

Fagskolen i Hordaland
Pb.1876
5817 BERGEN

Saksbehandlar: Anna Collard

Vår ref: 17/01103-6
Vår dato: 23.06.2017
Dykkar ref:
Dykkar dato:

Oversending av utkast til rapport - godkjenning av lokal matkultur ved Fagskolane i Hordaland

Vi viser til søknaden dykkar om godkjenning av fagskoleutdanninga *lokal matkultur*.

Dei sakkunnige si tilråding og tilsvaarsrunden

NOKUT sitt utkast til tilsynsrapport er lagt ved. Dei sakkunnige meiner at utdanninga ikkje oppfyller krava til godkjenning. Før NOKUT gjer vedtak i saka, har de høve til å kome med eit tilsvaer der de uttalar dykk om rapportutkastet. I tilsvaeret kan de kommentere feil, manglar eller mistydingar i dei sakkunnige si vurdering. Vi kan òg godta mindre justeringar i forhold til søknaden de har sendt inn. Justering av søknaden kan være aktuelt dersom det berre er små endringar som skal til for at utdanninga blir i tråd med «må-punkta» i rapporten. Dersom de gjer endringar, må de dokumentere skriftleg at endringane er gjennomførte. Dersom de endrar planen for utdanninga, skal de legge den oppdaterte planen ved tilsvaeret. Vi godtar ikkje endringar vi oppfatar som omfattande.

Format på tilsvaeret

Tilsvaeret skal være skriva med 11-punkts skrift med 1,15 i linjeavstand, og skal ikkje overstige tre A4-sider. Eventuelle vedlegg kjem i tillegg. Vi gjer merksame på at vi kjem til å sette inn tilsvaeret som eit eige kapittel i tilsynsrapporten. Vi kjem til å publisere rapporten og vedtaket på NOKUTs nettsider.

Frist for å sende inn tilsvaeret

De sender tilsvaeret med e-post til fagskole@nokut.no, med kopi til postmottak@nokut.no. De må merke e-posten med saksnummer 17/01103. Vi tilrår dykk å sende tilsvaeret til NOKUT så fort som råd er, slik at NOKUT kan gjere eit snarleg vedtak i saka. De må sende tilsvaeret til NOKUT **seinast 18. august 2017**. NOKUT vil avslå søknaden om vi ikkje mottar tilsvaeret innan fristen.

Har de spørsmål, kan de kontakte saksbehandlar på e-post aco@nokut.no.

Med helsing

Helén Sophie Haugen
fung. seksjonssjef

Anna Collard
rådgivar

Dokumentet er elektronisk signert.

Vedlegg: 17-01103_Fagskolane i Hordaland_Lokal matkultur_utkast til tilsynsrapport

Utkast til tilsynsrapport

Namn på utdanninga:	Lokal matkultur
Tilbyder:	Fagskolane i Hordaland
Fagskole:	Fagskolen i Hordaland
Stadiestad:	Fagskolen i Hordaland, studiestad Nordnes
Fagskolepoeng:	120
Stadbasert / nettbasert / nettbasert med samling:	Stadbasert og nettbasert med samlingar
Studenttal	30
Sakkunnige:	
	Eldbjørg Fossgard Anne Breen Anders Nome
Saksnummer:	17/01103
Dato:	23. juni 2017

Innholdsliste

1	Informasjon om søkeren	3
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanninga	3
2	Innleiande vurdering	4
2.1	Oppsummering	4
2.1	Konklusjon etter innledende vurdering	4
3	Sakkunnig vurdering av utdanninga	5
3.1	Oppsummering	5
3.2	Grunnleggende forutsetninger for å tilby fagskoleutdanning (§ 3-1).....	5
3.3	Læringsutbytte (§ 3-2)	7
3.4	Utdanningens innhold og oppbygning (§3-3).....	8
3.5	Undervisningsformer og læringsaktiviteter (§ 3-4)	13
3.6	Fagmiljøet tilknyttet utdanningen (§ 3-5).....	17
3.7	Eksamen og sensur (§ 3-6)	20
3.8	Infrastruktur (§ 3-7)	21
3.9	Konklusjon etter sakkyndig vurdering	22

1 Informasjon om søkeren

1.1 Informasjon om tilbyder og utdanninga

Fagskolane i Hordaland søkte NOKUT 1. mars 2017 om godkjenning av *lokal matkultur* som fagskoleutdanning. Utdanninga er på 120 fagskolepoeng, på heiltid over to år og på deltid over tre år. Den omsøkte undervisningsforma er stadbasert og nettbasert med samlingar, og den stadbaserte undervisninga vil finne stad på Fagskolen i Hordaland, studiestad Nordnes. Det er søkt godkjenning for inntil 30 studentar.

Fagskolane i Hordaland har allereie 30 godkjente fagskoleutdanningar:

- Akvakultur
- Anlegg
- Arboristfag
- Automatisering
- Boring
- Boring – spesialisering CETOP nivå 1 og 2
- Bygg
- Datateknikk
- Dekksoffiser på ledelsesnivå
- Dekksoffiser på operativt nivå
- Elektronikk
- Elkraft
- Havbunnsinstallasjoner
- Havbunnsinstallasjoner – spesialisering CETOP nivå 1 og 2
- Helse, aldring og aktiv omsorg
- Kjemi - Prosess
- Klima, energi og miljø i bygg
- Klima, energi og miljø i bygg (KEM) med spesialisering tak og fasade
- Kreftomsorg og lindrande pleie
- Livsstils- og kroniske sykdommer
- Maskinoffiser på ledelsesnivå
- Maskinoffiser på operativt nivå
- Maskinteknikk
- Maskinteknikk med ISO-fag
- Prosess
- Psykisk helsearbeid
- Psykisk helsearbeid og rusarbeid
- Rehabilitering
- Rus og avhengighetsproblematikk
- Spesialreinhald og steriltforsyning i helsetenesta

NOKUT har gjennomgått hjemmesida til tilbyder, www.hordaland.no/fagskole. Tilbyder gir ikkje informasjon om utdanninga som dei har søkt godkjenning for på heimesidene.

2 Innleiande vurdering

Teksten i dette kapitlet er NOKUT si administrative vurdering av dei grunnleggande føresetnadene som må være oppfylt for kunne tilby fagskoleutdanning. Nokre av krava blir vurdert både av administrasjonen i NOKUT, og den sakkunnige komiteen. Der det står «vi» i kapittel 2, er det eit uttrykk for NOKUT si administrasjon. Paragrafane i parentes i overskriftene viser til tilsvarande paragrafar i fagskoletilsynsforskrifta. Teksten i boksane er frå fagskoletilsynsforskrifta.

Vi gjer oppmerksom på at vurderinga av tidlegare godkjente kvalitetssikringssystem, styringsordningar og reglement vil vere avgrensa. NOKUT kan derfor seinare peike på feil og manglar dersom vi ved eit framtidig gjennomsyn avdekkar det, sjølv om vi i denne søknadsrunden skulle finne at kvalitetssikringssystem, styringsordningar og/eller reglement tilfredsstillar krava.

