut til å samsvare med overordnede LUB på punkter knyttet til å starte og drive egen bedrift.

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. 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 bør presiseres at det gjelder relevant yrkeserfaring fra områdene nevnt i det formelle opptakskravet.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør presisere / gi eksempler på relevant realkompetanse 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* viser intensjoner om et tett og tydelige samarbeid med anerkjente, kommersielle aktører og faglige nettverk i regionen. Samarbeidspartnere er også i Oslo og i byer i Skandinavia. Et utvalg av samarbeidsparter, praksisbedrifter og støttebedrifter tilbyder lister opp er: Slow food Norden, Syse gard, Voss gardsslakteri, Vossakjøt, Bioforsk Lofthus, Brandseth fjellstove, Brakanes hotel, De historiske, Eikhaugen gjestegard, Eldrimner, Finnegarden, Flåm AS, Folkedal gardsslakteri, Haaheim gard, Hardanger Fjellfisk, Hardanger Fjordfrukt, Hardanger frukt og siderfabrikk, Heimekontoret, Lekve Heimabakst, Mjølkebonde, NHO Reiseliv, NIFES, Norsk Fruktrådgivning Hardanger, Nortura Evanger, Osteriet i Samnanger, Sogn Jord og Hagebruksskule, Store Ringheim gard, Ulvik frukt & ciderei og Undredals stølsysteri.

Vi mener tilbyder har samarbeidsavtaler som sikrer faglig kvalitet og relevant læringsutbytte. Samarbeidet inkluderer utplassering i tre uker i praksis i faget. Se punkt 3.2.4 om vurdering av praksis og praksisavtaler. Samarbeidet med de ulike partene vil gi en brede og varierte valgmuligheter for fordypning for studentene.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

3.2.3 Standarder, konvensjoner og avtaler

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

Beskrivelse

Kravet er ikke relevant for denne utdanningen

3.2.4 Praksisavtaler

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

Vurdering

Tilbyder har lagt ved en mal for praksisavtale. Malen er svært generell og vi ønsker å påpeke at avtalen fremstår som svært uforpliktende for både praksissted, fagskole og student. Avtalen angir svært generelle beskrivelser for formålet med praksis og mal for praksisavtale. Beskrivelsen av læringsutbytte i mal for praksisavtale «Kandidaten har innsikt i bedrifter som driv med produksjon og foredling av råvarer», samsvarer dårlig med beskrivelse av emnet praksisen skal inngå i, Emne 9: Spesialisering i bedrift – frå teori til praksis.

Avtalens beskrivelse av dokumentasjon og vurdering av studenters praksis er mangelfull. Vi er usikre på hva som forventes av studenters logger fra praksis. Vi er også skeptiske til at praksisstedet skal ha ansvar for godkjenning av praksisoppholdet. Dette er vi skeptiske til da skolen har ansvar for at læringsutbytte blir oppfylt. Avtalen ser ikke ut til å være et tilstrekkelig dokument for å kvalitetssikre at praksisopphold bidrar til studentenes læringsutbytte.

Det fremgår ikke i avtalen hvilke krav til kompetanse veileder skal inneha utover fagbrev.

Konklusjon

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

Tilbyder må

- utarbeide en mer presis praksisavtale i henhold til punktene over da den er generell og uforpliktende, dette gjelder beskrivelsen av formålet med praksis
- endre praksisavtale slik at skjema for praksis og avtaleskjema er samsvarende
- beskrive emnet praksis slik at det blir i samsvar med praksisavtale

3.2.5 Fagskolepoeng og arbeidsmengde

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

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

Vurdering

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 ca. 3600 arbeidstimer. Dette er innenfor maksimalt tillatte antallet arbeidstimer per år, som er 1800 timer.

Omfanget 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.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør 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.

3.3.1 Sakkyndiges vurdering

Læringsutbyttebeskrivelsen i forbindelse med tilbyders tidligere søknad om godkjenning av fagskoleutdanningen Lokal gastronomi NOKUTs sak 15/118, ble vurdert av NOKUTs panel. Panelets konklusjon da var: Ja, læringsutbyttebeskrivelsen er i tråd med NKR, med forbehold om at tilbyder gjør mindre endringer i den. I denne søknaden har tilbyder fulgt panelets anbefalinger til struktur og nivå, i tillegg tydeliggjort deskriptorene som var uklare sist.

