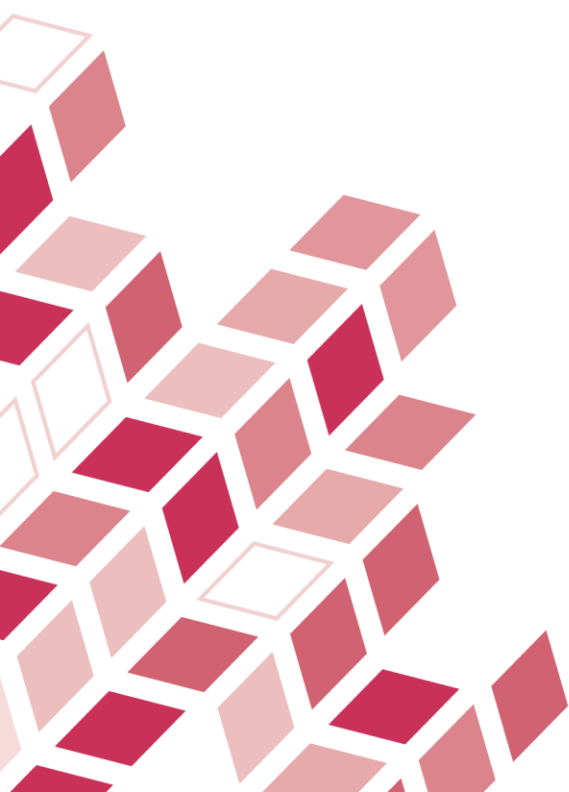


NOKUTs tilsynsrapporter

# Kost- og ernæringsomsorg

AOF Telemark og Vestfold

September 2012



Utdanningssted:	Skien
Utdanningstilbud:	Kost- og ernæringsomsorg
Dato for vedtak:	03.09.2012
Utdanningslengde:	1/2 år
Sakkyndige:	Kristen Holven og Ane Cecilie Westerberg
Saksnummer:	12/211

## Forord

Fagskoleutdanning er yrkesrettet utdanning som bygger på fullført videregående opplæring eller tilsvarende realkompetanse. Fagskoleutdanning har et omfang på minst et halvt år og maksimalt to år som heltidsutdanning. Betegnelsen fagskoleutdanning er beskyttet gjennom fagskoleloven. For å kunne bruke betegnelsen fagskoleutdanning, må utdanningstilbudet være godkjent av NOKUT.

Vurderingsprosessen starter med at en tilbyder søker NOKUT om godkjenning av et utdanningstilbud. Søknaden blir først gjenstand for en innledende vurdering, for å avklare om forutsetningene er tilstede for videre behandling jevnfør NOKUTs «Retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning», kapittel 4. I den innledende vurderingen ser NOKUT blant annet på om styringsordning og reglement er tilpasset utdanningstilbudet og om tilbyder har et tilfredsstillende system for kvalitetssikring.

Søknader som tilfredsstillende forutsetningene for behandling blir videre vurdert av eksterne, uavhengige sakkyndige oppnevnt av NOKUT. De sakkyndige vurderer søknaden opp mot 17 likeverdige faglige kriterier nedfelt i NOKUTs retningslinjer, kapittel 7.

Til den sakkyndige vurderingen har NOKUT oppnevnt:

- Kristen Holven
- Ane Cecilie Westerberg

Når de sakkyndige har funnet at ett eller flere av de faglige kriteriene ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, sendes den sakkyndige rapporten (kapittel 3 i denne rapporten) til tilbyder for kommentarer. Tilbyder kan da påpeke mangler eller misforståelser i de sakkyndiges innstilling. NOKUT tillater i tillegg mindre justeringer. De sakkyndige vurderer tilbakemeldingene fra tilbyder, før NOKUT konkluderer og fatter endelig vedtak.

I denne rapporten er alle vurderingene som danner grunnlag for godkjenningen samlet. NOKUT har konkludert med at søknaden ikke tilfredsstillende alle kriterier for godkjenning av fagskoleutdanning. Det er mulig å søke NOKUT på nytt, men da forventes det at søker har forbedret utdanningskvaliteten i henhold til vurderingene gitt i denne rapporten (Må-punktene).

Oslo, 03.09.2012



Terje Mørland  
direktør

Alle NOKUTs vurderinger er offentlige og denne samt tilsvarende tilsynsrapporter vil være elektronisk tilgjengelige på nettsidene våre [www.nokut.no/NOKUTs-publikasjoner](http://www.nokut.no/NOKUTs-publikasjoner)

## Innhold

<b>1</b>	<b>Informasjon om søkeren</b> .....	<b>1</b>
1.1	Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet .....	1
<b>2</b>	<b>Informasjon om prosessen</b> .....	<b>1</b>
2.1	Innledende vurdering.....	1
2.2	Sakkyndig vurdering .....	2
2.3	Tilsvarsrunde .....	2
2.4	Vedtak .....	3
<b>3</b>	<b>Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet</b> .....	<b>4</b>
3.1	Læringsmål og kvalifikasjoner .....	4
3.1.1	Utdanningstilbudets navn (kriterium 1).....	4
3.1.2	Læringsmål (kriterium 2) .....	4
3.1.3	Utdanningstilbudets relevans (kriterium 3).....	6
3.1.4	Opptakskrav (kriterium 4).....	6
3.2	Faglig innhold.....	7
3.2.1	Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6) .....	7
3.2.2	Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7) .....	8
3.3	Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer.....	9
3.3.1	Undervisningsformer og arbeidsmetoder (kriterium 8).....	9
3.3.2	Det pedagogiske opplegget (kriterium 9) .....	10
3.3.1	Praksis (kriterium 10) .....	11
3.3.2	Undervisningspersonalets størrelse (kriterium 11).....	12
3.3.3	Undervisningspersonalet (kriterium 12).....	12
3.4	Eksamen og vitnemål .....	13
3.4.1	Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13).....	13
3.4.2	Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14).....	14
3.5	Infrastruktur.....	14
3.5.1	Undervisningslokalene (kriterium 15).....	14
3.5.2	IKT-tjenester (kriterium 16).....	15
3.5.3	Tilgang på aktuell informasjon (kriterium 17) .....	15
3.5.4	Faglig samarbeid (kriterium 18).....	16
3.6	Konklusjon fra de sakkyndige .....	16

<b>4</b>	<b>Tilsvarende</b> .....	<b>17</b>
4.1	Søkers tilbakemelding på sakkyndig vurdering.....	17
4.1.1	Utdanningstilbudets navn (kriterium 1).....	17
4.1.2	Læringsmål (kriterium 2), første må-punkt .....	18
4.1.3	Læringsmål (kriterium 2), andre må-punkt .....	19
4.1.4	Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6), første må-punkt .....	19
4.1.5	Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6), andre må-punkt .....	20
4.1.6	Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7), første må-punkt.....	20
4.1.7	Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7), andre må-punkt .....	21
4.1.8	Undervisningsformer og arbeidsmetoder (kriterium 8).....	21
4.1.9	Praksis (kriterium 10), tre må-punkter .....	21
4.1.10	Undervisningspersonalet (kriterium 12), første må-punkt .....	22
4.1.11	Undervisningspersonalet (kriterium 12), andre må-punkt.....	23
4.1.12	Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13) .....	23
4.1.13	Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14).....	23
4.1.14	IKT-tjenester (kriterium 16).....	24
4.2	Bør-punkt .....	24
4.3	Endelig konklusjon fra sakkyndig komité.....	25
<b>5</b>	<b>Vedtak</b> .....	<b>25</b>
<b>6</b>	<b>Dokumentasjon</b> .....	<b>25</b>
	Vedlegg 1: .....	26
	Vedlegg 2: .....	27

## 1 Informasjon om søkeren

### 1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet

AOF Telemark og Vestfold søkte NOKUT 15.02.2012 om godkjenning av fagskoleutdanningen «kost- og ernæringsomsorg». Utdanningstilbudet er et halvårig tilbud som gis på deltid over ett år. Undervisningen vil gis ved Skien, og det er søkt godkjenning for inntil 20 studenter.

Søker har allerede 4 godkjente fagskoletilbud:

- Eldreomsorg
- Kreftomsorg og lindrende pleie
- Kroniske sykdommer hos voksne og eldre
- Miljøarbeid rettet mot mennesker med funksjonsnedsettelse/utviklingshemming

NOKUT har gjennomgått søkers hjemmesider, [www.telemark.aof.no](http://www.telemark.aof.no).

Tilbyder fikk sitt system for kvalitetssikring godkjent av NOKUT 24.01.2011. Styreordningen og reglementet er tidligere funnet tilfredsstillende, jf. NOKUTs sak 10/371.

### Vurdering

Tilbyder gir informasjon som ikke kan føre til misforståelse om bruk av fagskolebegrepet. Informasjonen på søkers internett-sider er i samsvar med søknadens innhold og godkjenningsstatus i NOKUT.