Denne rapporten er skriven på nynorsk, med unntak av tekstar som er direkte sitat, eller som tydeleg viser til forskriftstekstar som er publiserte på bokmål. Dette er for å unngå mistydingar eller feiltolkingar av krav i forskrifta.

2.1 Oppsummering

Tilbyder oppfyller ikkje på ein tilfredsstillande måte alle krava i fagskoleloven. Vi ser at dette er ein konsekvens av lovendringa som trådte i kraft 1. juli 2016. Til søknadsfristen 1. mars 2017 informerte NOKUT om at søkarane måtte ha utkast til forskrift, styrevedtekter, lokal klagenemnd og ein instruks for klagenemnda, for at søknadene skulle bli tatt til behandling. Vi informerte om at søknader med eventuelle manglar i forskrifta ikkje skulle bli stoppa etter innleiande vurdering, men sendast til sakkunnig vurdering. For at vi skal kunne fatte vedtak om godkjenning må tilbyder oppfylle alle krava på ein tilfredsstillande måte i løpet av søknadsbehandlinga.

I forslaget om sakkunnige (17/01103-2) skreiv vi at «Vi har vurdert om dere har rettet dere etter endringene i fagskoleloven som trådte i kraft 1. juli 2016, se vurderingen dere har fått tilsendt 5. april 2017, i forbindelse med søknad om godkjenning av *CNC og robotteknologi*, (sak 17/01104).». Nedanfor gjentar vi konklusjonen frå den innleiande vurderinga i dokumentet 17/01104-2:

2.2 Konklusjon etter innleiende vurdering

«Søknaden går vidare til sakkyndig vurdering, men for å få vedtak om godkjenning må tilbyder

- fjerne “§ 2-3 Spesielle opptakskrav”
- fjerne “§ 6-1 Mindre endringar i forskrifta”
- la det fremgå av *Instruks for klagenemnd for Fagskolane i Hordaland* at nemndas leder og vara ikke kan være ansatt ved institusjonen

Tilbyder bør

- endre “§ 3-3 Skikkavurdering” slik at det kommer frem at dette ikke er trådt i kraft enda
- tydeliggjøre at det er den lokale klagenemnda som fatter vedtak i “§ 4-1 Uttestenging og bortvising”
- beskrive at rektor vurderer klagen før den eventuelt sendes vidare til klageinstansen i § 5-2»

3 Sakkunnig vurdering av utdanninga

Teksten i dette kapittelet er dei sakkunnige si vurdering. Der det står «vi», er det eit uttrykk for dei sakkunnige. Paragrafane i parentes i overskriftene viser til dei tilsvarande paragrafane i fagskoletilsynsforskrifta. Teksten i boksane er frå fagskoletilsynsforskrifta.

3.1 Oppsummering

Det omsøkte studiet har eit dekkande namn og overordna sett eit relevant innhald og læringsutbytte. Komiteen meiner likevel at tilbydar i studieplanen må gå kritisk gjennom dei samla læringsutbytteformuleringane og forbetre dei språkleg.

Tilbyder beskriv eit bredt samarbeid med yrkesfeltet og eit godt opplegg for spesialisering og fordjuping i form av rettleia praksis. Teori om entreprenørskap og innovasjon må likevel trekkast meir inn i praksis i bedrift, slik at samanhengen mellom teori og praksis blir tydelegare.

Oppfølging og fagleg rettleiing gjennom studiet verkar godt gjennomtenkt og tilrettelagt, og tilbydar beskriv relevante undervisningsformer og læringsaktivitetar for å nå læringsutbytta i studiet.

Studieplanen dekker dei punkta som NOKUT krev, og synleggjer oppbygging og organisering av studiet på ein god måte. Vi vil likevel råd til at tilbydar i studieplanen gir noko meir informasjon om undervisningsformer og læringsaktivitetar på nett, om organisering, om omfanget av fagleg rettleiing, og om forventa responstid frå lærar på innleverte oppgavesvar og førespurnader, slik at studieplanen blir meir informativ for søkjarar og studentar.

Storleik og kompetanse i undervisningspersonalet ser ut til å være dekkande, men søkjar må sørge for at det er samsvar mellom oppgjevne stillingskategoriar og formell utdanning hos dei tilsette. Tilbydar må også legge inn i kravspesifikasjonen for undervisningspersonell at alle fagleg tilsette i studiet må ha gjennomgått innføringskurs i korleis ein skal drive nettstudiar.

Tilbydar synleggjer at dei har tilstrekkeleg infrastruktur for å drive nettstudiar og stadbaserte studiar.

3.2 Grunnleggende forutsetningar 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

Opptaket av studentar går gjennom Nasjonalt opptakskontor for fagskular, og grunnlaget for opptak til studiet er relevant yrkesutdanning frå restaurant- og matfag i vidaregåande skule. Det er også mulegheit for realkompetansevurdering i tråd med NOKUT-forskrift § 5 og rettleiar frå Kompetanse

Norge. Kompetansen til søkjaren vil bli vurdert opp mot læreplanmål i vidaregåande opplæring innan relevante programområde.

Vi meiner at innafør området «lokal mat» vil det vere produsentar og vidareforedlarar av matprodukt som har god matkompetanse i tillegg til jordbrukskompetanse. I denne målgruppa vil det kunne vere aktuelt å realkompetanse-vurdere søkjarar med utdanning frå andre programområde enn restaurant- og matfag. Innhaldet i studiet vil kunne vere fagleg relevant og aktuelt for denne målgruppa, og dei vil kunne meistre det faglege nivået og få eit godt læringsutbytte frå studiet. Rekruttering frå yrke innan restaurant- og matfaga kan vere ei utfordring på grunn av manglande rekruttering til restaurant- og matfaga i vidaregåande skole. Realkompetansevurdering for søkjarar med andre relevante studieprogram, og realkompetansevurdering knytt til kunnskap og erfaring frå arbeidsfeltet, vil kunne bidra til å auke talet på søkjarar til studiet. Tilbydar kan med fordel tydeliggjere mulegheitene for realkompetansevurdering frå andre relevante programområde i maknadsføringa si av studiet.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

3.2.2 Samarbeid med yrkesfeltet

(2) Tilbydar skal samarbeide med aktører i yrkesfeltet og delta i faglige nettverk som sikrer at utdanningens læringsutbytte er relevant for yrkesfeltet.

