

NOKUTs tilsynsrapporter

# Fagskole i kjøkken- og restaurantledelse

Fagskolen i Rogaland v/Jåttå videregående skole

Desember 2012



Utdanningssted:	Jåttå vgs, Jåttåvågveien 3, Stavanger
Utdanningstilbud:	Fagskole i kjøkken- og restaurantledelse
Dato for vedtak:	3. desember 2012
Utdanningslengde:	Heltid ett år/ Deltid to år
Sakkyndige:	Daniel Bødtker-Lund og Arve Kristiansen
Saksnummer:	12/138

## 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:

- Daniel Bødtker-Lund
- Arve Kristiansen

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 eventuelle tilbakemeldinger fra tilbyder, før NOKUT konkluderer og fatter endelig vedtak. I forbindelse med denne søknaden har tilbyder ikke kommet med et tilsvarende svar.

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, 3. desember 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>2</b>
2.1	Innledende vurdering .....	2
2.2	Sakkyndig vurdering.....	2
2.3	Tilsvarsrunde .....	3
2.4	Vedtak.....	3
<b>3</b>	<b>Sakkyndig vurdering av utdanningstilbudet.....</b>	<b>4</b>
3.1	Oppsummering .....	4
3.2	Læringsmål og kvalifikasjoner .....	4
3.3	Faglig innhold.....	7
3.4	Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer.....	10
3.5	Eksamen og vitnemål.....	14
3.6	Infrastruktur .....	16
3.7	Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige .....	18
<b>4</b>	<b>Tilsvarsrunde .....</b>	<b>19</b>
<b>5</b>	<b>Vedtak .....</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>Dokumentasjon .....</b>	<b>20</b>
	<b>Vedlegg 1:.....</b>	<b>21</b>
	<b>Vedlegg 2:.....</b>	<b>22</b>

# 1 Informasjon om søkeren

## 1.1 Informasjon om tilbyder og utdanningstilbudet

Tilbyder søkte NOKUT 14. februar 2012 om godkjenning av fagskoleutdanningen *fagskole i kjøkken- og restaurantledelse*. Utdanningstilbudet er et ettårig tilbud som gis på heltid. Undervisningen vil gis ved Fagskolen i Rogaland ved Jåttå videregående skole, og det er søkt godkjenning for inntil 15 studenter. Søker har allerede ett godkjent fagskoletilbud:

- Matteknikk

NOKUT har gjennomgått søkers hjemmesider <http://jaattaa.vgs.no>

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.

### Vurdering av forutsetninger for viderebehandling

Tilbyder fikk sitt system for kvalitetssikring godkjent av NOKUT 29. august 2011, jf. NOKUTs sak 11/343. Tilbyders styreordning ble godkjent av NOKUT 20. november 2011, jf. NOKUTs sak 11/409. Tilbyders reglement er funnet tilfredsstillende, jf. NOKUTs sak 12/143. Forutsetningene etter NOKUTs retningslinjer kapittel 4 er ellers også tilstede.

## 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 tilsvaarsrunden, 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 tilsvaarsrunden 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 Oppsummering

En fagskoleutdanning i kjøkken- og restaurantledelse er et tilbud komiteen vurderer som relevant i forhold til nåværende og fremtidige behov i nærings- og samfunnsliv.

Søknaden fremstår som noe ustrukturert og har en del mangler som gjør at den ikke kan godkjennes i sin nåværende form.

De viktigste punktene tilbyder må endre dreier seg om selve strukturen og organiseringen av studiet, klargjøring av opptakskravene, og manglende kravspesifikasjoner for undervisningspersonell.

#### 3.2 Læringsmål og kvalifikasjoner

##### 3.2.1 Utdanningstilbudets navn (kriterium 1)

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

##### Presentasjon

Studiets navn er *fagskole i kjøkken- og restaurantledelse*.

Utdanningstilbyder skriver om studiets navn:

*Utdanningens navn viser hvilken yrkeskompetanse som gis etter fullført og bestått utdanning. I tillegg kommer det tydelig frem på hjemmesiden og i markedsføringsmateriellet at fagskolen er en yrkesrettet utdanning for ledere i kjøkken- og restaurantbransjen.*

*Målet med utdanningen er å gi formell utdanning til ledere i offentlige eller private kjøkken- og restaurantvirksomheter, for å sikre kompetente ledere som kan medvirke til lavere turnover, bedre kvalitet og høyere lønnsomhet i næringen.*

##### Vurdering

Vi vurderer navnet på utdanningstilbudet som dekkende. Se for øvrig kriterium 2. Vi synes allikevel at tilbyder må fjerne “fagskole” som del av utdanningens navn som skal være en indikasjon på utdanningens faglige innhold og yrkesrelevans. Presisering hvilket nivå utdanningen er på kommer i tillegg til selve navnet.



## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må fjerne “fagskole” fra utdanningens navn.

### 3.2.2 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 og vurdering

Læringsmålene er beskrevet som kunnskaper, ferdigheter og kompetanse både på overordnet nivå, og under de enkelte modulene i studieplanen.

Læringsmålene vurderes som dekkende for utdanningens hovedmål om å gi formell utdanning til ledere i offentlige eller private kjøkken- og restaurantvirksomheter, for å sikre kompetente ledere som kan medvirke til lavere turnover, bedre kvalitet og høyere lønnsomhet i næringen.

Videre anser vi at det er samsvar mellom hovedmålene, slik de er formulert, og de kvalifikasjoner tilbyder beskriver at utdanningstilbudet skal gi.

Beskrivelsene av forventede kvalifikasjoner studentene skal ha oppnådd etter endt utdanning er lettfattelig presentert, og beskrivelsene av kunnskap, ferdigheter og kompetanse er i overensstemmelse med tilsvarende beskrivelser av de respektive moduler (ref. utdanningsplanens modulbeskrivelser, kriterium 6).

Utdanning med tilsvarende dybde finnes i dag ikke på videregående nivå. Tilbyder krever fagbrev i kokk, institusjonskokk eller servitørfag, eller minimum tre år fullført og bestått videregående opplæring og minst tre års relevant praksis, eller minst fem års praksis innenfor fagområdet.

Videre skriver tilbyder:

*“Utdanningen skal kvalifisere til lederstilling som for eksempel kantineleder, soussjef, barsjef, kjøkkensjef, forpleiningsleder, hovmester, restaurantsjef, F&B manager, eller å starte opp eller drifte egen serveringsvirksomhet.”*

Fullført og bestått videregående utdanning kvalifiserer, slik vi ser det, ikke i seg selv til stillinger som utdanningstilbyder lister opp. Vi vurderer det slik at utdanningstilbudet gir kvalifikasjoner på tertiært nivå.

## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.2.3 Utdanningstilbudets relevans (kriterium 3)

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

#### Presentasjon

Utdanningstilbyder gjør rede for kompetansebehovet i restaurantbransjen, og dens viktige rolle i den stadig voksende reiselivsnæringen, og skriver:

*“Restaurantnæringen har de siste tiår vært preget av høy turnover, lav lønnsomhet, mange konkurser og med unge ledere. Det er samtidig et stort fokus på at maten skal være sikker og det skal utføres ansvarlig skjenking.”*

Videre anføres:

*“Fagskoleutdanningen innen kjøkken og restaurantledelse, skal være med å sikre kjøkken- og serveringsvirksomheter kompetente leder som kan medvirke til lavere turnover, bedre kvalitet og høyere lønnsomhet i næringen.”*

Utdanningstilbudet er utviklet i tett samarbeid med næringen, blant annet ved at et bredt sammensatt utvalg av representanter fra næringen har gitt innspill i arbeidet med å utforme fagskoletilbudet.

#### Vurdering

Utviklingen på yrkesfeltet viser at mange kandidater som kvalifiserer til tilbudets opptakskrav i dag vil trenge generell studiekompetanse for å bygge på sin formelle kompetanse innenfor de retninger dette tilbudet gir. En del av disse vurderer steget til høgskoleutdanning til å være for krevende, slik at fagskoletilbudet vil være et høyst relevant supplement til eksisterende tilbud.

Utdanningstilbudet vurderes som relevant i forhold til nåværende og fremtidige behov i nærings- og samfunnsliv.

#### Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.2.4 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

Tilbyder skriver:

*“For opptak til fagskoleutdanningen kreves fagbrev i kokk, institusjonskokk eller servitørfag, eller minimum tre år fullført og bestått videregående opplæring og minst tre års relevant praksis, eller minst fem års praksis innenfor fagområdet. For øvrig vises det til gjeldende opptaksforskrift for fagskoler.”*

## **Vurdering**

Tilbyder må skille mellom opptak på bakgrunn av formell kompetanse og realkompetanse, jf. fagskoleloven § 1. Slik det er formulert i teksten sitert over er det ikke et tydelig skille på hva som er formell kompetanse og hva som er realkompetanse. Det er ikke anledning til å stille krav om kompetanse/yrkeserfaring utover videregående skole som den del av det *formelle* opptakskravet. 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.

De formelle opptakskravene skal altså spesifisere hvilken kompetanse fra videregående opplæringsnivå som kreves for opptak.

En søkers realkompetanse skal vurderes med utgangspunkt i søkers totale kvalifikasjoner (relevant yrkeserfaring, utdanning, deltakelse i organisasjoner med mer). Ved opptak med bakgrunn i realkompetanse må studentene fremlegge dokumentasjon på at de har realkompetanse tilsvarende de formelle opptakskravene.

Vi sier oss enige i tilbyders vurdering at arbeidsmetoder, læringsmål og inntaksnivå er godt avstemt mot et tertiært nivå og opplæring av voksne mennesker.

Tilbyder viser til «gjeldende opptaksforskrift for fagskoler», mens bestemmelsene det blir vist til faktisk finnes i «Studiereglement for utdanningsløp i regi av fagskolen», for Fagskolen i Rogaland. Dette er uklart.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må tydeliggjøre forskjellen på kravene til opptak på bakgrunn av formell kompetanse og realkompetanse.

Tilbyder bør avstemme begrepene brukt i beskrivelsen av opptakskravene mot studiereglementet det vises til.

## **3.3 Faglig innhold**

### **3.3.1 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

Planen for utdanningstilbudet er todelt og kalles *rammeplan for fagskoleutdanning i kjøkken og restaurantledelse* [Sic]. Rammeplanen dekker den toårige utdanningen på deltid. Planen innledes med å vise til behovet for fagskoleutdanningen og hvilke lederstillinger utdanningen skal kvalifisere til. Målet med fagskoleutdanningen presenteres med kunnskaper, ferdigheter og generell kompetanse studentene skal utvikle gjennom studiet. Opptakskravene spesifiseres og tre ulike fordypninger presenteres. Arbeidsmengden spesifiseres til cirka 1600 timer for hele studiet. Planen presenterer også en oversikt over hvem som er ansvarlige for utarbeidelsen av utdanningsplaner på ulike nivåer.

Rammeplanen inneholder en tabell som viser tittelen og en vektning av studiets ni moduler i fagskolepoeng. Planen viser sammenhengen mellom modulene ved at de er satt opp i rekkefølge og klassifisert som grunnlagsmodul og fordypningsmodul. Årsplanen viser hvordan modulene fordeles over fire semestre. Planen presiserer at den beskriver en ettårig fagskoleutdanning som består av fire studieenheter. Studieenheterne presenteres som ledelse, økonomi og markedsføringsledelse (LØM), redskapsemner (kommunikasjon), spesialisering og hovedprosjekt.

Hver studieenhet består av en eller flere moduler. En modul består av ett emne/fag som har beskrivende tittel.

I del 2 beskrives utdanningen som en ettårig fagskoleutdanning på deltid som består av åtte studieenheter. Her konkretiseres de ni modulene med beskrivelse av læringsutbytte konkretisert i kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse.

Faglitteratur er presentert i modulbeskrivelsene og i egen litteraturliste.

## Vurdering

Det fremstår uklart om utdanningen er ment som et tilbud på fulltid over ett år, deltid over to år eller begge deler. Innledningen avsluttes med at utdanningen består av moduler som normalt går over ett år som fulltidsstudium, mens forsiden sier ettårig fagskoleutdanning over to år på deltid.

Tilbyder må presisere om de beskriver en heltids- eller deltidsutdanning.

Gjennom arbeidet med hovedprosjektet skal studentene med utgangspunkt i studiet kunne planlegge og dokumentere et problemorientert prosjekt relatert til drift eller utvikling av et serveringsprodukt. Det virker merkelig at hovedprosjektet inngår som en grunnlagsmodul, som modul 6 av 9 og ikke bygger på valgt fordypning.

Vi anser at valgt litteratur er relevant og dekkende for utdanningstilbudet.

Utdanningsnavnet skrives en rekke steder feil. Det står «kjøkken og restaurantledelse» i stedet for «kjøkken- og restaurantledelse». Dette bør rettes opp.