## 2 Informasjon om prosessen

### 2.1 Innledende vurdering

Vurderingsprosessen starter med at en tilbyder søker NOKUT om godkjenning av et utdanningstilbud. Søknaden blir først gjenstand for en innledende vurdering, for å avklare om forutsetningene er tilstede for videre behandling, jf. NOKUTs «Retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning» (NOKUTs retningslinjer), kapittel 4.

Forutsetningene for at en søknad om godkjenning av en fagskoleutdanning tas under behandling, er at søknaden beskriver og dokumenterer kvaliteten på utdanningstilbudet i henhold til NOKUTs mal for elektronisk søknad. Det må fremgå av søknaden at utdanningstilbudet er innenfor rammen av minst et halvt år og maksimalt to år som heltidsutdanning (Normert arbeidsmengde for fagskolestudenter skal ligge på mellom 1 500 og 1 800 timer per hele studieår.).

Søknaden skal sannsynliggjøre at utdanningstilbudet bygger på fullført videregående opplæring og at utdanningstilbudet er yrkesrettet. For tilbydere som ikke helt ut er eid av staten, fylkeskommune eller kommune må søker / tilbyder være registrert i Enhetsregisteret.

I den innledende vurderingen ser NOKUT på om søkeren har en styreordning, et reglement og et system for kvalitetssikring som er tilfredsstillende i henhold til lover og regler, jf. NOKUTs retningslinjer, kapittel 5 og 6. Ulike sider rundt ansvarsforhold må også være avklart. Hvis forutsetningene for videre behandling ikke er til stede, blir søknaden avvist. Søkeren kan da tidligst søke om ny godkjenning i neste søknadsrunde.

NOKUTs vurdering av systemet for kvalitetssikring kan ikke påklages, jf. forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning (NOKUT-forskriften) § 1-9 c).

## **2.2 Sakkyndig vurdering**

Hvis forutsetningene for videre behandling er til stede, blir søknaden vurdert av en sakkyndig komité. Komiteen vurderer om de faglige kriteriene for å få godkjent en fagskoleutdanning er tilfredsstillende oppfylt. Disse kriteriene står i NOKUTs retningslinjer, kapittel 7.

Det er i alt 18 kriterier. Disse er delt inn i fem områder

- Læringsmål og kvalifikasjoner (kriterium 1-5)
- Faglig innhold (kriterium 6 og 7)
- Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer (kriterium 8-12)
- Eksamen og vitnemål (kriterium 13 og 14)
- Infrastruktur (kriterium 15-18)

Kriterium 5, vedrørende nasjonale krav og internasjonale forpliktende avtaler, blir kun vurdert der dette er aktuelt.

Kriterium 10, vedrørende praksis i utdanningen, blir kun vurdert der praksis er en del av utdanningen eller der de sakkyndige mener praksis må være en del av utdanningen.

De sakkyndige må finne at alle kriteriene er oppfylt på en tilfredsstillende måte for at utdannings-tilbudet skal kunne godkjennes som fagskoleutdanning. Komiteen konkluderer under hvert kriterium om noe må eller bør endres for at kriteriet skal bli oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Hvis komiteen finner at alle kriteriene er oppfylt på en tilfredsstillende måte, anbefaler den at søknaden godkjennes. NOKUT fatter så vedtak i saken.

## **2.3 Tilsvaarsrunde**

### **Søkerens tilbakemelding på sakkyndig vurdering**

Hvis komiteen finner at ett eller flere kriterier ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, får søkeren minimum seks uker på å uttale seg om de sakkyndiges vurderinger (tilsvaarsrunde), jf. NOKUT-forskriften § 5-1 (3). Søkeren får tilsendt en mal som skal benyttes. Hensikten med tilsvaarsrunden er at søkeren kan oppklare eventuelle misforståelser fra de sakkyndiges side.

I utgangspunktet baseres søknadsprosessen på den informasjon, og den utdanningsplan, søkeren har presentert for NOKUT på søknadstidspunktet. I tilsvaarsrunden tillater imidlertid NOKUT mindre

justeringer i forhold til den opprinnelige søknaden. Dersom nødvendige justeringer krever endringer i utdanningsplanen, må en oppdatert plan legges ved tilsvaret.

Hvis søkeren, i sin tilbakemelding i tilsvarsrunden, kommer med større endringer i studieplanen eller opplegget rundt, anser NOKUT dette for å være en ny søknad. Tilsvaret blir da avvist. NOKUT fatter så vedtak i saken.

### **Sakkyndig tilleggsvurdering**

Hvis søkeren har kommet med en tilbakemelding i tilsvarsrunden innen fristen, og denne tilbakemeldingen ikke medfører større endringer i studieplanen eller opplegget rundt, vurderer den sakkyndige komiteen tilbakemeldingen. Komiteen kan enten opprettholde sin vurdering av den eller de aktuelle kriteriene, eller endre sin konklusjon til fordel for søkeren.

Komiteen gir så sin endelige tilrådning. Hvis det fortsatt er kriterier som ikke er oppfylt på en tilfredsstillende måte, tilrår komiteen at søknaden ikke godkjennes. I motsatt fall tilrår komiteen at søknaden godkjennes.

Komiteens vurderinger og tilrådning kan ikke påklages, jf. NOKUT-forskriften § 1-9 c).

## **2.4 Vedtak**

Søknadsprosessen avsluttes med at NOKUT fatter vedtak i saken.



### 3 Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet

Kriteriene i dette kapitlet, 1-18, er likeverdige. Det vil si at de sakkyndige må finne at alle kriteriene er tilfredsstillende oppfylt for at utdanningstilbudet skal kunne godkjennes som fagskoleutdanning. Kriteriene står skrevet i NOKUTs retningslinjer kapittel 7. Kriterium 5, om nasjonale krav, er irrelevant og derfor ikke vurdert.

#### 3.1 Læringsmål og kvalifikasjoner

##### 3.1.1 Utdanningstilbudets navn (kriterium 1)

«Utdanningstilbudets navn skal være dekkende for innholdet og den yrkeskompetansen utdanningstilbudet gir.»

##### Presentasjon

Utdanningstilbudet navn er *kost og ernæringsomsorg*. AOF Telemark begrunner valget av navn ved at utdanningen omfatter generelle tema i tillegg til spesifikke tema innen kost og ernæring. Omsorgsbegrepet blir belyst i utdanningen: Kommunikasjon, motivasjon og veiledning er også en del av undervisningen og viktig for å kunne yte god kost- og ernæringsomsorg. Fagskoleutdanningen gir kompetanse til å møte problemstillinger knyttet til kost- og ernæringsomsorg i arbeid innenfor helse- og sosialsektoren.

##### Vurdering

Navnet ”ernæringsomsorg” favner vidt og er uklart. Det kommer ikke tydelig frem hvilken kompetanse studentene vil inneha etter endt studie.

##### Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må endre navnet slik at det fremgår klarere hva studentene vil ha kompetanse til etter endt utdanning.

##### 3.1.2 Læringsmål (kriterium 2)

«Læringsmål skal gjelde for hele utdanningstilbudet og beskrive forventet oppnådde kvalifikasjoner, spesifisert som kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse. Kvalifikasjonene må være på tertiært nivå, det vil si på nivået over det som oppnås i videregående opplæring.»

##### Presentasjon

Fagskoleutdanning i kost- og ernæringsomsorg har som overordnet mål å utdanne reflekterte yrkesutøvere med høy yrkesetisk standard. Studentene skal etter gjennomført utdanning ha etablert et grunnlag for livslang læring og kontinuerlig omstilling. Fagskoleutdanningen skal være yrkesrettet.

Videre er utdanningstilbudets overordnede læringsmål definert som kunnskaper, ferdigheter og kompetanse.

## Vurdering

Læringsmålene favner vidt og inkluderer ernæringsrelaterte emner, omsorgsbegrepet, og kunnskap om tradisjoner og utfordringer knyttet til kost, kultur og religion. Læringsmålene er formulert slik at det er tydelig at de er på et tertiært nivå. Det er imidlertid problematisk at flere av læringsmålene virker urealistiske innenfor de rammene som fagskoleutdanningen gjøres.

Kunnskapsmålene er generelle og vi er usikre på hva som ligger i begrepet *kjenne til utvikling av tiltak for helsefremmende kosthold*. Videre nevnes det at studenten skal *Kunne gjøre rede for og vurdere matvarers innhold av næringsstoffer*. Kunnskap om næringsstoffene er imidlertid utelatt. Dette undres vi noe over. Studentene skal også *ha kunnskap om energibehov hos eldre og utfordringer knyttet til kosthold i bolig, i institusjoner og i hjemmetjenesten i*. Kunnskap om energibehov er viktig, men nært knyttet til kunnskap om makronæringsstoffene (karbohydrater, proteiner og fett). Det nevnes ikke at studentene vil ha nærmere kunnskap om makronæringsstoffene.

