



Arkivnr: 2015/11453-68  
Saksbehandlar: Adeline Berntsen Landro

## Saksframlegg

### Saksgang

| Utval                   | Saknr. | Møtedato   |
|-------------------------|--------|------------|
| Hordaland fagskulestyre |        | 16.02.2017 |

## Løyve til å søkja NOKUT om godkjenning av fagskuletilbodet Lokal matkultur

### Samandrag

Fagskolen i Hordaland har etter tidlegare vedtak i fagskulestyret (sak PS 14/2014, 13.03.2014) utarbeidd eit tilbod innan Lokal matkultur. Fagskolen har søkt NOKUT om godkjenning før, men fekk avslag, og har no gjort endringar i studieplanen i tråd med tilbakemeldingane frå sakkunnig komité hjå NOKUT. Ved tilbodet Lokal matkultur skal studentane lære om reisa til råvarene frå jord til bord. Studiet skal leggja grunnlaget for ein integrert verdikjede og gje studenten høve til å auka kunnskapen og opplevinga til forbrukar. Tilbodet er to-årig med 120 fagskulepoeng, og det vert søkt om godkjenning med studiestad Hjeltnes i Ulvik.

### Forslag til vedtak

1. Fagskolen i Hordaland får løyve til å søkja NOKUT om godkjenning for tilbodet Lokal matkultur, heiltid og deltid med nettstøtte, ved studiestaden Hjeltnes i Ulvik.
2. Rektor vert delegert mynde til å gjera mindre endringar i studieplanen før søknadsfrist 01.03.2017.

Svein Leidulf Heggheim  
fylkesdirektør opplæring  
ansvarleg for saksførebuing til fagskulestyret

Linda Farestveit  
seksjonsleiar skule

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

### Vedlegg

- 1 Studieplan Lokal matkultur

**Fylkesrådmannen, 31.01.2017**

Fagskolen i Hordaland har etter tidlegare vedtak i fagskulestyret (sak PS 14/2014, 13.03.2014) utarbeidd eit tilbod innan Lokal matkultur. Fagskulen har søkt NOKUT om godkjenning før, men fekk avslag, og har no gjort endringar i studieplanen i tråd med tilbakemeldingane frå sakkunnig komité hjå NOKUT (revidert studieplan ligg som vedlegg til saka). Som styret har drøfta før, var ei av tilbakemeldingane frå sakkunnig komité at namnet Lokal gastronomi ikkje kunne nyttast, og skulen har derfor valt å kalla tilbodet for Lokal matkultur.

Ved tilbodet Lokal matkultur skal studentane læra om reisa til råvarene frå jord til bord. Studiet skal leggja grunnlaget for ein integrert verdikjede og gje studenten høve til å auka kunnskapen og opplevinga til forbrukar. I tillegg til å bidra til ein integrert verdikjede tek studiet opp i seg mange av dei internasjonale trendane knytt til mat, som til dømes Slow Food-rørsla. Slow Food sin filosofi om god, rein og rettviss mat og matproduksjon er fundamentet i det som studiet bør vera tufta på. Utdanninga er presentert og forankra i Slow Food Hardanger, Slow Food Norden og Slow Food International.

Lokal matkultur er tenkt som eit studium som går over to år (120 fagskulepoeng) for om lag 25 studentar per år, og det vert søkt om godkjenning for tilbod både på heiltid og deltid med nettstøtte ved studiestaden Hjeltnes i Ulvik. Utdanninga vil både sikra dei beste fagfolka innan aktuelle disiplinær, og kunna formidla attraktive verksemder å vera utplassert i. På denne måten vil studiet opna opp for eit breitt internasjonalt nedslagsfelt. Det er i dag ikkje tilsvarande utdanning i Norden, og ein tenkjer seg i fyrste omgang studentar frå dei nordiske landa. For å starta opp utdanninga er det naudsynt å investera i noko utstyr i høve til matproduksjon.