Vurdering

Innsendt dokumentasjon viser at tilbydar har tett og konkret samarbeid med anerkjende kommersielle aktørar og lokale aktørar. Eit utval av desse samarbeidspartnarar er: Slow food Norden, Syse gard, Voss gardsslakteri, Vossakjøt, Bioforsk Lofthus, De historiske hoteller, Hardanger fjellfisk, Hardanger Fjordfrukt, NHO reiseliv, Nortura Evanger, Ulvik frukt & cideri m.fl. Tilbydar har eit relevant nettverk lokalt og i Norge og Norden. Det er breidde i kontaktnettet, og dei representerer bedrifter innafør ulike former for produksjon, service og tenesteyting. Vi meiner at nettverket som er beskrevet har samla, og kvar for seg, god fagleg kvalitet. Vi meiner tilbydar har samarbeidsavtalar som sikrar fagleg kvalitet i utdanninga og vil bidra til eit relevant læringsutbytte.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

3.2.3 Standarder, konvensjoner og avtaler

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

Beskrivelse

Kravet er ikkje aktuelt for denne utdanninga.

3.2.4 Praksisavtaler

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

Vurdering

Praksis i bedrift blir beskrevet gjennom korleis den skal gjennomførast, framgangsmåte, arbeidsmåtar for studenten, ansvar for rettleiing, krav til bedrifta, vurderingsform og oversikt over aktuelle samarbeidsbedrifter. Det er utarbeidd informasjon til bedrift og student, og ein praksisavtale som speglar av innhaldet i søknaden og i aktuelle vedlegg til søknaden. Praksisavtalane regulerer sentrale punkt som er viktige for studenten. Når det gjeld læringsutbyttet i praksis i bedrift viser vi til vurdering av emne 9, Entreprenørskap (i punkt 3.4.2 Utdanningens innhald og emner), der vi rår til at ein i sterkare grad knyter entreprenørskap og innovasjon til praksis i bedrift. Vi går ut frå at samarbeidsavtalane gjeld utdanninga «lokal matkultur», og at tilbydar endrar namn på utdanninga i samarbeidsavtalane.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

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

Fagskoletilsynsforskrifta slår fast at talet på arbeidstimar for studentane skal vere mellom 1500-1800 timar per år. Den toårige utdanninga i *lokal matkultur* har lagt seg opp mot maksimumstalet med 1750 timar per år.

Deltakarane skal avlegge 30 fagskolepoeng per semester, der 57 % (498) av arbeidstimane er lærarstyrte, 43 % (378) er basert på sjølvstudium. Rekna ut frå 22 veker per semester, tyder det 40 arbeidstimar per veke. Tilbydar har etter tilråding frå NOKUT lagt inn seks veker praksis i bedrift à 35 timar per veke. Praksisen er lagt til siste halvår i utdanninga.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

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.

Vurdering

Utdanninga er på nivå 5.2 i nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk (NKR), og den vil vere relevant for kokkar, servitørar m.m. i hotell, restaurant eller i institusjonar og for ulike handverksutdanningar som arbeider med foredling av matvarer.

Det samla læringsutbyttet som studentane får etter endt utdanning gjennom tileigning av kunnskapar, ferdigheiter og generell kompetanse, var godkjende av den sakkunnige komitéen i 2016 (i sak 16/00386).

Vi meiner likevel at fleire av læringsutbytta må forenklast og forbeholdt språkleg. Fleire termar og omgrep er uklare og til dels overlappende. 'Næringsmiddelprodukt' går igjen fleire stader, for eksempel som «mat, matkultur og næringsmiddelprodukt», og det er uklart kva det tyder. Mattilsynet og Matlova snakkar om 'næringsmiddel' og bruker det synonymt med 'mat'. Vi rår derfor til å konsekvent bruke 'næringsmiddel' eller 'mat'. Vidare går 'matkvalitet' igjen i fleire utbytteformuleringar, og det burde forklarast ein eller annan stad i søknaden kva ein legg i det.

Endringsframlegga dreier seg om enkeltord, omgrep eller innhald som bør skrivast om (markert med understreking).

a) Kunnskapar:

1. kulepunkt: - har kunnskap om produksjon og bruk av råvarer til mat og foredlings-prosessar fram til ferdige næringsmiddel

5. kulepunkt: - har kunnskap om matfaglege omgrep, formidling og presentasjon av mat og matkultur

b) Generell kompetanse:

2. kulepunkt: - kan reflektere over etiske problemstillingar knytt til berekraftig mat

6. kulepunkt: - kan formidle kunnskap om matkultur, kunne bruke dette i næringsutvikling og vere formidlar av lokal matkultur.

Konklusjon

Nei, kravet er ikkje oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar må

- gå gjennom dei samla læringsutbytteformuleringane og forbetre dei språkleg.

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

Tilbydar har endra namnet på utdanninga, slik den forrige sakkunnige komiteen foreslo.

Det hadde det vore på plass med ei nærare avklaring på kva ein meiner med «matkultur», for det blir ikkje gjort tydeleg greie for i søknaden. I grunngevinga over står det mellom anna «mathandverk, kultur og mattradisjonar», så ein kan spørje seg om ikkje dette er dekkande for kva som inngår i matkulturen. Verdiar, idear, førestillingar og handlingsmønster knytt til mat og måltider er også aspekt ved matkultur som ikkje inngår i utdanninga. Vi vil derfor tilrå at det blir gjort tydeleg kva tilbydar legg i *matkultur* i denne utdanninga, til dømes: «*med lokal matkultur meiner vi produksjon, foredling og bruk av mat med vekt på tradisjonane innanfor eit geografisk område*».

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- innleie studieplanen med ein tydeleg definisjon på kva som er meint med *lokal matkultur* i denne utdanninga.

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

Utdanninga er bygd opp med fire grunnleggande emne (1-4), fire spesial-/breiddeemne (5-8) og to spesialiseringsemne (9-10) det siste semesteret. Vi ser fordelane det kan vere at studentane får god breiddekunnskap i fleire produksjonar og foredlingsmåtar for mat, særleg for dei som i hovudsak skal formidle og selje ulike matprodukt. Generelt for pensum i alle emna er at tilbydaren vil ha nytte av å søkje råd om litteratur hos fagfolk ved andre institusjonar.

Emne 1: Matproduksjon og aktivitet, 14 fagskolepoeng

Vurdering

Emnet blei godkjent av den sakkunnige komiteen i fjor. I vår gjennomlesing fann vi at vi vil tilrå ein språkleg og innholdsmessig gjennomgang av læringsutbytta m.m. før den leggst ut.

Om vurderingsforma står det i studieplanen side 18 at «Det vert ein større avsluttande emneprøve som omfattar alle tema i emnet». Ein annan stad står det at vurdering i emna 1-3 skal vere ein standpunktarakter. Tilbydar bør forklare tydelegare kva som ligg i «ei større avsluttande emneprøve». Endringane som vi har foreslått i dei overordna læringsutbytta, gjeld også her. Se kapittel 3.3 Læringsutbytte.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- gjere ein kritisk gjennomgang av teksten i læringsutbytta i emne 1
- forklare tydelegare kva som ligg i «ei større avsluttande emneprøve»

Emne 2: Yrkesretta realfag, 10 fagskolepoeng

Vurdering

Læringsutbyttet i emnet er grunnleggande viktig for produksjon og vidareforedling av matvarer. Emnet er også viktig for å kunne utvikle nye produkt. Læringsutbyttet knytt til kunnskapar er svært omfattande, og vår tilråding er å vurdere kva som er mest relevant for studentgruppa og den enkelte studenten.