Flere av ferdighetsmålene som er angitt vil ikke kunne oppnås innenfor de kunnskapsmålene som er definert. Dette skyldes at ferdighetsmålene krever betydelig kunnskap og forståelse innen basal metabolisme og fysiologi, samt inngående kunnskap om næringsstoffene. Vi tenker da spesielt på følgende kunnskapsmål:

*Kunne finne, vurdere og henvide til informasjon og fagstoff og framstille dette slik at det belyser en problemstilling*. Problemstillinger knyttet til ernæring og helse krever kunnskap i innhenting og tolkning av vitenskapelig litteratur. Halvårig fagskoleutdanningen vil ikke gi tilstrekkelige ferdigheter i dette. Normalt kan man forvente at dette oppnås gradvis i løpet av en bachelorgrad.

*Kunne følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost*. Kliniske ernæringsfysiologer har en beskyttet til tittel fra statens autorisasjonskontor for helsepersonell og er autorisert til å arbeide med pasienter i sykehuset, samt godt kvalifisert til å jobbe med andre grupper som krever spesialkost. Disse har 5 års utdanning innen ernæring og således kompetanse til å gjøre fullverdige vurderinger av pasienter og klienters behov ut fra en helhetsforståelse mellom næringsstoffer og helse. Det ville være uansvarlig å skulle legge ansvaret på personer med grunnutdanning i sosial og helsefag kombinert med halvårig fagskoleutdanning både for yrkesutøveren selv og pasienten/klienten.

*Kunne vurdere brukerens behov for næringsstoffer og ut ifra dette sette sammen måltider, planlegge menyer samt tilrettelegge for et hyggelig spisemiljø*. For å vurdere brukerens behov kreves inngående kunnskap i metoder for å innhente data om næringsstoffinntak, beregning og tolkning av disse data, samt en forståelse av samspill mellom individets helse/sykdom og næringsstoffbehov.

Kunnskapsmålene som er derfinert dekker ikke disse aspekter, noe som heller ikke ville være mulig å dekke i løpet av ett halvt år.

*Kunne registrere, beregne og vurdere næringsinnhold i ulike retter og måltider*. Dette ferdighetsmålet virker ambisiøst å oppnå i løpet av kun ett halvt år med begrenset kunnskap om næringsstoffene.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- endre læringsutbyttene slik at de er mulig å oppnå i løpet av en halvårig utdanning
- ferdighetsmålene må stå i forhold til de kunnskapsmål som er definert

### **3.1.3 Utdanningstilbudets relevans (kriterium 3)**

«Tilbyder skal synliggjøre at utdanningstilbudet har relevans i forhold til nærings- og samfunnsnivå.»

#### **Presentasjon**

Tilbyder henviser til Kompetanseløftet 2015 som påpeker behovet for å styrke videreutdanningstilbudet for helse- og sosialpersonell med videregående utdanning, samt heve kompetansen på sentrale fagområder i den kommunale omsorgstjenesten.

Stortingsmelding nr. 16 (2002-2003) "Resept for et sunnere Norge", "Oppskrift for et sunnere kosthold" (2007-2011) og Stortingsmelding nr. 47 (2008-2009) "Samhandlingsreformen: rett behandling - på rett sted – til rett tid" trekkes også frem. Disse offentlige dokumentene påpeker behovet for økt kompetanse om ernæring og helse blant helsepersonell.

#### **Vurdering**

Det er behov for økt kompetanse om ernæring, kost og helse blant de aktuelle yrkesgrupper. Dette fremkommer av de offentlige dokumenter det henvises til.

#### **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **3.1.4 Opptakskrav (kriterium 4)**

«Opptakskravet skal samsvare med det faglige innholdet og de læringsmål som utdanningstilbudet bygger på.»

- Utdanninger i fag/fagområde som på videregående opplæringsnivå ender med fag- eller svennebrev eller yrkeskompetanse, skal på fagskolenivå bygge på fag- eller svennebrevet, yrkeskompetansen eller tilsvarende realkompetanse.
- Realkompetansevurdering av søkere skal skje etter gitte retningslinjer som inneholder informasjon om hvilke fag og kvalifikasjoner i det formelle opptaksgrunnlaget som vurderes og hvordan nivået på kvalifikasjonene i realkompetansesammenheng fastsettes.»

#### **Presentasjon**

For opptak til utdanningen, og eventuelt til enkelte moduler, kreves fullført videregående opplæring fra studieretning for helse og sosialfag. Det kan i særskilte tilfeller gjøres opptak på grunnlag av realkompetansevurdering.

Kriteriene for realkompetanse er beskrevet.

#### **Vurdering**

Opptakskravene er ryddig og greit beskrevet. Vi har ikke vurdert opptak til enkeltmoduler da dette ikke vedrører fagskoletilbudet (dette er mer å regne som kursvirksomhet).

Det nevnes flere ganger i tilbyders presentasjon av studiet at «mattilbud til brukere av pleie- og omsorgstjenester og pasienter i institusjon» ofte ikke er tilfredsstillende og et godt mattilbud i institusjoner er viktig. Kjøkkenpersonalet på institusjoner vil imidlertid ofte ha bakgrunn fra restaurant

og matfag i videregående skole. Kanskje burde tilbyder vurdere om disse er en aktuell gruppe til studiet.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

## **3.2 Faglig innhold**

### **3.2.1 Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6)**

«Planen for utdanningstilbudet skal beskrive utdanningstilbudet som en helhet og må:

- inneholde navn, mål, omfang, faglig innhold - herunder praksis, lærestoff, undervisningsformer og arbeidsmetoder lærerstøttet undervisning og selvstudier/egenarbeid, forventet arbeidsmengde for studentene og vurderingsordninger.
- beskrive sammenhengen mellom de forskjellige fag, deler og kvalifikasjoner som inngår eller kan inngå i utdanningstilbudet.
- være utformet slik at studentene kan kontrollere at de får det utdanningstilbudet de er lovet.»

## **Presentasjon**

Utdanningstilbudet består av en generell modul (8 uker), en lengre fagspesifikk modul (24 uker) inkludert praktisk matlaging (tre kvelder på skolekjøkken) og hospitering (fem dager på folkehelse/livsstilsprogram eller sentra, matseksjon på sykehus, ernæringsfysiolog eller sykehjem som har spesielt fokus på kost og ernæring). Hospiteringen kan være individuelt eller som klassebesøk. I tillegg finnes et fordypningsmodul (10 uker).

Studentenes studietid er beskrevet. Det samme gjelder undervisningsformer og arbeidsmetoder.

I tillegg beskriver studieplanen i detalj tema for undervisning slik at studentene kan lett kan kontrollere at de får det de er lovet.

## **Vurdering**

Det er uklart hvilke kvalifikasjoner kandidatene skal ha etter endt studium se pkt 4.2.2, hvor flere av ferdighetsmålene som er angitt ikke vil kunne oppnås innenfor de kunnskapsmålene som er definert. Fagskoleutdanningen tar sikte på å gi spisskompetanse i kost- og ernæringsomsorg innenfor egen yrkesgruppe uten at de dermed kan kalle seg kostveiledere. Det fokuseres mye på ernæring ved ulike sykdommer som cøliaki, spisefortyrrelser, ADHD, kreft, autisme og revmatiske sykdomer og veiledning og det angis som et ferdighetskrav at studenten skal kunne følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost (se over) og at studenten skal kunne vurdere brukerens behov for næringsstoffer og ut ifra dette sette sammen måltider og planlegge menyer. Vurdering av ernæringstatus samt oppfølging av dette er kostveiledning og denne kompetansen oppnås ikke i løpet av dette tilbudet. Individuell kostveiledning krever betydelig kunnskap og forståelse innen basal metabolisme og fysiologi, samt inngående kunnskap om næringsstoffene. Det understrekes igjen at det må tydeliggjøres hvilke kvalifikasjoner det forventes at disse studentene skal ha når de kommer ut i yrkeslivet.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- tydeliggjøre hvilke kvalifikasjoner kandidatene har og hvilke oppgaver de vil kunne utføre når de kommer tilbake til yrkeslivet
- endre ferdighetskrav som tydelig ikke er oppnåelige innenfor de rammer utdannelsen gir ("følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost og at studenten skal kunne vurdere brukerens behov for næringsstoffer og ut ifra dette sette sammen måltider og planlegge menyer")

### 3.2.2 Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7)

«Utdanningstilbudets innhold skal være dekkende og relevant for å nå læringsmålene og aktuell i forhold til utviklingen innen yrkesfeltet.»