Vår vurdering av det overordnede læringsutbytte studentene får etter endt utdanning er relevant for ulike yrkesfelt som videreutdanning for kokker eller foredling av matvarer.

Vi mener tilbyder har arbeidet godt med å beskrive emnene og læringsutbytte, og vi har gitt våre faglige råd under emneoppsommeringen, 3.4.2 Utdanningens innhold og emner. Vi slutter oss ellers til panelets sin konklusjon.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

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.

Ved forrige vurdering (høst 2015, NOKUTs sak 15/118) vurderte sakkyndig komité at navnet ikke kan godkjennes, og at «gastronomi» forbindes med *fine dining*. Vi kan ikke se at tilbyder har kommet med noen argumenter for å endre denne vurderingen.

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 bruke 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

Utdanningen er bygd opp av fire grunnleggende emner (emne 1-4), og fire spesiallemner (emne 5-8) knyttet til produksjon og foredling av råvarer. I tillegg består utdanningen av to spesialiseringsemner (emne 9-10).

Emne 1: Matproduksjon og kvalitet.

Vi mener at læringsutbyttet i emne 1 er tilfredsstillende.

Emne 2: Yrkesretta realfag

Vi mener at læringsutbyttet i emne 2 er tilfredsstillende.

Emne 3: Mat og kommunikasjon

Vi mener at læringsutbyttet i emne 3 er tilfredsstillende. Litteraturen som er oppført ser ut til i liten grad dekker emnene kommunikasjon, formidling og presentasjon. Vi vil anbefale tilbyder å supplere litteraturlisten med faglitteratur i disse feltene.

Emne 4: LØM- emnet, Leing, økonomi og markedsføringsleing

Emnet ser ut til å være et standardisert emne for flere fagskoleutdanninger. Vi er usikre på om emnet er tilstrekkelig utarbeidet til å oppnå det overordnede læringsutbytte for utdanningen. I emnebeskrivelsen vises det til «bransjen». Denne utdanningen berører mange ulike bransjer, med ulike forskrifter, etiske og miljømessige utfordringer, og vi er i tvil om alle disse kan dekkes innenfor emnet.

Emne 5 Produksjon og foredling av planter til mat

Vi mener at læringsutbyttet i emne 5 er tilfredsstillende.

Emne 6: Produksjon og foredling av kjøtt, egg og mjølk

Vi mener at læringsutbyttet i emne 6 er tilfredsstillende.

Emne 7: Produksjon og foredling av fisk og sjømat

Vi mener at læringsutbyttet i emne 7 er tilfredsstillende.

Emne 8: Produksjon av drikkevarer

Vi mener at læringsutbyttet i emnet er tilfredsstillende. Litteratur som er oppført til emnet ser ut til å i hovedsak omhandle alkoholholdige drikkevarer.

Emne 9: Spesialisering i bedrift – frå teori til praksis

Vi mener at læringsutbyttet i emne 9 er tilfredsstillende. Emnebeskrivelsen inneholder ingen beskrivelse av læringsaktiviteter. Beskrivelsen av innholdet i emnet ser ikke ut til å samsvare med beskrivelse av obligatorisk praksis – som skal inngå i dette emnet. Emnet inneholder også praksisperiode, men læringsutbytte for praksisperioden er ikke beskrevet.

Emne 10: Hovudprosjekt

Vi mener at læringsutbyttet i emne 10 er tilfredsstillende.

I overordnede læringsutbytte gis det inntrykk av at studenter skal kunne etablere og drive egen bedrift. Vi ser ikke at læringsutbytte for de enkelte emnene bidrar tilstrekkelig til dette. I vedlagt tabell «Samheng overordna LUB og LUB på emnenivå» er disse læringsutbyttene knyttet til emne 4: LØM, og emne 9: Spesialisering i bedrift- frå teori til praksis. Etter vår mening gir disse emnene ikke tilstrekkelig læringsutbytte til å etablere og drive egen bedrift.