Vi meiner innhald og læringsutbyttet i emnet er tilfredsstillande.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Emne 3: Mat og kommunikasjon, 10 fagskolepoeng

Vurdering

Emnet tar i følgje studieplanen for seg temaa mathistorie, matkultur, kommunikasjon, formidling og presentasjon. Emnet blei godkjent av dei sakkunnige i 2016, men vi rår også her til nokre endringar. Ordbruken og omgrepa (i læringsutbytteformuleringane s. 20 i studieplanen) bør vurderast. Her er nokre endringsframlegg (markert med understreking):

- a) Læringsutbytte, kunnskapar
1. kulepunkt – har kunnskap om hovudtrekka (ikkje særprega) ved norsk...
- b) Læringsutbytte, ferdigheiter
4. kulepunkt – Vi meiner det er tvilsamt om det er dekning i utdanninga til at studenten «kan vere kritisk til kjeldeopphav og kjeldebruk».
- c) Vurderingsform
Standpunkt og emneprøve bør skrivast tydelegare.
- d) Litteratur – nokre av dei oppsette boktitlane kan ikkje reknast som faglege.
Vi saknar bøker som for eksempel:
Augustinussen, R. m.fl. (1999). Matkultur i Norden en kokebok. Nordisk samarbeidskomite. Lund
Notaker, H. (2006). Mat og måltid. Oslo
Notaker, H. (2012). Kokken og skriveren. Oslo (s. 179-224, 274-307)

Konklusjon

Nei, kravet er ikkje oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar må

- korrigere læringsutbytteformuleringane i emne 3

Tilbydar bør

- vurdere den oppsette litteraturen
- formulere vurderingsforma klarare

Emne 4: LØM-emnet, 10 fagskolepoeng

Vurdering

Innhald og læringsutbytte framstår som aktuelle, men det vil vere viktig at læringsutbytta knytast konkret opp mot matbransjen, slik at det blir opplevd som relevant for studentane. Vi meiner at kravet til emnet er oppfylt.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Emne 5: Produksjon og foredling av planter til mat, 12 fagskolepoeng

Vurdering

Lokal mat tar i stor grad utgangspunkt i sjølvdyrka produkt, og dette emnet bidrar til at ein i utdanninga følgjer produkta «frå jord til bord». Læringsutbyttet er knytt til aktuell planteproduksjon og vidareforedling av ulike vekstar og framstår som grunnleggande for utdanninga. Vi meiner at læringsutbyttet i emne 5 er tilfredsstillande.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Emne 6: Produksjon og foredling av kjøtt og mjølk, 12 fagskolepoeng

Vurdering

Læringutbyttet er logisk samansett og oppbygd av kunnskapar, ferdigheiter og generell kompetanse knytt til dyrehald og foredling av produkt av kjøtt og mjølk.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Emne 7: Produksjon og foredling av fisk og sjømat, 12 fagskolepoeng

Vurdering

Innhaldet i emnet framstår som grunnleggande relevant, og vi meiner at kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Emne 8: Produksjon av drikkevarer, 12 fagskolepoeng

Vurdering

Emnet er praktisk innretta, og studentane skal besøkje ulike produksjons- og foredlingsbedrifter. Vi meiner at læringsutbytta er relevante for temaa i emnet, og det vil kunne gje studentane ei god forståing av ulike typar produksjon. Teori og praktiske øvingar på skolen og besøk i bedrift vil samla kunne gje eit tilfredsstillande læringsutbytte.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Emne 9: Entreprenørskap, 18 fagskolepoeng

Vurdering

I emnet Entreprenørskap skal studentane ha seks vekers praksis i bedrift. Til emnet er det knytt eitt fast læringsutbytte, og i tillegg skal studenten velje 1-2 andre læringsutbytte frå alle emna. Det faste læringsutbyttet er: «Kandidaten har spesialisering innan vertskap, produksjon og/eller foredling av råvarer gjennom praksis i bedrift.»

Vi meiner at det er positivt at studenten får muligheit til å spesialisere seg innanfor eige interesseområde for å få eit relevant læringsutbytte, samtidig som dette vil kunne vere motiverande for studenten. Emnet har hovudfokus på entreprenørskap, og i tillegg til spesialisering bør dei andre læringsutbytta i emnet også vere tydeleg knytte til entreprenørskap, utvikling og innovasjon. Dette kan ein oppnå ved å knyte eit læringsutbytte til utvikling eller vidareutvikling av eit produkt, og/eller ha med eit meir overordna læringsutbytte der studenten får kunnskap om innovasjonsarbeid og entreprenør-tenking i praksisbedrifta.

Teori om entreprenørskap og innovasjon må trekkast tydelegare inn i praksis i bedrift, slik at studenten ser samanhengen mellom teori og praksis, og at ho/han kan reflektere over dette i loggane som skal leverast inn frå praksisperioden.

Konklusjon

Nei, kravet er ikkje oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar må

- få entreprenørskapstemaet tydelegare fram i praksis i bedrift

Emne 10: Hovudprosjekt, 10 fagskolepoeng

Vurdering

Emnet inneheld fagleg fordjuping og prosjektarbeid for studenten, gjerne i samarbeid med oppdragsgjevar eller bedrift. Kommunikasjon og presentasjon er ein viktig del av prosjektet. Vi meiner at læringsutbyttet i dette emnet er tilfredsstillande.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

3.4.3 Studieplanen

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

Vurdering

Namnet på utdanninga, *Lokal matkultur*, står på førstesida i studieplanen, og kandidattittelen *Fagteknikar i lokal matkultur* er spesifisert i punkt 1.4. Studieplanen gjer i punkt 1.1 greie for fagleg fundament og bakgrunn for studiet, og i punkt 1.2 er målgruppa for studiet, opptakskrav og yrkesmuligheiter skissert. Organisering, omfang og forventa arbeidsmengd i studiet er beskrive i studieplanens punkt 1.5. Overordna mål for studiet og læringsutbytte for utdanninga som heilheit er

beskrive i punkt 1.3 i studieplanen, mens læringsutbytte-beskrivingar og fagleg innhald for kvart emne blir presentert i del 2 i studieplanen: *Emne og læringsutbytte*. Læringsutbytte og fagleg innhald i praksisperioden blir presentert under emne 9 Entreprenørskap – side 29, mens formålet med, læringsutbytte for bedriftsbesøk og studieturar blir skissert under punkt 1.6, og i beskrivinga av emne 1. Matproduksjon og kvalitet.

Den indre samanhengen i utdanninga er forståeleg synleggjort i punkta 1.5-1.7 i studieplanen.

Undervisningsformer og læringsaktivitetar blir presentert overordna i punkt 1.6 i studieplanen, og litt meir konkret under omtalane av kvart emne i del 2 i studieplanen: *Emne og læringsutbytte*. Beskriving av undervisningsformer og læringsaktivitetar blir drøfta nærare i punkt 3.5.2 i denne rapporten.