## Presentasjon

Utdannelsen består av 3 hovedmoduler som hver især er delt opp i undermoduler. Modul 1 er delt opp i seks undermoduler (temaer) bestående av henholdsvis 1a) arbeidsformer, 1b) helse og sosialfagene i samfunnet, 1c) etikk, 1d) kommunikasjon og samhandling, 1e) stats og kommunalkunnskap, helse og sosialpolitikk og 1f) sosiologi og psykologi. Modulet er estimert til 8 uker deltid.

Modul 2 fokusere på kost- og ernæringsomsorg og er beregnet til 24 uker deltid inkludert hospitering og praktisk matlaging. Modulet består av åtte undermoduler (temaer) bestående av 2a) som har fokus på grunnleggende ernæringslære inkludert energibalanse, næringsstoffer matvarekunnskap og helsefremmende kosthold. Modul 2b) fokuserer på kost og ernæring i et samfunnsperspektiv inkludert utviklingen i norsk kosthold, norske anbefalinger for ernæring og kostråd for å fremme folkehelse og forebygge kroniske sykdommer. Modul 2c) har fokus på kost i forhold til alder og kulturtilhørighet inkludert ernæringsbehov hos eldre, innvandrere og flyktninger og kost i forhold til ulike religioner og ulike kulturer. Modul 2d) fokusere på kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander inkludert underernæring, næringsberikning, nedsatt appetitt, allergier og intoleranser, diabetes, cøliaki, revmatiske sykdommer, kreft, spiseforstyrrelser, ADHD, autisme og konsistenstilpasset kost. Modul 2e) har trygg mat som tema inkludert hygiene, smitte og smittespredning, sykdommer fra mat og drikke og tilsetningsstoffer. Modul 2f) fokuserer på helsefremmende arbeid/forebygging inkludert atferd og helse og forebyggende endringsarbeid. Modul 2g) har hovedfokus på omsorg, motivasjon og veiledning inkludert omsorgsetikk, veiledning og rammer for veiledning, veileders rolle, metoder i veiledning, endringsprosessen. Modul 2h) er et praksis modul hvor studenten skal hospitere på for eksempel folkehelse/livsstilsprogram eller sentra, matseksjonen på sykehuset, ernæringsfysiolog eller eksempelvis sykehjem som har spesielt fokus på kost og ernæring. Hospiteringen kan være individuelt eller som klassebesøk. Det legges opp til fem dager hospitering. Praktisk matlaging på kjøkken er også en del av modul 2. Her legges det opp som tre kvelder fordelt gjennom modul 2, og vil foregå på skolekjøkken i kommunen.

Modul 3 er et fordypningsmodul med fordypning i kost- og ernæringsomsorg og er estimert til ti uker. Emnet for fordypningsarbeidet skal være praksisrettet, forankret i relevant teori samt konkret være knyttet til praksis og ett eller flere tema i utdanningens moduler.

### **Vurdering**

Hovedmodulen med 16 fagskolepoeng har fokus på kost, helsefremmende arbeid, omsorg og motivasjon. Komiteen mener ikke at de angitte ferdighetsmål for utdanning kan oppnås innenfor de rammer som er skisseret. Komiteen tenker spesielt på følgende ferdighetskrav: ”Kunne følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost”, ”Kunne vurdere brukerens behov for næringsstoffer og ut ifra dette sette sammen måltider og planlegge menyer” samt ” Kunne registrere, beregne og vurdere næringsinnhold i ulike retter og måltider”.

### **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- endre ferdighetsmål til samsvare med kunnskapsmålene og utdanningens tidsramme
- tydeliggjør hvilke kvalifikasjoner studentene oppnår etter endt studium

## **3.3 Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer**

### **3.3.1 Undervisningsformer og arbeidsmetoder (kriterium 8)**

«Undervisningsformer og arbeidsmetoder skal være tilpasset opptakskrav og mål.

- Lærernes undervisningsformer og studentenes arbeidsmetoder skal være varierte og bygge på den modenheten studentene har oppnådd som elev eller lærling i videregående opplæring. Alle former og metoder skal beskrives, herunder tilrettelegging for og gjennomføring av e-læring og fjernundervisning.»

### **Presentasjon**

Ansvar for egen læring vektlegges. Dette stiller krav til studentene om bevissthet i forhold til læreprosesser og egne læringsbehov. Studentene må aktivt oppsøke læringssituasjoner og læringsarenaer. Fagansvarlig skal tilrettelegge for læring og støtte/veilede studentene i læreprosessen.

Ulike pedagogiske tilnærminger som rollespill, øvelser, samtalegrupper, diskusjoner, veiledede grupper og forelesninger vil benyttes. Det opprettes kollokviégrupper, hvor arbeidet er obligatorisk og forpliktende. Prosjektarbeid og problemløsende læring vil vektlegges. Resultater fra gruppene presenteres i plenum. Det gis veiledning i gruppene.

Som et supplement til tradisjonell klasseromsundervisning vil studentene gis tilgang til å kunne benytte It's learning som en læringsplattform.

Praktisk matlaging samt hospiteringsdager er også en del av undervisningen for å skape variasjon og helhet i fagskoleutdanningen. Hospitering kan være individuelt eller som klassebesøk. Det legges opp til fem dager hospitering på sykehus eller annen institusjon, og tre kvelder praktisk matlaging på skolekjøkken i kommunen.

## **Vurdering**

Undervisningen er variert og baseres i stor grad på praktiske oppgaver og aktiv deltagelse fra studentene. Dette virker hensiktsmessig med tanke på studentenes bakgrunn. Det vil imidlertid ikke være mulig å dekke de kunnskaps- og ferdighetsmål som læringsmålene tar sikte på å nå i løpet av ett halvt år med undervisningen slik de er beskrevet.

En mindre kommentar er at vi undres over at innlevering av prosjektoppgave skal skje til skolens ekspedisjon i to eksemplarer i henhold til studieplanen. Det ville være mer tidsriktig å be om innlevering elektronisk via It's learning eller gi mulighet til dette.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må endre læringsmålene for utdanningen slik at det er mulig å oppnå disse innenfor de beskrevne rammene.

### **3.3.2 Det pedagogiske opplegget (kriterium 9)**

«Det pedagogiske opplegget skal sørge for oppfølging av studentene både som gruppe og som individ og skal så langt det er mulig og rimelig, tilrettelegges etter enkeltstudenters særskilte behov.»

## **Presentasjon**

Søknaden forklarer at studentene vil følges opp både individuelt og som gruppe av faglærer og studieveileder. Mye av undervisningen ser ut til å baseres på presentasjoner for medstudenter og felles tilbakemelding fra faglærer.

I tilknytning til fordypningsoppgaven gis studentene inntil åtte timers veiledning, hvorav tre er obligatoriske. Det er ikke angitt hvorvidt veiledning er muntlig eller skriftlig.

Studentene får en modulkarakter for hver av de tre modulene (modul 1, 2 og 3).

Tilbyder angir at de har stor kompetanse på grunnleggende ferdigheter og erfaring med lese- og skrivevansker. Personalet innenfor lese- og skriveopplæring samt innenfor IKT-opplæring bidrar dersom det er studenter som har behov for ekstra tilrettelegging. Dette gjelder også minoritetsspråklige. Utlån av bærbare PC-er med talesyntese og retteprogram tilpasset lese og skrivevansker kan være aktuelt ved skrivevansker.

Tilbyder angir også at de er fleksible og løsningsorienterte og opptatt av å legge til rette for læring.

## **Vurdering**

Det pedagogiske opplegget fremstår på en måte som ivaretar den enkelte og studentgruppens behov. Tilbyder har også spesifisert mulige tiltak ved behov for tilrettelegging ved skrive- og lesevansker. Det er imidlertid ikke nevnt andre tilstander der det kan være aktuelt med tilrettelegging.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder bør vurdere å nevne tilrettelegging for andre tilstander, som for eksempel hørsels og synshemminger.

### **3.3.1 Praksis (kriterium 10)**

«Praksis skal være beskrevet i planen som ethvert annet faglig element, og være relatert til de kvalifikasjoner studenten skal få gjennom sin utdanning.»

#### **Presentasjon**

Praksis perioden er en obligatorisk del av utdanningen på modul 2 og består av fem dagers (30 timer) hospitering som skal foregå på for eksempel folkehelse/livsstilsprogram eller sentra, matseksjoner på sykehuset, hos ernæringsfysiolog eller eksempelvis sykehjem som har spesielt fokus på kost og ernæring. Hospitering kan være individuelt eller som klassebesøk. I ”vedlegg over oversikt over praksisplasser” fremgår det at det er inngått avtale med Skien, Siljan og Bamble kommune i tillegg til Sykehuset Telemark HF med hospitering på følgende avdelinger: Sengeenhet generell nevrologi, Sengeenhet slag, Sengeenhet rehabilitering, Sykepleie-poliklinikk innen MS, Parkinson, ALS, slag og tumor cerebri, Ambulant team slagbehandling

I tillegg er ”praktisk matlaging på kjøkken” også en del av modul 2. Dette legges opp som 3 kvelder fordelt gjennom modulen, og vil foregå på skolekjøkken i kommunen.