Komiteen anser at omfanget og innholdet i utdanningen passer innenfor ett års fulltids arbeidsbelastning på heltid.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- tydeligere antall og sammenheng mellom studieenheter og moduler
- tydeliggjøre om planen gjelder heltid eller deltid
- spesifisere hvordan studieenheter kan gjennomføres både for heltids- og deltidsstudier.

Tilbyder bør:

- endre rekkefølgen slik at hovedprosjektet fremstår som siste modul og dermed tydelig vise at denne bygger på grunnmoduler og faglig fordypningsmodul
- være konsekvent i bruken av utdanningens tittel, *kjøkken- og restaurantledelse*.

### 3.3.2 Utdanningstilbudets innhold (kriterium 7)

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

#### Presentasjon

Utdanningstilbudet er satt sammen av studieenheter og moduler. Det er totalt ni moduler som defineres som grunnlagsmoduler og fordypning. Grunnlagsmodulene inneholder fag som organisasjon og ledelse, økonomistyring, markedsføringsledelse, drift, måltider, yrkesrettet kommunikasjon og hovedprosjekt. Fordypning kan gjøres innen driftsledelse, servering, institusjonskjøkken eller restaurantkjøkken. Studieenheterne deles inn i:

- Ledelse, økonomi og markedsføringsledelse (LØM)
- Redskapsemner (kommunikasjon)
- Spesialisering
- Hovedprosjekt

Studieenheten LØM dekker kravene i mesterutdanningen.

Utdanningen i *kjøkken- og restaurantledelse* er organisert med fordypninger som skal gi grunnlag for spesiell lederkompetanse innen ulike deler og funksjoner i serveringsnæringen, det være seg offentlig forpleining, utelivsnæringen og ulike private serveringsvirksomheter.

Utdanningen skal kvalifisere til lederstilling som for eksempel kantineleder, soussjef, barsjef, kjøkkensjef, forpleiningsleder, hovmester, restaurantsjef, F&B manager, eller å starte opp eller drifte egen serveringsvirksomhet.

Fullført fagskoleutdanning gir, etter særskilte vilkår, også muligheter til å fortsette i høgskoler for å få den akademiske graden *bachelor i hotell- og restaurantledelse*.

#### Vurdering

Studieenheterne er variert og sammensatt slik at studentene vil nå læringsmålene i studiet. Innholdet er relevant med tanke på kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse som kreves i yrkesutøvelsen studiet kvalifiserer for.

Utdanningstilbudet skal i følge tilbyder gi muligheter til å fortsette i høyskoler for å få den akademiske graden bachelor i hotell- og restaurantledelse. Her stiller vi spørsmål i hvordan fagskoleutdanningen vil realkompetansevurderes ved eventuelle høyskoler som tilbyr en slik bachelorgrad.

Komiteen kan ikke se av søknaden at skolen har en avtale med en høyskole som tilbyr en bachelorgrad innen fagområdet som kan sikre en avkortning av studieløpet for studenter som ønsker videre studier.

Uten en slik avtale gir fagskolen studentene en forhåpning om avkortning som skolen ikke kan garantere for.

Vi ser det som positivt at innholdet i LØM dekker kravene i mesterutdanningen.

### **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må fjerne lovnader om avkortning ved fremtidige studieløp.

## **3.4 Undervisning, tilrettelegging og arbeidsformer**

### **3.4.1 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**

Skolen skal legge til rette for ulike læringsformer hvor studentene skal tilegne seg en helhetlig kompetanse som driftsleder innen sin fordypning.

Undervisningsformer og arbeidsmetoder er valgt på grunnlag av tidligere erfaringer og resultater i videregående skole (programområde restaurant- og matfag), undervisning på tilsvarende nivå som fagskole og undervisning på høyskole/universitet. De ulike emnene er alle gjennomgående og inneholder både teori og praksis. Gjennom en repetisjon av teori og øvelser i det praktiske arbeidet oppnås en høyere forståelse i fagene.

Arbeidsformer som skal brukes er gruppearbeid med logg og refleksjon, prosjektarbeid med tverrfaglig fokus, lærerstyrt undervisning, praksisorientert undervisning, veiledning, individuelle arbeidsoppgaver, presentasjoner og nettstøttet læring. Til hver modul skal det utarbeides arbeidskrav som samles i en mappe for hver student. Hospitering i arbeidslivet kan inngå i utdanningen.