Vi meiner at studieplanen bør innehalde noko meir konkret informasjon om korleis undervisningsformer og læringsaktivitetar skal organiserast på nett mellom samlingane, kva studenten kan forvente når det gjeld organisering og omfang av fagleg rettleiing, og kva som er forvente responstid frå lærar på spørsmål frå studentane og i innleverte oppgåver.

Tilbydar beskriv arbeidskrav og vurderingsordningar i studiet i punkt 1.7 i studieplanen, *Arbeidskrav og vurdering*, og meir konkret under omtalen av kvart enkelt emne.

Nedst i studieplanen presenterer tilbydar litteraturliste og aktuelle ressursar. Litteraturlista inneheldt manglar og feil (forfattar, år, titlar m.m.) og treng ny gjennomgang, slik det er peikt på i punkt 3.4.2.

I søknaden skriv tilbydar at studieplanen skal leggest tilgjengeleg på heimesida skolen har. PDF-dokumentet som inneheld studieplanen har namnet «StudieplanNordiskgastronomi.pdf», og filnamnet bør endrast når studieplanen blir lagt ut på nettsida. Studieplanen inneheld skrivefeil, som vi også har peika på allereie. Desse bør rettast.

Studieplanen ser elles ut til å dekke dei punkta som NOKUT krev. Vi vil likevel tilrå at ein følgjer merknadene (bør-punkta), slik at studieplanen blir meir informativ for søkjarar og studentar.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- gje nettstudentar noko meir informasjon om korleis undervisningsformer og læringsaktivitetar skal organiserast på nett mellom samlingane
- gje meir konkret informasjon om organisering og omfang av fagleg rettleiing
- gje informasjon i studieplanen om forventta responstid frå lærar på innleverte oppgåvesvar og førespurnader frå studentar
- språkleg gjennomgang og endring av filnamn for studieplanen

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

Rettleiing og oppfølging i studiet blir beskrevet i punkt 7.1 Veiledning og oppfølging i søknaden, og blir ytterlegare beskrevet i punkt 7.2 Undervisningsformer og læringsaktivitetar. Innhaldet om rettleiing og oppfølging i punkt 7.2 i søknaden er også presentert i studieplanen – under punkt 1.6.

Tilbydar skriv dette om ansvarsdelinga i personalet på utdanninga: «Klassekoordinator har hovudansvar for klassen og oppfølginga, saman med fagleg ansvarleg for utdanninga. Emnelærarane er ansvarlege for oppfølging i kvart emne, med både munnlege og skriftlege tilbakemeldingar.» Det blir også nemnt at skolen har to faste rådgjevarar som skal følgje opp studentar som har spesielle behov.

Tilbydar skriv at studentane i emne 9 Entreprenørskap og 10 Hovudprosjekt vil få tildelt fagleg rettleiar tilpassa det temaet dei ønskjer å spesialisere seg innan. Studentane skal få oppfølging og rettleiing til å sjå heilskapen i utdanninga si, og rettleiing i sjølve arbeidet knytt til praksis og prosjekt.

Når det gjeld fagleg rettleiing knytt til dei andre emna i studiet skriv tilbydar dette i punkt 7.2 i søknaden, og punkt 1.6 i studieplanen: «Emnelærer vil gje tilbakemeldingar og rettleiing knytt til arbeidskrava i emnet. Det vil vere eit sett med tilbakemeldingar og rettleiingar til studentane. Studentane vil få skriftlege tilbakemeldingar i form av rettingar av oppgåver og innleveringar, fortløpande fagsamtalar direkte eller via telefon/Skype og kommunikasjon via e-post eller nettverksplattforma It's Learning.» Under punktet Nettutdanning med samlingar i punkt 7.2 i søknaden og punkt 1.6 i studieplanen omtalar tilbydar kva mulegheiter studentane har til fagsamtalar utanom samlingane: «Studentane får tilbod om fagsamtalar med lærarane utanom samlingane, og ein vil då i hovudsak nytte seg av Skype som verktøy i samtalan. Det vil både vere avtalte samtalar og faste tidsrom der dei ulike lærarane er tilgjengeleg for samtale.»

Oppfølging av meir overordna slag er beskrevet i både søknad og studieplan: «Studentane vil få minst ein fagsamtale per semester mellom student og emnelærer med fokus på måloppnåing i emnet. Fagsamtalane vert gjort om lag midtvegs i semesteret slik at ein har fagleg grunnlag for samtale, samtidig som det er tid og arbeidsrom for endringar eller korrigeringar.»

Responstid for svar frå lærar på ein førespurnad er sett til å vere 48 timar på vekedagar, mens responstida på innleveringar (underforstått oppgåver/arbeidskrav som skal ha tilbakemelding frå lærar) er to veker. Tilbydar presiserer at det er sett av like store ressursar (med faste stillingar), til den 3-årige nettutdanninga (på deltid) som til heiltidsstudiet. Responstida er rekna som akseptabel. Tilbydar bør oppgje forventa responstid i studieplanen, slik at studentane er klar over kva dei kan forvente, slik vi skriv i kapittel 3.4.3 Studieplanen.

Oppfølging og fagleg rettleiing gjennom studiet verkar godt gjennomtenkt og tilrettelagt, og det blir i studieplanen gjort greie for korleis rettleiing vil bli praktisert i studiet. Mykje av rettleiinga er knytt til obligatoriske arbeidskrav, og det er skissert rikeleg med fagleg rettleiing knytt til spesialiseringa i tema 9 og 10. Tilbydar har også beskrevet overordna oppfølging av studieprogresjonen til studentane og oppfølging av studentar med spesielle behov. Det som ikkje kjem heilt klart fram, verken i søknaden eller studieplanen, er omfanget og organiseringa av fagsamtalar med nettstudentane. I tabellane i punkt 1.5 i søknaden ser vi at for nettstudentane er over 2/3 av tida som er sett av til lærarstyrt aktivitet og rettleiing, tilrettelagt på nett. Tilbydar forklarar, som nemnt tidlegare, at det vil bli organisert avtalte samtalar til faste tidsrom der dei ulike lærarane er tilgjengelege for samtale via

Skype. Komiteen meiner at tilbydar i studieplanen bør skissere tydelegare omfanget av rettleiingssamtalar, for eksempel i form av timetal for rettleiing per semester, eller kor mange timar kvar enkelt lærar har sett av til «kontortid».

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- beskrive i studieplanen omfanget av fagsamtalane studenten kan få med lærarane utanom samlingane.

3.5.2 Undervisningsformer og læringsaktiviteter

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

Vurdering

Det pedagogiske opplegget i studiet er beskrive i punkt 7 i søknaden og punkt 1.6 i studieplanen. *Veiledning og oppfølging* (punkt 7.1 i søknaden) dannar saman med punkt 7.2 *Undervisningsformer og læringsaktivitetar* og 7.3 *Praksis* en heilskap. Rettleiing og oppfølging blei omtala som tilfredsstillande i føregåande punkt, og vi vil her derfor berre drøfte dei andre delane.