#### **Vurdering**

For sakyndige er det uklart hvilke oppgaver studenten skal gjøre i praksisperioden. Særlig praksisperioden på sykehus. Som tidligere anført i kriteriene 2 og 7 vil ikke denne utdannelsen gi kompetanse til kostveiledning av syke pasienter. I ”avtale for praksis” er det beskrevet praksis-samarbeidet har til hensikt ”å gi studentene faglig utvikling og refleksjon, slik at fagskolens målsetting blir oppnådd”. Det er ikke helt klart for sakyndig hvilken målsetting som skal oppnås med denne praksisperioden. Dette må presiseres og beskrives.

Det står videre at at praksisperioden skal være veiledet. Dette innebærer at det på hver praksisplass må finnes en praksisveileder med relevant fagbakgrunn for videreutdanningen. Relevant fagbakgrunn i denne sammenheng er beskrevet å være fagutdanning fra videregående skole + videreutdanning innen faget, eller en høyere utdanning som sykepleier. Dersom praksisperioden innebærer kostrelaterte problemstillinger (det står ikke beskrevet) kreves veiledning fra fagperson med ernæringskompetanse fortrinnsvis klinisk ernæringsfysiolog.

Det er vedlagt en oversikt over inngåtte avtaler med etablerte praksissteder som sykehuset i Telemark. Skien kommune med mer. Ut fra denne oversikten er det sannsynliggjort at praksisplasser er tilgjengelige.

#### **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- presisere hvilke oppgaver studenten skal gjøre i praksisperioden



- presisere målsettingen med praksisperioden
- dokumentere at veiledere på praksissteder har relevant kompetanse (dersom det er ernæringsrelaterte problemstillinger)

### 3.3.2 Undervisningspersonalets størrelse (kriterium 11)

«Undervisningspersonalet må være stort nok og stabilt nok til å gjennomføre fastsatt undervisning.»

#### Presentasjon

Det er knyttet en 100 % undervisningsstilling til fagskoleutdanningen. Denne er fordelt på tre faste stillinger i henhold til søknaden (30 %, 60 % og 10 %). Forholdstallet på lærer/studenter er 1:20. Det nevnes også at AOF Telemark og Vestfold har fire ansatte studiekonsulenter i henholdsvis 100 %, 100 %, 80 % og 60 % stilling. I tillegg henviser tilbyder til eksterne ressurser med kompetanse innen kost og ernæring som kan fungere som vikarer ved sykdom.

#### Vurdering

Vi vurderer at undervisningspersonalet er stort nok og stabilt nok til å gjennomføre fastsatt undervisning.

#### Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.3.3 Undervisningspersonalet (kriterium 12)

«Undervisningspersonalet som skal være knyttet til utdanningstilbudet må samlet ha kvalifikasjoner til å gi den undervisning som følger av planen.

Undervisningspersonalet må dokumentere:

- formell eventuell realkompetansevurdert utdanning som er høyere enn det det undervises i, dog aldri lavere enn tilsvarende toårig fagskoleutdanning
- pedagogiske kvalifikasjoner utdanning og erfaring på det nivå som undervisningen krever
- digital kompetanse i det omfang som undervisningen krever
- yrkeserfaring som gjør at undervisningen knyttes opp mot, og relateres til, dagens yrkesfelt.»

#### Presentasjon

De tre hovedfaglærerne har henholdsvis bakgrunn som klinisk spesialist i sykepleie (30 % stilling), bachelor i ernæring (60 % stilling) og fysioterapi (10 % stilling). I tillegg er personer med en rekke andre bakgrunner knyttet til studiet, inkludert bachelor i kostøkonomi, jurist, klinisk ernæringsfysiolog, master i marine næringsmidler, biolog, bachelor i samfunnsnærings og sykepleier.

#### Vurdering

Ettersom læringsmålene for studiet omhandler aspekter knyttet til ernæring i sykehus og institusjoner bør det være en person med kompetanse som klinisk ernæringsfysiolog med øverst faglig ansvaret for

studiet. Slik læringsmålene nå er formulert innehar ikke de tre fast ansatte som er knyttet opp mot programmet tilstrekkelig kompetanse.

### **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- endre læringsmålene slik at det er i overensstemmelse med den faglige kompetansen hos AOF Telemark og Vestfold.
- dersom læringsmålene om kostveiledning i en klinisk sammenheng opprettholdes må tilbyder knytte til seg en klinisk ernæringsfysiolog som faglig ansvarlig

## **3.4 Eksamen og vitnemål**

### **3.4.1 Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13)**

«Eksamens- og vurderingsordningene skal være tilpasset utdanningstilbudet og dets mål.»

### **Presentasjon**

Eksamen og vitnemål er beskrevet i søknaden og vedlagt studieplan.

Det settes en modulkarakter for hver modul som avsluttes. På slutten av modul 1 og modul 2 leverer studentene et individuelt skriftlig arbeid som danner grunnlag for vurdering av modulen. Vurdering av den enkelte modul fastsettes på grunnlag av det innleverte arbeidet.

For å kunne gå opp til eksamen i fordypningsmodulen må studenten ha bestått kravene i modul 1 og 2. Eksamen i fordypningsdelen består av et skriftlig arbeid (fordypningsoppgave) etterfulgt av en muntlig høring med utgangspunkt i fordypningsoppgaven. Fordypningsoppgaven utarbeides fortrinnsvis i grupper på inntil 4-5 studenter. I vurderingen av fordypningsoppgaven skal det legges vekt på mål og hovedmomenter fra modulene. Besvarelsene sensureres av en ekstern og en intern sensor.

### **Vurdering**

Vurderingsordningen er tilpasset læreprosessen og utdanningstilbudet. Det mangler en beskrivelse av hvordan vurderingen av 30 timer hospitering og 12 timer praktisk matlaging gjøres. Det står generelt at «På slutten av modul 1 og modul 2 leverer studentene et individuelt skriftlig arbeid som danner grunnlag for vurdering av modulen. Vurdering av den enkelte modul fastsettes på grunnlag av det innleverte arbeidet», men hva det skriftlige arbeidet i forhold til den praktiske delen skal være, er ikke beskrevet.

### **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må beskrive hvordan vurderingen av 30 timers hospitering og 12 timer praktisk matlaging gjøres.

### **3.4.2 Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14)**

«Sensorer skal ha kvalifikasjoner som sikrer at vurderingen av studentene skjer på en upartisk og faglig betryggende måte.»

#### **Presentasjon**

Krav til sensorer er beskrevet i søknad og i eget vedlegg. AOF Telemark og Vestfold har fire fast ansatte studiekonsulenter som har hovedansvaret for helse- og sosialutdanningene. Studiekonsulenten med det faglige ansvaret er sykepleier. Veiledere og sensorer skal i hovedsak ha helsefaglig utdanning, som sykepleier, med relevant videreutdanning eller lang praktisk erfaring innen fagfeltet, ernæringsfysiolog eller annen relevant høyskoleutdanning innenfor kost og ernæring,

#### **Vurdering**

Deler av modul 2 som for eksempel ”fokusere på kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander inkludert underernæring, næringsberikning, nedsatt appetitt, allergier og intoleranser, diabetes, cøliaki, revmatiske sykdommer, kreft, spiseforstyrrelser, ADHD, autisme og konsistenstilpasset kost” krever formell ernæringskompetanse på høyt nivå. Med bakgrunn i at det ikke stilles krav om formell ernæringsutdanning for sensorene er det derfor vanskelig for de sakkyndige å se at dette punktet er oppfylt.

#### **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må skaffe sensorer med formell ernæringskompetanse.

## **3.5 Infrastruktur**

### **3.5.1 Undervisningslokalene (kriterium 15)**

«Lokalene inklusive spesialrom, utstyr og infrastruktur skal være tilstrekkelige i antall og størrelse til at undervisningen kan gjennomføres som forutsatt.

- Det gjelder både egne og leide lokaler. Utrustningen må være slik at den bidrar til å yrkesrette utdanningstilbudet.»

#### **Presentasjon**

AOF Telemark og Vestfold vil i stor grad benytte seg av egne undervisningsrom i forbindelse med gjennomføringen av opplæringen.

Lokalene består av syv store undervisningsrom, flere grupperom og store åpne, lyse lokaler med sittegrupper. To av undervisningsrommene er datarom med henholdsvis 12 og 15 datamaskiner. Det er også tilgang til flere datamaskiner i de åpne fellesrommene og på grupperommene. Alle PC-er har Internettilgang gjennom bredbåndforbindelse. Flere av rommene har trådløst nettverk slik at studentene kan benytte egen bærbar PC med internetttilkobling. To av undervisningsrommene er godt egnet til 26 personer. Et av rommene er med god tilgang for bevegelseshemmede. De øvrige er

fleksible rom som egner seg fra 10-20 personer. Alle undervisningsrommene er utstyrt med vanlig undervisningsutstyr som Whiteboard tavle, flippover, TV, Video/DVD, projektor, CD-spiller etc.