I beskrivelsen av modulene står det at undervisningen skal bestå av forelesninger, mappeoppgaver, diskusjoner, erfaringsdeling og selvstudium 15 %.

Mappevurdering skal benyttes for å få bedre sammenheng og helhet i læringsprosessen. Dette oppnås blant annet ved at innleveringer og prøver ikke er avsluttet i det øyeblikk de er levert, men at de i større grad benyttes som et ledd i læringsprosessen og et grunnlag for veiledning til studenten om hva det må arbeides videre med. Lærer og student skal gå gjennom arbeidsmappen et par ganger i løpet av skoleåret. Studenten skal føre logg over det som plasseres i arbeidsmappen. Loggen bør inneholde elementer som tidspunkt for når noe blir lagt inn, beskrivelse av arbeid som er gjort, egen vurdering av arbeidet, synspunkter rundt egen progresjon og læring. I tillegg skal studenten skrive refleksjonsnotat over egen prosess i forhold til den dokumentasjonen som legges i arbeidsmappen.

Skolen bruker "It's learning" som digital læringsplattform (LMS).

## **Vurdering**

Undervisningsformer og arbeidsmetoder virker variert og tilstrekkelig for gjennomføringen av studieplanen og oppnåelsen av læremålene oppgitt i beskrivelsen av de ni modulene.

Skolen har erfaring i bruk av arbeidsmapper og denne arbeidsmåten kan være god for studentene som er i målgruppen for fagskolen.

Søker nevner at hospitering kan inngå i utdanningen uten å konkretisere i hvilken modul en hospitering er et krav eller en mulighet (jf. kriterium 10).

Søknaden og den vedlagte dokumentasjonen sier ingenting om hvordan undervisningen konkret skal gjennomføres i løpet av en uke. Det er vanskelig for studentene å se om denne utdanningen er tenkt gjennomført på dagtid eller kveldstid.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- utarbeide timeplaner som viser hvordan undervisningen skal organiseres – enten tilbudet tenkes gjennomført på heltid eller deltid, dagtid eller kveldstid
- konkretisere i hvilken modul en hospitering er et krav eller en mulighet (jf. Kriterium 10).

### **3.4.2 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**

Arbeidsformene skal være relevante og hensiktsmessige for å nå målene for fagskoleutdanning. Dette innebærer at studentene i tillegg til faglig utvikling også skal utvikle evne til samarbeid, kommunikasjon og praktisk problemløsning. Studentene skal også utvikle evne til å se teknologien i et bredere samfunns- og miljøperspektiv.

Det forutsettes at studentene viser initiativ og tar ansvar for eget studiearbeid og felles læringsmiljø, samtidig som de viser en konstruktiv-kritisk holdning til studieopplegget. Studentene har praktisk erfaring innen egne fagområder, og denne gir anledning til å legge til rette for erfaringsbaserte og studentsentrerte læringsformer.

Gjennom pedagogisk ledelse skal studentene trekkes aktivt med, og trenes opp til refleksjon i egen læringsprosess. Variasjon i valg av læringsmetoder er nødvendig for å oppnå en helhetlig kompetanse som driftsleder.

Skolen skal så langt det er mulig og rimelig, legge til rette for studenter med særskilte behov. Tilretteleggingen må ikke føre til en reduksjon av de krav som stilles for studiet. De arbeidsformer og undervisningsmetoder det legges opp til, vil i stor grad ivareta individuell tilrettelegging. Men studenter som har behov for tilrettelegging ut over dette må ta kontakt med skolens administrasjon så snart studieplassen er tildelt. Studenter som av ulike medisinske grunner har behov for utvidet tid på prøver og eksamener, blir innvilget ekstra tid. Dette gjelder også studenter som har behov for alternative prøveformer.

Til hver modul skal det utarbeides arbeidskrav. Dokumentasjon av disse kravene samles i en mappe for hver student. Lærer og student skal gå gjennom arbeidsmappen et par ganger i løpet av skoleåret.

## **Vurdering**

Det pedagogiske opplegget virker gjennomtenkt og er basert på erfaringer søker har med utdanninger på flere nivåer.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### **3.4.3 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**

Hospitering i arbeidslivet kan brukes som et ledd i utdanningen. Dette skal være relevant i forhold til studentens fordypning. Det skal utarbeides en plan for hospitering der mål, innhold og arbeidsoppgaver fremkommer. Beskrivelsen av modulene inneholder ingen informasjon om praksis.