Emnene legger opp til at alle studenter skal gjennomføre emner knyttet til alle former for matproduksjon. Overordnede læringsutbytte beskriver ikke en slik breddekunnskap, og vi mener at det kan være hensiktsmessig med større valgfrihet og spesialisering.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- sørge for at læringsutbyttet knyttet til å etablere og drive egen matfaglig bedrift blir bedre dekket i emnene
- vurdere om utdanningen skal gi breddekunnskap innen ulike former for matproduksjon, eller om det er hensiktsmessig med større grad av valgfrihet og spesialisering
- Beskrive læringsutbytte for praksis i bedrift som skal inngå i emne 9: Spesialisering i bedrift – frå teori til praksis

3.4.3 Studieplanen

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

Vurdering

I studieplanen må utdanningens navn og kandidattittel endres, slik det er vurdert i 3.4.1 Utdanningens navn.

Studieplanen inneholder for øvrig opplysninger om opptakskrav, omfang, læringsutbyttebeskrivelser for de enkelte emnene, studiet som helhet og sammenhengen mellom disse, oppbygging og organisering av utdanningen, undervisningsformer og læringsaktiviteter, arbeidskrav og vurderingsordninger og litteraturliste/ læremidler.

Læringsutbyttebeskrivelser for studiet, de enkelte emnene og sammenhengen mellom disse er vurdert under pkt. 3.3.1 og 3.4.2

Undervisningsformer og læringsaktiviteter er svært generelt beskrevet, og det er vanskelig å vurdere kvaliteten på dette, se også pkt. 3.5.1 og 3.5.2. I studieplanen er det beskrevet en studietur i Norge og en i Norden, lagt til semester 2 og 3 for heltidsstudenter. For nettbasert studium med samlinger beskriver tilbyder at 2 uker går til studietur i semester 3 og 4. Sakkyndig komité mener at beskrivelsen av studieturene er nokså knapt beskrevet. Studieturene er heller ikke knyttet til emner eller læringsutbytter.

Det står beskrevet i studieplanen at studiet har 6 faste samlinger i tillegg til praksis i bedrift og eksamensperioder, i løpet av studiets skoleår på 38 uker pr år. Varighet av samlinger kommer ikke fram. Det kommer heller ikke fram i studieplanen om oppmøte på samlinger og i ordinær undervisning er obligatorisk (selv om dette er beskrevet i reglementet). Dette er nyttig informasjon for potensielle studenter.

Arbeidskrav og vurderingsordninger er beskrevet og vurdert i pkt. 3.7.1.

Litteraturlisten synes vi er relevant og god, og den er presentert på en ryddig måte. Imidlertid er vi i tvil om litteraturlisten samsvarer godt med innholdet i de enkelte emnene, se pkt. 3.4.2.

Konklusjon

Nei, mangler gjør at kravet ikke er tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må

- endre navn på utdanningen og på kandidattittel jf. 3.4.1
- gjøre grundigere rede for det pedagogiske opplegget
- beskrive formål og gjennomføring av studietur
- beskrive varighet av samlinger i den samlingsbaserte varianten

Tilbyder bør

- gå gjennom litteraturlisten med tanke på om emners læringsutbytter er dekket med relevant litteratur
- opplyse om krav til oppmøte på samlinger og i ordinær undervisning

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 tilknytting til de to avsluttende emnene. Ved nettbasert studium gis det tilbud om fagsamtaler med lærerne via Lync (videokonferanse). Omfang og organisering av disse fagsamtalene er ikke nærmere beskrevet. Veiledning og oppfølging for øvrig er ikke beskrevet i studieplanen, 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, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- beskrive i studieplanen tilbud om veiledning og oppfølging av studenter og hvordan dette skal foregå i praksis
- beskrive omfang og organisering av fagsamtaler for nettstudentene
- 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

Læringsformer om skal tas i bruk beskrives generelt som:

- *Lærerstyrt undervisning og forelesninger*
- *Praktiske demonstrasjoner med logg og refleksjon*
- *Prosjektarbeid og prosjektoppgåver (både gruppe og individuelt)*
- *Praksis i skule*
- *Individuelle arbeidsoppgåver*
- *Presentasjoner*
- *bedriftsbesøk*

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

- *Førelser*
- *Demonstrasjoner*
- *Praktiske smakstestar og kvalitetsbedømminger*
- *Diskusjoner og praktiske øvinger i kommunikasjon både munnleg og skriftleg*
- *Utferder*
- *Praktisk arbeid*
- *Sjølvtendig prosjekt under rettleiing*

Læringsformer og undervisningsformer er svært generelt beskrevet. Dette gjelder også nett- og samlingsbasert variant.