Det er også innredet et eget ”rom” med sykeseng, rullestol, m.m. og alt utstyr som trengs for å øve på stell og pleie på pasienter med dårlig funksjon.

Det er også pause og oppholdsrom for studentene med varm- og kalddrikkautomater som gir gode sosiale rammer.

### **Vurdering**

De beskrevne arealer virker tilfredsstillende for gjennomføringen av undervisningsopplegget.

### **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

## **3.5.2 IKT-tjenester (kriterium 16)**

«Tilbyders IKT-tjenester må ha tilstrekkelig kvalitet og omfang til at opplæringen kan gjennomføres som forutsatt.»

### **Presentasjon**

IKT-tjenester er forklart i søknaden i vedlegg om utstyr og lokaler. AOF Telemark har trådløs tilkobling gjennom bredbåndforbindelse og bærbare PC-er tilgjengelig for utlån til studenter.

### **Vurdering**

Kvalitet og omfang på IKT vurderes som tilfredsstillende for å gjennomføre opplæringen som forutsatt.

### **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

## **3.5.3 Tilgang på aktuell informasjon (kriterium 17)**

«Studentene og lærerne må ha god nok tilgang på tjenester som sikrer aktuell informasjon.»

### **Presentasjon**

I søknaden er det beskrevet at tilgangen til datamaskiner og Internettilkobling gir deltakerne gode muligheter for informasjonsinnhenting. Det er ikke beskrevet hvordan tilgang til faglitteratur kan innhentes.

### **Vurdering**

Den viktigste informasjonsressurs vil nok være tilgang til Internett, men mulighet for å kunne bestille faglitteratur må også være på plass.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må beskrive hvordan studenten kan få tilgang til relevant faglitteratur.

### **3.5.4 Faglig samarbeid (kriterium 18)**

«Tilbyder skal ha lokalt eller regionalt samarbeid med yrkesfeltet, eller være med i faglige nettverk som knytter utdanningstilbudet opp mot samfunns- og næringsliv.»

## **Presentasjon**

AOF Telemark og Vestfold har i vedlegg dokumentert samarbeide med Fagforbundet i Telemark som er en av studieforbundet AOFs medlemsorganisasjoner, samt etablert praksis samarbeide med Skien, Siljan og Bamble kommune og sykehuset Telemark HF.

## **Vurdering**

Sakkyndig komité vurderer at AOF har et godt lokalt og regionalt samarbeid. Kriteriet er oppfylt.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **3.6 Konklusjon fra de sakkyndige**

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

#### **Tilbyder må**

- endre navnet slik at det fremgår klarere hva studentene vil ha kompetanse til etter endt utdanning (kriterium en)
- endre læringsutbyttene slik at de er mulig å oppnå i løpet av en halvårig utdanning (kriterium to)
- ferdighetsmålene må stå i forhold til de kunnskapsmål som er definert (kriterium to)
- tydeliggjøre hvilke kvalifikasjoner kandidatene har og hvilke oppgaver de vil kunne utføre når de kommer tilbake til yrkeslivet (kriterium seks)
- endre ferdighetskrav som tydelig ikke er oppnåelige innenfor de rammer utdannelsen gir ("følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost og at studenten skal kunne vurdere brukerens behov for næringsstoffer og ut ifra dette sette sammen måltider og planlegge menyer") (kriterium seks)
- endre ferdighetsmålene til å samsvare med kunnskapsmålene og utdanningens tidsramme (kriterium syv)
- tydeliggjøre hvilke kvalifikasjoner studentene oppnår etter endt studium (kriterium syv)
- endre læringsmålene for utdanningen slik at det er mulig å oppnå disse innenfor de beskrevne rammene (kriterium åtte)

- presisere hvilke oppgaver studenten skal gjøre i praksisperioden (kriterium ti)
- presisere målsettingen med praksisperioden (kriterium ti)
- dokumentere at veiledere på praksissteder har relevant kompetanse (dersom det er ernæringsrelaterte problemstillinger) (kriterium ti)
- endre læringsmålene slik at det er i overensstemmelse med den faglige kompetansen hos AOF Telemark og Vestfold (kriterium tolv)
- dersom læringsmålene om kostveiledning i en klinisk sammenheng opprettholdes må tilbyder knytte til seg en klinisk ernæringsfysiolog som faglig ansvarlig (kriterium tolv)
- beskrive hvordan vurderingen av 30 timers hospitering og 12 timer praktisk matlaging gjøres (kriterium tretten)
- skaffe sensorer med formell ernæringskompetanse (kriterium fjorten)
- beskrive hvordan studenten kan få tilgang til relevant faglitteratur (kriterium sytten)

#### **Tilbyder bør**

- vurdere å nevne tilrettelegging for andre tilstander, som for eksempel hørsels og synshemminger (kriterium ni)

## **4 Tilvarsrunde**

NOKUT mottok 06.07.2012 tilbakemelding fra søkeren, på de sakkyndiges vurdering.

### **4.1 Søkers tilbakemelding på sakkyndig vurdering**

#### **4.1.1 Utdanningstilbudets navn (kriterium 1)**

- Endre navnet slik at det fremgår klarere hva studentene vil ha kompetanse til etter endt utdanning

#### **Søkers tilbakemelding**

Navnet endres til "*Ernæring i pleie- og omsorgstjenester*". Vi vil imidlertid påpeke, at sakkyndig komité i rapporten til vår forrige søknad for denne fagskoleutdanningen mente at "etter vårt skjønn gir denne utdanningen en fordypning i ernæringsomsorg innen helse, - sosial, - og oppvekstsektorene. Personer som går igjennom denne utdanningen vil kunne vurdere og følge opp personer med spiseproblem og sykdommer som krever spesialkost samt bidra til forebygging av sykdom gjennom kostholdet. Navnet på utdanningen bør reflektere dette. "

Nettopp derfor valgte vi å bruke "ernæringsomsorg" i tittelen på utdanningen.

Vi endrer likevel til "Ernæring i pleie- og omsorgstjenester" for å synliggjøre studentenes kompetanse etter endt utdanning, og håper dette blir akseptert.

#### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Vi er enige i søkers forslag til ny tittel.

#### **4.1.2 Læringsmål (kriterium 2), første må-punkt**

- Endre læringsutbyttene slik at de er mulig å oppnå i løpet av en halvårig utdanning

#### **Søkers tilbakemelding**

Vi har fjernet de læringsmålene sakkyndige mener er urealistiske å oppnå innenfor rammene av utdanningen.

Det er viktig for oss å presisere at det aldri har vært meningen at studentene etter endt utdanning skal kunne gjøre oppgaver tilsvarende de kliniske ernæringsfysiologer utfører. Med "følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost" mener vi å bidra i oppfølging av brukere i pleie- og omsorgstjenesten som har sykdommer som krever spesialkost etter at disse har vært vurdert av KEF eller annen kompetent fagperson (vi har likevel fjernet dette læringmålet). Oss bekjent er det få kommuner som har ansatt KEF. Det vil være viktig for bl.a. brukere av hjemmetjenester at de ansatte som arbeider nært brukerne i deres egne hjem har kunnskap til å følge opp det som er iverksatt i spesialisthelsetjenesten og at de har kunnskap og ferdigheter til f.eks. å kartlegge risiko for underernæring - som er et stort problem blant eldre i sykehjem. Ernæringskunnskapen er mangelfull blant helsepersonell i pleie- og omsorgstjenesten og ernæringens betydning har ikke hatt tilstrekkelig fokus i sektoren. Vi er helt enige i at kliniske ernæringsfysiologer er den yrkesgruppen som er best kvalifisert til å arbeide med ernæringsrelaterte spørsmål. Vi har ikke foreslått at fagskoleutdannede skal kalle seg ernæringsfysiologer, og vi kjenner godt til at klinisk ernæringsfysiolog er en beskyttet tittel. Vårt fokus er at ernæringskompetanse må ut i pleie- og omsorgstjenesten også! Der er det altfor lite kunnskap. Fagarbeiderne er den yrkesgruppen som er nærmest brukerne og utgjør den største yrkesgruppen innenfor pleie- og omsorgstjenesten i kommunene. Det er ikke tilstrekkelig å ha KEF er ansatt i spesialisthelsetjenesten dersom tiltak ikke blir fulgt opp når pasientene overføres til hjemmet eller til sykehjem/omsorgsbolig i kommunene. Det er der AOF Telemark og Vestfold ønsker å gjøre en innsats! Vi er et ideelt studieforbund som ønsker å bidra til å øke interessen for ernæring og heve ernæringskompetansen blant ansatte i pleie og omsorg slik at brukerne av pleie- og omsorgstjenestene får bedre ernæringsomsorg.