Tilbydar innleier punkt 7.2 med å skissere eit pedagogisk fundament for utdanninga. Stikkord som blir nemnt er *varierte læringsaktivitetar* og *ei praktisk tilnærming* til kvart emne som utgangspunkt for å få både teoretisk og praktisk forståing av faget og bransjen. I tillegg til fagleg utvikling legg tilbydar vekt på at studentane skal utvikle evne til *samarbeid, kommunikasjon* og *praktisk problemløysing*. Vidare skriv tilbydar at det at studentane har praktisk erfaring frå eige fagområde frå tidlegare utdanning/praksis, gjer det muleg å legge til rette for *erfaringbaserte* og *studentsentrerte læringsformer*. Varierte læringsaktivitetar blir trekt fram som nødvendig for at studentane skal oppnå eit heilskapleg læringsutbytte som dekkjer både kunnskapar, ferdigheiter og generell kompetanse. Generelt sett gir tilbydar inntrykk av å ha ein velgrunna og hensiktsmessig pedagogisk plattform for utdanninga.

Tilbydar beskriv læringsaktivitetar på ulike arenaer:

- Lærarstyrt undervisning og lærarstyrte førelesningar (i klasserom eller via nettundervisning)
- Praktiske demonstrasjonar med logg og refleksjon
- Praktisk arbeid i skole
- Praksis i bedrift
- Individuelle arbeidsoppgåver
- Prosjektarbeid og prosjektoppgåver (både gruppe og individuelt)
- Presentasjonar
- Bedriftsbesøk og studieturar
- Diskusjonar

I omtalen av undervisningsformer og læringsaktivitetar har tilbydar eit eige punkt om bruk av *læringsplattforma It's Learning* og korleis studiet er tilrettelagt som *nettutdanning med samlingar*. Læringsplattforma blir generelt beskrive som eit digitalt klasserom der ein kan samarbeide og

samhandle uavhengig av tid og stad. Vidare kan ein på læringsplattforma ivareta informasjonsflyt, planar og fagstoff i alle emne, lage og administrere individuelle oppgåver, testar og prøver. Studenten vil også ha si eiga mappe der både student og lærar kan følgje med på innlevert arbeid til ei kvar tid, og læraren kan følgje opp dersom framdrifta ikkje er tilfredstillande. For gruppearbeid bruker ein gruppemappe til samskriving, oppfølging og rettleiing.

Under overskrifta *Nettutdanning med samlingar* beskriv tilbydar undervisningsformer og læringsaktivitetar basert på den treårige samlingsbaserte modellen, med seks vekesamlingar per år – til saman 18 vekesamlingar. På samlingane blir det lagt vekt på praktisk undervisning med demonstrasjonar, øvingar, bedriftsbesøk, og studieturar. Mellom samlingane vil It's Learning vere hovudverktøy for struktur på studiet og faga. Det vil bli lagt ut dokument, oppgåver, testar, videoar, quiz og videoopptak frå forelesingar. Det vil også bli gjeve rettleiing undervegs, og tilbakemeldingar på innleverte oppgåver. Vidare beskriv tilbydar at lærarane vil produsere videoar som skal brukast i forma «omvend klasserom», og at ein vil arrangere nettbasert klasseromsundervisning/webseminar i sann-tid, der studentar kan samhandle med forelesar og andre studentar, eller kunne sjå seminaret i opptak. Studentane vil også få tilbod om fagsamtalar med lærarar via Skype mellom samlingane. Dette siste punktet blei drøfta i forrige punkt i rapporten (punkt 3.5.1).

I del 2 av studieplanen har tilbydar skissert læringsaktivitetar under kvart emne. Dei skisserte læringsaktivitetane er kort beskrive, men synest likevel å harmonere godt med læringsutbyttebeskrivingane for emna når det gjeld måla om å oppnå kunnskapar, ferdigheiter og generell kompetanse. For eksempel legg ein i emne 1 stor vekt på at studenten skal oppnå generell kompetanse som å kunne utveksle synspunkt om bærekraftig matproduksjon, å kunne diskutere etiske spørsmål med andre innan bransjen, og å kunne reflektere kring smak og produktkvalitet. Da samsvarar det godt at læringsaktivitetane støttar opp under både å tileigne seg kunnskap, og å stimulere til refleksjon og diskusjon. Tilsvarande læringsaktivitetar finn vi også i emne 3 Mat og kommunikasjon, der forelesingar blir følgd opp av diskusjonar og praktiske øvingar i munnleg og skriftleg kommunikasjon, mens det i emne 2 Yrkesretta realfag blir lagt meir til rettes for teoriformidling og laboratorieforsøk og mindre vektlegging på diskusjon.

Komiteen har via tilbydar fått tilgang til tilbydarens It's Learning. Det ligg så langt ikkje noko undervisningsopplegg klart for dette studiet, men vi har fått tilgang til eksempel på undervisningsopplegg frå tilsvarande nettemne. Desse emna viser ein relativt utstrakt bruk av læringsplattforma til både kommunikasjon, fagformidling og vurdering. Eksempla viser at tilbydar har lagt til rette fagstoff på ein strukturert måte, med innhald i form av tekstar, oppgåver, og multimedia (både eigenprodusert video og lenker til ressursar som andre har produsert – på YouTube, NDLA og liknande). Vi såg av eksempla også at tilbydar bruker funksjonalitet under «Status og oppfølging» for innlevering og oppfølging av arbeidskrav.

I det skisserte undervisningstilbodet er det mange samlingar (ein kan nesten kalle det samlingsbasert med nettstøtte), og det er lagt opp til likt omfang av bedriftsbesøk og praksis for både dagstudiet og nettstudiet med samlingar. Det som av erfaring er mest utfordrande å få til i nettstudiar, er å lykkast med læringsaktivitetar som krev utstrakt grad av nettbasert samhandling/kommunikasjon mellom studentane. Utfordringa gjeld både synkron og asynkron samhandling. I dette studiet legg ein til rette for å bruke vekesamlingane til mellom anna praktiske øvingar, diskusjonar og presentasjonar. Dette er læringsaktivitetar som støttar opp om læringsutbytte i kategorien ferdigheiter og generell kompetanse, og det verker fornuftig av tilbydar å bruke tida på samlingane til desse læringsutbytta. Kombinert med

at studiet inneheld rettleia praksis, 80 % krav til frammøte og mange arbeidskrav, gjer dette at det verkar rimeleg at det skisserte læringsutbyttet kan bli oppnådd. Vi vil likevel råde tilbydar til å skissere dei nettbaserte læringsaktivitetane meir detaljert i studieplanen. Det er viktig å gjere det klart for nettstudenten korleis tida mellom samlingane skal brukast.