Sakkyndig komité har fått tilgang til læringsplattformen som skal benyttes. Denne tilgangen viser generell informasjon og aktivitet i fagskolen. En gjennomgang av læringsplattformen gir ikke

vurderingskomiteen grunnlag for å vurdere det pedagogiske opplegget for det omsøkte studietilbudet, og hvordan dette skal sikre studieaktivitet mellom samlinger. Tilgangen til læringsplattformen viser heller ikke hvordan tilbyder tar i bruk læringsplattformen i andre utdanningstilbud. 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, og hvordan nettstøttet undervisning legges opp. Vanlige utfordringer i nett- og samlingsbaserte studier er å sikre aktivitet mellom samlinger. Det er ikke beskrevet hvordan slike utfordringer skal møtes.

Det er ikke beskrevet læringsutbytte for praksisperioden som vi kan vurdere. Vi mener at praksisperioden må være lenger for at den skal være nyttig for studentene. Vårt forslag er 6 uker, fordi det tar noe tid å bli kjent slik at den effektive tiden for læring blir for kort ved 3 uker. Følgelig er vi også skeptisk til at praksisperioden kan spres på ulike steder. Læringsutbyttet av praksis må bli tydelig definert og vise sammenheng i/med utdanning/utdanningsløpet. Studentene må sikres oppfølging og veiledning av fagkvalifisert personell med erfaring fra emnene som skal gjennomføres i praksis.

Konklusjon

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

Tilbyder må

- gjøre grundigere rede for det pedagogiske opplegget. Undervisningsformer og læringsaktiviteter må beskrives nærmere. Dette gjelder særlig den nettstøttede varianten.
- beskrive læringsutbytte for praksis i bedrift
- beskrive hvordan studenter skal følges opp i forbindelse med praksis
- øke lengden på praksisperiode i bedrift

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 dokumentet «Prosessbeskrivelse - kravspesifikasjon for undervisningspersonell rev 260216.pdf» framkommer det at undervisningspersonalets kompetanse skal være «på et kompetansenivå som er høyere enn det de skal undervise på. Det vil si minimum Bachelor – nivå.» Det bør komme fram at undervisningspersonalets utdanning skal være innen områder som er relevant for emner de skal undervise i. 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.

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, slik at krav til praksisveileders kompetanse må 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 fylligere beskrivelse av undervisningspersonellens digitale kompetanse med vekt på kompetanse knyttet til nettstøttet undervisning
- beskrive krav til praksisveileders kompetanse i kravspesifikasjon
- beskrive forholdstallet mellom faglig ansatte og studenter, samt krav til sensorers kompetanse i kravspesifikasjonen
- sørge for å være konkret i sine beskrivelser av kravene; det skal være tydelig at personell, veiledere og sensorer som oppfyller kravene har relevant kompetanse innen det aktuelle fagområdet eller spesifikke emner

3.6.2 Praksisveiledere

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

Vurdering

Ifølge søknaden er emnelærer ansvarlig for tilrettelegging og oppfølging av praksis i bedrift. Dette må gjenspeiles i mal for praksisavtale. Det må komme fram hvordan emnelærers oppfølging skal foregå, og hvilke ansvar bedriften skal ha for oppfølging og tilrettelegging.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må

- beskrive hvordan eksterne praksisveiledere skal veilede og vurdere studenter i praksis
- angi kompetansekrav til eksterne praksisveiledere i praksisavtalen og i kravspesifikasjonen for undervisningspersonalets kompetanse

3.6.3 Undervisningspersonalets størrelse og stabilitet

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

Vurdering

Det er oppgitt at fire undervisningsårsverk skal knyttes til utdanningen. Dette framstår som tilstrekkelig stort og dekker de ulike læringsaktiviteter (se pkt. 3.5.2) i utdanningen.