*Kunnskap om næringsstoffene:*

Kunnskapsmål var formulert på side 19 i studieplanen: "*kunne gjøre rede for de ulike næringsstoffene, samt vurdere matvarers innhold av næringsstoffer*". Dette målet var imidlertid ikke beskrevet i de overordnede læringsutbyttene, men under modul 2. Vi har endret dette slik at det nå står begge steder, altså både under pkt 2.0 og 6.2 i studieplanen.

#### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Sakkyndig komite er enig i endringene som er gjort.

### 4.1.3 Læringsmål (kriterium 2), andre må-punkt

- Ferdighetsmålene må stå i forhold til de kunnskapsmål som er definert

#### Søkers tilbakemelding

Vi har fjernet de ferdighetsmålene som sakkyndige påpeker, slik at de nå står i forhold til kunnskapsmålene.

*Å kunne finne, vurdere og henwise til informasjon og fagstoff og framstille dette slik at det belyser en problemstilling:* På fagskolenivå innebærer dette at studentene for hver modul formulerer en problemstilling relevant for modulens innhold. Problemstillingen er på fagskolenivå og relevant for arbeid innen pleie- og omsorgtjenesten. Studentene bruker så pensumlitteratur samt søker etter annet relevant fagstoff for å besvare problemstillingen. Dette er vanlig praksis i fagskolemiljøene - og den metoden vi bruker mht moduloppgaver og fordypningsoppgaver i våre 5 NOKUT-godkjente fagskoleutdanninger.

Vi har valgt å beholde dette ferdighetsmålet, men endret målformuleringen til "*å kunne finne og henwise til informasjon og fagstoff og framstille dette slik at det belyser en problemstilling i oppgaveskriving på fagskolenivå*"

Dersom sakkyndige fortsatt mener at dette ikke oppnåelig, kan vi fjerne det.

#### Sakkyndige tilleggsvurdering

Sakkyndig er enig i endringene av ferdighetsmålene.

### 4.1.4 Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6), første må-punkt

- tydeliggjøre hvilke kvalifikasjoner kandidatene har og hvilke oppgaver de vil kunne utføre når de kommer tilbake til yrkeslivet

#### Søkers tilbakemelding

Ved at vi allerede har endret og fjernet ferdighetsmål i henhold til de andre kriteriene er det tydeligere hvilke kvalifikasjoner kandidatene har og hvilke oppgaver de vil kunne utføre. Vi har i tillegg endret teksten i studieplanen under pkt. 2.0 slik at det er tydeliggjort ytterligere:

*" Yrkesutøverne skal kunne bidra til å planlegge, organisere og iverksette tiltak relatert til ernæring i pleie- og omsorgtjenester i samarbeid med andre yrkesgrupper og brukere"*

*" Fra tidligere har studentene en grunnutdanning innen helse- og sosialfag eller tilsvarende. I løpet av fagskoleutdanningen vil studentene ha fordypet seg i ernæring på tertiært nivå. Dette betyr ikke at studentene kan kalle seg kostveiledere etter endt utdanning. Etter endt utdanning vil studentene ha*



*kompetanse til å arbeide med ernæring og ernæringsrelaterte utfordringer i pleie- og omsorgstjenester".*

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Sakkyndig komite er enig i endringene som er gjort.

#### **4.1.5 Planen for utdanningstilbudet (kriterium 6), andre må-punkt**

- endre ferdighetskrav som tydelig ikke er oppnåelige innenfor de rammer utdannelsen gir ("følge opp brukere med sykdommer som krever spesialkost og at studenten skal kunne vurdere brukerens behov for næringsstoffer og ut ifra dette sette sammen måltider og planlegge menyer")

### **Søkers tilbakemelding**

Vi har valgt å fjerne de nevnte ferdighetsmålene.

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Sakkyndig komite er enig i endringene.

#### **4.1.6 Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7), første må-punkt**

- endre ferdighetsmålene til å samsvare med kunnskapsmålene og utdanningens tidsramme

### **Søkers tilbakemelding**

Vi har fjernet og endret ferdighetsmålene som foreslått av sakkyndige, slik at de nå samsvarer med kunnskapsmålene og er oppnåelige innenfor utdanningens tidsramme.

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Sakkyndig komite er enig i endringene.

#### 4.1.7 Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7), andre må-punkt

- tydeliggjøre hvilke kvalifikasjoner studentene oppnår etter endt studium

##### Søkers tilbakemelding

Kvalifikasjonene er tydeliggjort ved at teksten er endret under pkt. 2.0 (se 1.1.4 i tilsværsskjema) Tittelen på modul 2 er endret til "*Ernæring i pleie- og omsorg*" for å synliggjøre at det er kvalifikasjoner rettet mot ernæringsutfordringer i disse tjenestene kandidatene vil oppnå. Tema om veiledning er fjernet, mens motivasjon og omsorg blir stående for å synliggjøre at kandidatene ikke skal ha kompetanse som kostveiledere etter endt utdanning.

##### Sakkyndige tilleggs vurdering

Sakkyndig komite er enig i navneendring til *Ernæring i pleie- og omsorgstjenester*

#### 4.1.8 Undervisningsformer og arbeidsmetoder (kriterium 8)

- endre læringsmålene for utdanningen slik at det er mulig å oppnå disse innenfor de beskrevne rammene

##### Søkers tilbakemelding

Vi har gått igjennom læringsmålene og gjort endringer, slik at vi nå mener målene er mulig å nå i løpet av utdanningen. Se 6.2 i studieplanen. Se også kriterium 2 og 6 i tilsværsskjema.

##### Sakkyndige tilleggs vurdering

Sakkyndig komite er enig i endringene.

#### 4.1.9 Praksis (kriterium 10), tre må-punkter

Tilbyder må

- presisere hvilke oppgaver studenten skal gjøre i praksisperioden
- presisere målsettingen med praksisperioden
- dokumentere at veiledere på praksissteder har relevant kompetanse (dersom det er ernæringsrelaterte problemstillinger)

##### Søkers tilbakemelding

*Studiet inneholder ikke praksis.* I det elektroniske søknadsskjemaet krysset vi av for "nei" på spørsmål om studiet inneholder praksis. Se forøvrig e-post korrespondanse med NOKUT fra 28. februar hvor vi har gjort oppmerksom på at tekst og vedlegg fra vår søknad om godkjenning av

fagskoleutdanningen "Omsorg for mennesker med nevrologiske lidelser" ved en feiltakelse er kommet med i denne søknaden. Alt i det elektroniske søknadsskjemaet som omhandler praksis inkludert vedlegg som omhandler praksis skal altså ikke være med i denne søknaden!

Praktisk matlaging er en del av modul 2 noe også hospitering er. Dette er presisert i studieplanen. Det er altså ikke lagt opp til ordinær veiledet praksis i dette studiet. Studentene vil få 5 hospiteringsdager i løpet av studiet, som kan være både individuell hospitering og klassebesøk. Dette er kun observasjon, og er ikke å anse som en praksisperiode med veiledning og vurdering - derfor er det heller ikke definert hvilke oppgaver studentene skal gjøre og det er ikke definert egen målsetting. Hospiteringen og matlagingen er et supplement til den teoretiske undervisningen for å oppnå målene for den enkelte modul, studiet som helhet, samt gi variasjon i undervisningsmetodene. Ferdighetsmål som går på kjøkkenrutiner og matlagingsteknikker er imidlertid innlemmet i målene for modul 2. ***Vi ber om at sakkyndige ser bort fra kriterium 10 da praksis ikke er en del av utdanningen.***

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

I fagskolesammenheng forstås praksis som en metode for læring der en student får prøve seg på en arbeidsplass utenfor skolen, i en arbeidslignende situasjon. Komiteen mener at praksis, i denne betydningen av ordet, er nødvendig for at denne aktuelle utdanningen skal ha høy kvalitet.

Sakkyndig komite mener at hospiteringen i modul 2h bør skje på en mer formalisert måte som sikrer at alle studenter får relevant veiledning i forbindelse med praktisk matlaging og hospitering.

Dersom ikke praktisk matlaging og hospitering (modul 2h) har en klar definert målsetting, ser den sakkyndige komiteen ikke hensikten med denne modulen. Den sakkyndige komiteen anser den praktiske modulen (2h) som svært relevant for en fagskoleutdanning og målsetning for denne modulen må defineres. Det vil være naturlig å knytte en kort skriftlig rapport eller lignende til denne delen av utdanningen.

Punktet er ikke godkjent.