Tilbydar beskriv i punktet 7.3 korleis praksis vil bli tilrettelagt for og gjennomført, og korleis tilbydar organiserer rettleiing i praksis, i samarbeid med praksisstaden. Studenten skal ha seks vekers praksis i dei to siste semestra i studiet i ei eller to bedrifter. Punktet beskriv også korleis studenten, i samarbeid med rettleiar frå skolen og praksisstaden definerer og blir følgt opp på to individuelle læringsutbytte for praksisperioden. Dette skal gje den enkelte studenten mulighet for individuell spesialisering. Alle studentar har i tillegg til eitt fast læringsutbytte for praksis: «Kandidaten har spesialisering innan vertskap, produksjon og / eller foredling av råvarer gjennom praksis i bedrift».

Tilbydar skisserer tydeleg framgangsmåte ved praksis, krav til praksisbedrift, ansvar og krav rettleiaren har til korleis rettleiing og vurdering skal føregå i praksisen. Vi vurderer tilrettelegging for praksis som tilfredsstillande.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- skissere nettbaserte læringsaktivitetar meir detaljert for å gjere det klarare for søkjaren til nettstudiet/nettstudenten korleis tida mellom samlingane skal brukast.

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

Formell utdanning

Kravet om at undervisningspersonalet skal ha kompetanse på minimum bachelornivå, er absolutt oppfylt når det gjeld dei fast tilsette ved skolen. Gartnar- og agronomfag, fiskerifag, økonomi og leining er dermed godt dekt. Dei fast tilsette på Hjeltnes har gjennomgåande høg fagleg kompetanse og tilfredsstillar såleis krava som er sett. Dei fast tilsette skal til saman dekke 1,6 av dei fire årsverka som det er behov for i utdanninga *lokal matkultur*.

2,4 årsverk skal knytast til fire stillingar som skal lysast ut. I kravspesifikasjonen frå Hordaland fylkeskommune for tilsetjing av personell er det slått fast at stillingane skal lysast ut, med mindre det finst overtalleg personell i fylkeskommunen som er kvalifisert. På den bakgrunn verkar det underleg at tilbydaren har sett opp namn på fire personar som skal tilsetjast, og til og med at ein av desse skal vere fagleg ansvarleg (vedlegg 23). Alle har fått yrkestittel adjunkt, noko som ikkje er i samsvar med den formelle kompetansen som det blir opplyst at dei har (tre har fagbrev, ein har fullført mastergrad).

Pedagogisk kompetanse og det pedagogisk ansvarlige

I kravspesifikasjonen for undervisningspersonell blir det uttrykt at det er ønskeleg med formelle pedagogiske kvalifikasjonar, men at ein også kan ha tilsette utan pedagogisk utdanning, under føresetnad av at dei tar det seinare. Relevant og oppdatert yrkeserfaring kan vege opp for manglande formell kompetanse. Dei fast tilsette ved skolen tilfredsstiller kravet til pedagogisk kompetanse, fire av dei har pedagogisk utdanning, og alle fem har lang undervisningserfaring. Vi vurderer dermed at kravet til pedagogisk kompetanse i utdanninga er oppfylt.

Den pedagogisk ansvarlege for utdanninga har både relevant utdanning og praksis for oppgåva.

Digital kompetanse

Tilbydar beskriv digital kompetanse blant dei tilsette på studietilbodet i *vedlegg 23, 24, og 25, krav til digital kompetanse i vedlegg 26 – kravspesifikasjon undervisningspersonell – sensor*. Tilbydar skisserer i punkt 8.2.2 i søknaden tiltak for kompetanseheving for undervisningspersonalet.

Av vedlegg 23, som mellom anna viser kva slags digital kompetanse dei tilsette har, ser vi at alle i undervisningspersonalet minst har grunnleggande kompetanse i standard program, mens nokre i tillegg er førde opp med «It's Learning». Ein av lærarane er IKT-ansvarleg ved Hjeltnes. I punkt 8.2.2 i søknaden beskriv tilbydar tiltak for utvikling av digital kompetanse slik: «Alle nytilsette får opplæring i bruk av It's Learning, Smart Board og andre naudsynte digitale pedagogiske verktøy», og «Skulen har jamleg oppdateringskurs for digitale pedagogiske verktøy».

I vedlegg 24 – om pedagogisk ansvarleg ved utdanninga, står det beskrive at «ved utvikling av nytt studietilbod deltek rektor, ass. rektor, avdelingsleiar og pedagogisk ansvarleg, saman med lærarteamet». Dei har brukt felles samlingsdagar til pedagogisk utvikling og detaljplanlegging av studiet.

Det ser ut til at dei faglege tilsette som er oppførde i søknaden, har grunnleggande digital kompetanse, og at tilbydar har eit generelt innføringskurs i It's Learning og andre nødvendige verktøy. Dei har også beskrive mulegheiter for kompetanseheving, og at dei felles planlegg gjennomføringa av studiet. Vi ser det likevel som viktig at det blir laga eit *innføringskurs* for alle faglege tilsette i korleis ein skal drive nettstudiar, og at gjennomføring av eit slikt kurs inngår i kravspesifikasjonen. Det er for å sikre at nye tilsette får nødvendig opplæring i korleis dei bør organisere/strukturere nettemna på fagsidene i It's Learning (pedagogisk tilnærming på nett), og i korleis dei konkret skal bruke verktøya som er planlagde brukt i dette studiet. Tilbydar skisserer bruk av verktøy som for eksempel OmniJoin til sanntids nettmøter med mulegheit for opptak, og programvare for å lage video til bruk i omvendt undervisning (for eksempel bruk av programmet Screencast-o-matic som vi såg på It's Learning-sida til tilbydar.). I studieplanen står det at det vil bli lagt ut videoopptak frå forelesingar. Dette er teknologiar som vi veit krev ein del trening for å meistre.

Relevant og oppdatert yrkeserfaring

Personalet (både dei faste og dei tilbydar ønskjer å tilsetje), har relevant yrkeserfaring, særleg gjeld det på det matfaglege området.

Annet

Forholdstalet mellom årsverk og student er 6,25 studentar per årsverk.

Konklusjon

Nei, kravet er ikkje oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar må

- sørge for at det er samsvar mellom oppgjevne stillingskategoriar og formell utdanning hos dei tilsette
- legge inn i kravspesifikasjonen for undervisningspersonell at alle fagleg tilsette i studiet må ha gjennomgått innføringskurs i korleis ein skal drive nettstudiar (vektlegging både på pedagogisk tilrettelegging og tekniske verktøy)

3.6.2 Praksisveiledere

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

Vurdering

Tilbydar har sett krav til at den som skal ha ansvar for studenten i praksis, også skal ha fagutdanning innan yrket/faget eller lang praksis i bedrift. Rettleiar i bedrift skal få god informasjon frå faglig leder om:

- studentanes tidlige læringsutbytte som er relevant for praksisperioden
- kva dei kan forvente av studenten

Rettleiar i bedrift skal også delta i planlegginga av praksis saman med rettleiar ved fagskolen og studenten. Rettleiar i bedrift må vere kjend med krava til innleveringar og vurderingsformer som studenten har. Rettleiar skal følgje opp studenten i praksis og ha tett dialog med studenten.