Det er gjort rede for hvordan behov for vikarer ved sykdom eller annet fravær skal løses ved å sørge for at det er ansatt vikar i fraværperioden. Om ikke skolen selv har innehar aktuell kompetanse vil de etterspørre aktuell kompetanse fra andre skoler i fylkeskommunen.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

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. 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 innebærer blant annet å delta i teamet som utarbeider studieplanen og koordinerer de øvrige faglærerne som underviser på utdanningen.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en meget 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 standpunktkarakter i alle emner. Standpunktkarakterer settes på grunnlag av arbeidskrav i emnene (innleveringer, logg, prøver og prosjekt) I tillegg avholdes det skriftlig eksamen i ett emne,

samlet hjemmeeksamen for fire emner og praktisk/muntlig eksamen i ett emne og muntlig eksamen knyttet til emnet hovedprosjekt. På vitnemål oppgis både graderte standpunktkarakterer (A-F) og eksamenskarakterer (A-F).

Ved eksamener skal det benyttes ekstern sensor. Det er uklart om ekstern sensor også skal benyttes ved mappevurdering (her omtalt som standpunktkarakter):

Til sammen ser vurderingsordningene ut til å være varierte og egnet til å vurdere om studenter har oppnådd læringsutbytte.

Konklusjon

Nei, kravet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må gjøre det klart om ekstern sensor skal benyttes ved mappevurdering (her omtalt som standpunktkarakter).

3.7.2 Sensorenes kompetanse

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

Vurdering

På eksamener skal det brukes eksterne sensorer i samarbeid med underviser på det aktuelle emnet.

Krav til sensorenes kompetanse er at den skal være over det aktuelle emnet, minimum bachelornivå. Dette er i tråd med NOKUTs kriterier.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

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

Skolens lokaler på Hjeltnes og Fusa består av klasserom, fleksibelt demonstrasjonskjøkken, lagerrom, kjøle, grupperom, og bibliotek og ser ut til å være godt egnet til formålet. Øvrig infrastruktur er også tilfredsstillende.

Søknaden redegjør ikke for produksjon av digitale læremidler som skal brukes i nettstudiet, og infrastruktur for slik produksjon. Det er også uklart om skolen har tilstrekkelige lokaler til både stedsbaserte studenter og studenter som deltar på samlinger.

Konklusjon

Nei, mangler gjør at kravet ikke er tilfredsstillende oppfylt.

Tilbyder må

- redegjøre om skolens lokaler har kapasitet til både stedsbaserte studenter og studenter som deltar på samlinger
- redegjøre for infrastruktur for produksjon av digitale læremidler

3.9 Konklusjon etter sakkyndig vurdering

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

Tilbyder må:

- utarbeide en mer presis praksisavtale i henhold til punktene over da den er generell og uforpliktende, dette gjelder beskrivelsen av formålet med praksis
- endre praksisavtale slik at skjema for praksis og avtaleskjema er samsvarende
- beskrive emnet praksis slik at det blir i samsvar med praksisavtale
- bruke et annet navn som er mer dekkende for emnene i utdanningen og det forventede læringsutbyttet, for eksempel lokal matkultur. Kandidattittel må gjenspeile utdanningens navn.
- sørge for at læringsutbyttet knyttet til å etablere og drive egen matfaglig bedrift blir bedre dekket i emnene
- vurdere om utdanningen skal gi breddekunnskap innen ulike former for matproduksjon, eller om det er hensiktsmessig med større grad av valgfrihet og spesialisering
- Beskrive læringsutbytte for praksis i bedrift som skal inngå i emne 9: Spesialisering i bedrift – fra teori til praksis
- endre navn på utdanningen og på kandidattittel jf. 3.4.1
- gjøre grundigere rede for det pedagogiske opplegget
- beskrive formål og gjennomføring av studietur
- beskrive varighet av samlinger i den samlingsbaserte varianten
- beskrive i studieplanen tilbud om veiledning og oppfølging av studenter og hvordan dette skal foregå i praksis
- beskrive omfang og organisering av fagsamtaler for nettstudentene
- beskrive veiledning og oppfølging i forbindelse med forsinkelser, for stort fravær o.l.
- gjøre grundigere rede for det pedagogiske opplegget. Undervisningsformer og læringsaktiviteter må beskrives nærmere. Dette gjelder særlig den nettstøttede varianten.
- beskrive læringsutbytte for praksis i bedrift
- beskrive hvordan studenter skal følges opp i forbindelse med praksis
- øke lengden på praksisperiode i bedrift
- gi en fyldigere beskrivelse av undervisningspersonellens digitale kompetanse med vekt på kompetanse knyttet til nettstøttet undervisning
- beskrive krav til praksisveileders kompetanse i kravspesifikasjon
- beskrive forholdstallet mellom faglig ansatte og studenter, samt krav til sensorers kompetanse i kravspesifikasjonen
- sørge for å være konkret i sine beskrivelser av kravene; det skal være tydelig at personell, veiledere og sensorer som oppfyller kravene har relevant kompetanse innen det aktuelle fagområdet eller spesifikke emner
- beskrive hvordan eksterne praksisveiledere skal veilede og vurdere studenter i praksis