Søker har vedlagt oversikt over samarbeidsbedrifter og avtale mellom skole og bedrift. Bedriftene forplikter seg til utplassering inntil to uker per studieår.

I vedleggene til rammeplanen for utdanningen opplyser søker om at praksis i stor grad vil utføres på egen arbeidsplass, og at det derfor ikke er laget egne avtaler med aktuelle praksisbedrifter.



## Vurdering

Det er uklart hvor i studiet det er forventet at studentene skal ha praksis. Søker opplyser et sted om at det er laget avtaler med bedrifter, mens det et annet sted står at dette ikke er laget. Hospitering i bedrift kan være hensiktsmessig i studentenes faglige fordypning og som en del av studentenes hovedprosjekt.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må:

- presisere i hvilken studieenhet/modul praksis er en mulighet eller krav
- presisere om praksis er et krav eller en mulighet
- tydeliggjøre om praksis skal utføres på egen arbeidsplass eller i en av skolens samarbeidsbedrifter

### 3.4.4 Undervisningspersonalets størrelse (kriterium 11)

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

## Presentasjon

Skolen har en stor fast stab, og i tillegg et nettverk av lærerkrefter. Det sørges for at hovedlærerne har en vikar tilgjengelig med samme kompetanse. Ved langvarig sykdom hos en av skolens faste lærere vil det settes inn en vikar med samme kompetanse for hele sykemeldingsperioden. Ved kortere sykefravær vil det først og fremst benyttes lærere fra den faste staben. Skolens faste administrasjon vil i samarbeid med faglærerne sørge for at studentene får den faglige veiledningen som kreves.

Undervisningspersonalet knyttet til fagskolen vil utgjøre 3,5 årsverk og skolen tar sikte på femten studenter. Det vil si 4,3 studenter per undervisningsårsverk.

## Vurdering

Søker er en stor og veletablert skole i regionen og undervisningspersonalet vurderes som stabilt.

## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.4.5 Undervisningspersonalets kompetanse (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

Utdanningstilbyder presenterer kravene til utdanningspersonell identisk med NOKUTs retningslinjer. Skolen har lagt ved en kort oversikt over kompetanse for lærere som er tenkt knyttet til de ulike fagområdene.

## Vurdering

Komiteen etterlyser en kravspesifikasjon for undervisningspersonalets kompetanse. Det nåværende personalet har formell kompetanse på tilstrekkelig nivå, men komiteén savner en spesifisering av kompetansekrav ved eventuelt utskifting av personale, relatert direkte til fagområdet skolen skal utdanne personell til.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må spesifisere kompetansekrav for undervisningspersonalet.

## 3.5 Eksamen og vitnemål

### 3.5.1 Eksamens- og vurderingsordningene (kriterium 13)

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

## Presentasjon

Tilbyder skriver:

*Vurderingsformene skal ivareta sammenheng med utdanningens mål og innhold, samt arbeids-, lærings- og vurderingsformer. Hensikten med vurderingen i fagskoleutdanningen skal være å få til en kontinuerlig læringsprosess hos studentene, hvor refleksjon er et viktig læringsbidrag. Ved å gi mulighet til å forbedre seg underveis i løpet, vil den første kunnskapen i et fag/modul kunne suppleres med ny kunnskap. Målet er at studenten skal kunne se at det er en sammenheng mellom fag/moduler og refleksjon, og at dette vil føre til større grad av helhetlig forståelse.*

Mappevurdering er et sentralt element i vurderingen av progresjon og endelig læringsutbytte. Utdanningstilbyder anfører at mappevurdering benyttes for å få bedre sammenheng og helhet i læringsprosessen.

Hovedprosjektet utgjør en selvstendig modul og gis en egen karakter. Vurderingen bygger på en underveisvurdering og en sluttvurdering.

Eksamen gjennomføres etter følgende minimumsplan:

Hovedprosjektet avsluttes med en tverrfaglig prosjekteksamen som består av et individuelt oppsummeringsnotat og en muntlig eksaminasjon. Det gis en samlet karakter.