Vi vurderer at kravet til praksisrettleiarar er dekkande når rettleiaren ved fagskolen planlegg praksis saman med bedrifta. Han/ho har tett dialog med bedrifta undervegs i praksisperioden og følgjer opp studenten i samarbeid med bedrifta.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

3.6.3 Undervisningspersonalets størrelse og stabilitet

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

Vurdering

Tilbydaren skriv at fagskoleutdanninga skal ha fire undervisningsårsverk, og at dette vil dekke alle emna i utdanninga. Undervisningspersonalet tel 10 personar med relativt små stillingsprosentar (20-50 %). Berre ein tilsett skal ha 100 % stilling. Det kan verke som ei svakheit at fagskolen skal ha så mange delstillingar, men truleg er det også nødvendig for å kunne dekke alle dei ulike temaa som inngår i undervisninga.

Over halvdelen av personalet har allereie fast stilling, noko som sikrar stabilitet over tid.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande 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

Den faglege ansvarlege skal ha 100 % stilling i utdanninga. Den fagansvarlege som er sett opp i søknaden, har tilfredsstillande kvalifikasjonar, men er ikkje tilsett (sjå merknader i punkt 3.6.1). I tabell 1 i vedlegg 23 er han oppført som adjunkt, mens det i rubrikken for formell utdanning blir opplyst om masterstudiar.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- ved utlysing av stillinga sikre at den som blir tilsett har formelle kvalifikasjonar for stillinga.

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 blir nytta varierte vurderingsformer som passar for innhald og læringsutbytte i dei enkelte emna. Det er noko utydeleg kva som konkret skal målast i munnleg eksamen, spesielt for Emne 9, som har mange forskjellige vurderingsmetodar (mappevurdering). Vi går utifrå at studenten skal målast på grunnlag av læringsutbytteformuleringane, men grunnlaget for munnleg eksamen bør gjerast tydelegare og konkretiserast noko meir for studentar og sensorar. Det vil sikre at det faglege innhaldet blir ivaretatt, og at eksamen ikkje blir for generell.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar bør

- gjere det tydelegare kva som er utgangspunkt for innhaldet i munnleg eksamen.

3.7.2 Sensorenes kompetanse

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

Vurdering

Tre av dei fire oppsette sensorane har relevant yrkesutdanning på det matfaglege området, men manglar formelle undervisningskvalifikasjonar. Dei må få opplæring i vurdering av skriftlege oppgåver og prosjektarbeid. Tilbydar må gjere greie for korleis sensorar utan formell pedagogisk utdanning eller røynsler frå undervisning og vurdering skal få opplæring i sensorarbeid.

Konklusjon

Nei, kravet er ikkje oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

Tilbydar må gjere greie for korleis sensorar utan formell pedagogisk utdanning eller røynsler frå undervisning og vurdering skal få opplæring i sensorarbeid.

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

Tilbydar beskriv infrastruktur i punkt 10.2 i søknaden og i «VEDLEGG 29 – lokalar – utstyr – IKT».

Følgjande punkt er relevant infrastruktur for den *nettbaserte delen* av studietilbodet:

- Studentane har tilgang til eit velfungerande IT-system, både nettilgang, utstyr, programvare, opplæring og personleg hjelp.
- Fagskolen har som del av Hordaland Fylkeskommune, ein stor IT-seksjon som vedlikeheld alle IT-system og lisensar.
- Både studentar og tilsette har tilgang til IT-service for hjelp og rettleiing knytt til tekniske problem, val av tekniske løysingar, og val av IT-utstyr.
- Nordnes har to faste IKT-konsulentar og ein lærling med ansvar for den daglege drifta av IKT-system, mens Hjeltnes har ein IKT-ansvarleg som kan bistå i dagleg drift.
- Formålstenlege og klare rutinar for oppfølging av studentar

Vi meiner at tilbydar synleggjer at dei har tilstrekkeleg infrastruktur for utvikling og drift av nettbaserte studiar. Det står ikkje noe spesifikt om infrastruktur for «videoopptak av forelesingar» (som omtalt aktivitet under punkt 7.2 i søknaden), men det verkar sannsynleg at dette ligg under utstyr eller programvare i punktet over, og vi vurderer at dette er tilfredsstillande.

Når det gjeld produksjonskjøkken med utstyr for matproduksjon og foredling, har tilbyder levert teikningar av undervisningskjøkken på studiestad Hjeltnes som skal byggjast, og dette ser

tilfredsstillande ut. Vi set som eit vilkår at kjøkkenet blir dimensjonert på ein tilfredsstillande nivåformålstenleg måte som sikrar tilfredsstillande læringsutbytte. Det same gjeld laboratoriestyret.

Konklusjon

Ja, kravet er oppfylt på ein tilfredsstillande måte.

3.9 Konklusjon etter sakkyndig vurdering

Utdanninga bør ikkje godkjennast

Tilbydar må

- gå gjennom dei samla læringsutbytteformuleringane og forbetre dei språkleg
- korrigere læringsutbytteformuleringane i emne 3
- få entreprenørskapstemaet tydelegare fram i praksis i bedrift
- sørge for at det er samsvar mellom oppgjevne stillingskategoriar og formell utdanning hos dei tilsette
- legge inn i kravspesifikasjonen for undervisningspersonell at alle fagleg tilsette i studiet må ha gjennomgått innføringskurs i korleis ein skal drive nettstudiar (vektlegging både på pedagogisk tilrettelegging og tekniske verktøy)
- må gjere greie for korleis sensorar utan formell pedagogisk utdanning eller røymsler frå undervisning og vurdering skal få opplæring i sensorarbeid

Tilbydar bør

- innleie studieplanen med ein tydeleg definisjon på kva som er meint med *lokal matkultur* i denne utdanninga.
- gjere ein kritisk gjennomgang av teksten i læringsutbytta i emne 1
- forklare tydelegare kva som ligg i «ei større avsluttande emneprøve»
- vurdere den oppsette litteraturen i emne 3
- formulere vurderingsforma klarare i emne 3
- gje nettstudentar noko meir informasjon om korleis undervisningsformer og læringsaktivitetar skal organiserast på nett mellom samlingane
- gje meir konkret informasjon om organisering og omfang av fagleg rettleiing
- gje informasjon i studieplanen om forventa responstid frå lærar på innleverte oppgavesvar og førespurnader frå studentar
- språkleg gjennomgang og endring av filnamn for studieplanen
- beskrive i studieplanen omfanget av fagsamtalane studenten kan få med lærarane utanom samlingane
- skissere nettbaserte læringsaktivitetar meir detaljert for å gjere det klarare for søkjaren til nettstudiet/nettstudenten korleis tida mellom samlingane skal brukast
- ved utlysing av stillinga sikre at den som blir tilsett har formelle kvalifikasjonar for stillinga (fagleg ansvarleg)
- gjere det tydelegare kva som er utgangspunkt for innhaldet i munnleg eksamen