- angi kompetansekrav til eksterne praksisveiledere i praksisavtalen og i kravspesifikasjonen for undervisningspersonalets kompetanse
- Tilbyder må gjøre det klart om ekstern sensor skal benyttes ved mappevurdering (her omtalt som standpunkt karakter).
- redegjøre om skolens lokaler har kapasitet til både stedsbaserte studenter og studenter som deltar på samlinger
- redegjøre for infrastruktur for produksjon av digitale læremidler

Tilbyder bør:

- presisere / gi eksempler på relevant realkompetanse i bestemmelsene om opptak på bakgrunn av realkompetanse at relevant yrkeserfaring kommer fra fagbrevområdene som er nevnt i de formelle opptakskravene
- justere arbeidsmengde i henhold til eventuelle endringer på antall praksisuger
- gå gjennom litteraturlisten med tanke på om emners læringsutbytter er dekket med relevant litteratur
- opplyse om krav til oppmøte på samlinger og i ordinær undervisning

4 Tilvarsrunde

NOKUT mottok dd. måned åååå tilbakemelding fra søkeren, på NOKUTs 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 opprinnelig 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 12. februar 2016, NOKUTs saksnummer 16/00386-1
- 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:

- **Høgskolelektor Eldbjørg Marie Schön, Høgskolen i Oslo og Akershus, Institutt for yrkesfaglærerutdanning**
Schön er høgskolelektor på yrkesfagutdanningen i restaurant- og matfag ved HiOA. Hun har utdanning og fagbrev som kokk. Hun har også utdanning som kostøkonom, har praktisk pedagogisk utdanning og har hovedfag i yrkespedagogikk. Schön har arbeidserfaring som kokk og kjøkkensjef. Hun har jobbet som yrkesfaglærer i videregående skole i 17 år, og har siden 2002 jobbet som høgskolelektor på HiOA. Hun har vært med på å utarbeide og utvikle fagplaner innen restaurant- og matfag.
- **Stipendiat Jens Breivik, UiT Norges arktiske universitet**
Breivik er stipendiat ved UiT, der han jobber med et forskningsprosjekt knyttet til UiTs satsing på fleksibel utdanning, nettbasert diskusjon og samarbeid mellom studenter. Breivik har også jobbet som seniorrådgiver ved Norgesuniversitetet, der han kartla bruk av IKT i høyere utdanning, utviklet en nettbasert veiledningstjeneste om opphavsrett, og fulgt opp utviklingsprosjekter innen fleksibel utdanning. Breivik har hatt flere oppdrag som sakkyndig for NOKUT for å bidra med kompetanse på nettbasert undervisning.
- **Driftssjef Elisabeth Hermansen, Vitenparken**
Elisabeth Hermansen har lang erfaring fra arbeid i restaurantbransjen. Hun har driftet og bygget opp flere restauranter, og arbeidet mye med opplæring, lærlinger og formidling av kunnskap om mat og drikke. Hun har i mange år hatt ansatte, kokker, bakere, servitører, vinkelnerer og ansvar for deres faglige utvikling. Hermansen jobbet tidligere som driftsleder hos Godt Brød, der hun jobbet mye med kontakten mot lokale produsenter i småskalaskiktet. Hun har besøkt mange småprodusenter og jobbet med hvordan man skal fortelle historiene til produktene. I tillegg kjenner hun godt til økonomien, markedsføringen og merkevarebyggingen i feltet. I nåværende stilling er Hermansen sjef for å bygge opp den avdelingen i Vitenparken som lager all mat og drikke, samtidig som hun sitter som en av tre i en ledergruppe som har som hovedoppgave å bygge Norges Vitensenter med mat som tema. De jobber kun nordisk/norsk og har mange kontakter med småskalaprodusenter. Hermansen har også holdt en rekke kurs i blant annet service, smak, vin og øl.

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.