#### **4.1.10 Undervisningspersonalet (kriterium 12), første må-punkt**

- endre læringsmålene slik at det er i overensstemmelse med den faglige kompetansen hos AOF Telemark og Vestfold

### **Søkers tilbakemelding**

I gjennomgangen av de foregående kriteriene har vi endret læringsmålene slik at de er i overensstemmelse med vår faglige kompetanse av fast ansatte og hovedlærere. Vi understreker at vi i tillegg har et stort kontaktnett bestående av kostøkonomer, ernæringsfysiologer og en klinisk ernæringsfysiolog som vi benytter oss av på timebasis. Vi vedlegger CV på KEF Åse Hagen, som er gjesteforeleser i tillegg til at hun bidrar med annet faglig arbeid ved behov.

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Komiteen er enig i endringene som er gjort.

#### **4.1.11 Undervisningspersonalet (kriterium 12), andre må-punkt**

- dersom læringsmålene om kostveiledning i en klinisk sammenheng opprettholdes må tilbyder knytte til seg en klinisk ernæringsfysiolog som faglig ansvarlig

##### **Søkers tilbakemelding**

Vi har valgt å fjerne læringsmålene som sakkyndig komitè henviser til. Vi har derfor ikke knyttet til oss en KEF som fagansvarlig, men har som nevnt et stort kontaktnett av fagpersoner innen ernæring som bidrar ved behov. Henviser til CV på KEF Åse Hagen som er vedlagt. Se pkt 1.1.12.

##### **Sakkyndige tilleggs vurdering**

Komiteen er enig i endringene som er gjort.

#### **4.1.12 Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13)**

- beskrive hvordan vurderingen av 30 timers hospitering og 12 timer praktisk matlaging gjøres

##### **Søkers tilbakemelding**

Se 1.1.9. i tilsvare skjema. Hospiteringen er observasjon og ikke veiledet praksis,- det gjøres ingen vurdering av hospiteringen. Vi finner det vanskelig å skulle vurdere hospitering som bl.a. kan være klassebesøk. Praktisk matlaging er et supplement til den teoretiske undervisningen i modul 2. Det gjøres ingen egen vurdering annet enn modulvurderingen.

##### **Sakkyndige tilleggs vurdering**

Komiteen henviser til vårt tidligere svar (punkt 5.11.2) og mener at hospiteringen bør formaliseres for å ha noen hensikt.

#### **4.1.13 Sensorenes kvalifikasjoner (kriterium 14)**

- skaffe sensorer med formell ernæringskompetanse

##### **Søkers tilbakemelding**

Vi har nå knyttet til oss KEF Gunnhild Wik Mikkelsen, som har sensorerfaring fra tidligere. Vi legger ved hennes CV.

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Komiteen er enig i endringene.

#### **4.1.14 IKT-tjenester (kriterium 16)**

- beskrive hvordan studenten kan få tilgang til relevant faglitteratur

### **Søkers tilbakemelding**

Vi har samarbeid med Høyskolen i Telemark om innleie av spesialbibliotekar til å undervise studentene om kildesøk. Gjennom denne undervisningen får også studentene informasjon om Norgeskortet, som gir studentene tilgang til å bestille litteratur fra alle bibliotek i Norge - inkludert fagbibliotek. Uansett hvor i Telemark en student er bosatt kan hun/han dermed gå til sitt lokale bibliotek og bestille faglitteratur. Studentene kan også benytte Norgeskortet ved Høyskolen i Telemark sine bibliotek i Porsgrunn, Bø og Notodden.

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Komiteen er enig i endringene.

## **4.2 Bør-punkt**

- vurdere å nevne tilrettelegging for andre tilstander, som for eksempel hørsels og synshemminger (kriterium 9)

### **Søkers tilbakemelding**

Hørselshemminger: Dersom en hørselshemmet person søker opptak til fagskoleutdanning hos oss, vil det være en enkel sak for oss å legge opp til teleslynge. Synshemminger: Alle presentasjoner fra veiledere og forelesere blir lagt ut på It`s learning slik at eventuelle synshemmede studenter kan lagre dette på sine egne tilrettelagte PC`er. Vi har digitale tavler slik at det også vil være mulig å gjøre det samme med tavlenotatene.

### **Sakkyndige tilleggsvurdering**

Komiteen er enig i endringene.

### **4.3 Endelig konklusjon fra sakkyndig komité**

I fagskolesammenheng forstås praksis som en metode for læring der en student får prøve seg på en arbeidsplass utenfor skolen, i en arbeidslignende situasjon. Komiteen mener at praksis, i denne betydningen av ordet, er nødvendig for at denne aktuelle utdanningen skal ha høy kvalitet.

Komiteen er enig og tilfreds med de fleste endringene, men modul 2h (praksis/hospitering) må endres slik at en relevant målsetting for modulen tydeliggjøres. I tillegg må oppfølging og veiledning sikres for den enkelte student med hensyn til hospiteringen.

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

## **5 Vedtak**

NOKUT anser ikke de faglige kriteriene for godkjenning av fagskoleutdanning *kost- og ernæringsomsorg*, ettårig stedbasert undervisningstilbud på deltid, som oppfylt.

Vedtaket om avslag er fattet med hjemmel i:

- lov om fagskoleutdanning 20.06.2003 nr 56
- kunnskapsdepartementets forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning av 01.02.2010 nr 96
- NOKUTs retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning av 26.01.2009

## **6 Dokumentasjon**

Rapporten er skrevet på bakgrunn av

- Søknad fra AOF Telemark og Vestfold datert 15.02.2012 om godkjenning av fagskoleutdanningen «kost- og ernæringsomsorg»
- Sakkyndig vurdering, august 2012
- Tilbakemelding på sakkyndig vurdering datert 06.07.12.
- Tilleggsvurdering fra sakkyndig, august 2012

## Vedlegg 1:

### Sakkyndig komité

Den sakkyndige komité har bestått av følgende medlemmer:

- **Professor Kirsten Holven, Universitetet i Oslo**

Holven er ernæringsfysiolog med cand. scient. grad fra 1990. I 1997 fikk hun dr. philos tittelen. Fra 2007 har hun vært førsteamanuensis i klinisk ernæring ved Avdeling for ernæringsvitenskap ved UiO. Holven har veiledet og undervist studenter på alle gradsnivåer. Hun har publisert en rekke artikler, og har vært invitert som foredragsholder både i Norge og i utlandet.

- **Førsteamanuensis Ane Cecilie Westerberg, Atlantis Medisinske Høgskole**

Westerberg er ernæringsfysiolog med cand. scient. grad fra 2006. I 2011 fikk hun dr. philos tittelen. Fra 2012 har hun vært førsteamanuensis i klinisk ernæring ved Atlantis Medisinske Høgskole. Westerberg undervist studenter på alle gradsnivåer og publisert en rekke artikler

De sakkyndige har erklært at de ikke har tilknytninger til utdanningstilbudet eller tilbyder, som gjør dem inhabile til oppdraget.

Søkerinstitusjonen har fått anledning til å uttale seg om NOKUTs forslag til sakkyndige, og har ingen merknader.

## Vedlegg 2:

Mandat for sakkyndige til faglig vurdering av søknad om godkjenning av utdanningstilbud

1. Det skal foretas en faglig vurdering av søknad om fagskolegodkjenning for fagskoleutdanning *kost- og ernæringsomsorg ved AOF Telemark og Vestfold*.
2. Den faglige vurderingen skal foretas i henhold til kapittel 7 Standarder og kriterier for godkjenning av utdanningstilbud i Retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning.
3. Kriteriene, 1 – 18, er likeverdige og må vurderes som tilfredsstillende i forhold til et minimum av hva som forventes av kvalitet i fagskoleutdanning.
4. Den sakkyndige vurderingen baseres på tilbyders søknad og annet relevant skriftlig materiale som anses som nødvendig for faglig vurdering.
5. De sakkyndige skal ikke vurdere faglig kriterium 5.
6. Vurderingene må gis en tydelig begrunnelse og en entydig konklusjon og nedfelles skriftlig.
7. Den faglige vurderingen skrives inn i en rapport sammen med NOKUTs egen vurdering av styringsordning, reglement og kvalitetssikringssystemet. Det skrives en rapport for hvert utdanningstilbud. Rapporten danner grunnlag for NOKUTs vedtak.
8. Sakkyndig kan bli pålagt å utføre en tilleggsvurdering av søkers kommentar til den faglige vurderingen. Både søkers kommentar og eventuell sakkyndig tilleggsvurdering inngår i NOKUTs beslutningsgrunnlag.
9. Sakkyndig arbeider på oppdrag fra NOKUT og skal dermed ikke diskutere vurderingen i media eller med søker før vedtak er fattet.

NOKUTs godkjenning av fagskoleutdanning er hjemlet i

- Lov om fagskoleutdanning av 20.06.2003 nr. 56
- Forskrift om kvalitetssikring og kvalitetsutvikling i høyere utdanning og fagskoleutdanning av 01.02.2010 nr. 96
- NOKUTs retningslinjer for kvalitetssikring og godkjenning etter lov om fagskoleutdanning datert 26.01.2009