Modulen som omfatter de tre LØM-fagene (organisasjon og ledelse, markedsføringsledelse og økonomistyring) avsluttes med en tverrfaglig eksamen.

I tillegg skal en modul trekkes ut til eksamen. Øvrige moduler kan også avsluttes med eksamen.

Tilbyder har gitt en kvalitativ beskrivelse av de enkelte karaktertrinn.

## **Vurdering**

Mappevurdering gir et godt grunnlag for underveiskommunikasjon mellom faglærer og student om progresjon og utvikling i læringsprosessen. Det er et krav om at studenten skal skrive et refleksjonsnotat over egen prosess, og dette – sammen med krav til loggføring over det som plasseres i arbeidsmappen – anser vi som gode verktøy som er i tråd med utdanningstilbudets mål.

Vi anser det som en god løsning å dele evalueringen av hovedprosjektet i en underveisvurdering, (som utgjør 30 % av grunnlaget for karakteren) og en sluttvurdering (som utgjør 70 % av grunnlaget for karakteren). Vektingen er hensiktsmessig i den forstand at det stimulerer til jevnt arbeid underveis i prosjektet, snarere enn skippertak til slutt.

Tverrfaglig eksamen i LØM- fagene er en god måte å få studentene til å se sammenhengen mellom de økonomisk- administrative fagene på.

Vi vurderer evalueringsordningene til å være vel tilpasset fagskolenivået, utdanningstilbudet, og dets mål.

## **Konklusjon**

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

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

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

## **Presentasjon**

Ved eksamen oppnevnes eksterne sensorer. Rektor sørger for at sensorene er godt kjent med vurderingssystemet og kriteriene for karaktersettingen.

Eksamensreglementet ivaretar elevenes rett til klageadgang og begrunnelse for vurderingen.

Tilbyder viser til «Fylkeskommunale retningslinjer for eksamen», der retningslinjene følger bestemmelsene i forskrift til Opplæringslovens § 3-25 til § 3-37.

## **Vurdering**

Utdanningstilbyder, ved styret, må selv vedta sitt sensorreglement som er tilpasset fagskolenivået. Skolen kan velge å følge de fylkeskommunale retningslinjer, hvis de passer.

## **Konklusjon**

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må utarbeide og vedta kravspesifikasjoner for sensorer ved fagskolen.

## **3.6 Infrastruktur**

### **3.6.1 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**

Utdanningstilbudet tilbys ved Jåttå videregående skole. Skolen, som ble åpnet i 2007, har moderne undervisningslokaler. Skolen tilbyr *restaurant- og matfag* på videregående nivå, og har lokaler som er godt tilrettelagt for programområdet.

## **Vurdering**

Undervisnings- og velferdslokalene ved studiestedet vurderes som godt tilpasset utdanningstilbudet. Tilbyder beskriver et studierom til fagskolen, i tillegg til rikelig med arbeidsplasser i tilrettelagt landskap. Med fagskolens 15 studenter anser vi at det er kapasitet nok til at undervisningen kan gjennomføres som forutsatt.

## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.6.2 IKT-tjenester (kriterium 16)

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

#### Presentasjon

Skolens IKT- infrastruktur består blant annet av både kablet og trådløst nettverk av moderne standard. Skolen har stasjonære arbeidsstasjoner og i tillegg bærbare maskiner som er koplet til nettverket. Det trådløse nettverket er også åpent for studentene slik at de kan bruke egne bærbare maskiner.

Det finnes også et antall skrivere tilgjengelig for studentene.

Studentene gis opplæring i e-læringssystemet (LMS) *It's learning* og vil bruke dette aktivt i studiene. Det pedagogiske personalet og alle studenter ved skolen har passordtilgang til *It's learning*-plattformen.

Skolen har brukerstøtte på IKT som er tilgjengelig hele dagen.

#### Vurdering

Vi vurderer de beskrevne tjenester som tilfredsstillende for å kunne ivareta studentenes behov for tilgang til læremateriell og kommunikasjon med undervisningstilbyder. Skolen har lang erfaring i bruk av e-læringssystemet *It's learning* og vil dermed kunne bruke dette aktivt i undervisningen.

## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.6.3 Tilgang på aktuell informasjon (kriterium 17)

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

#### Presentasjon

Skolen har velutstyrt mediatek med bibliotek-/IKT- og AV-tjenester. Mediateket har relevant faglitteratur for den utdanningen som omsøkes, og er også tilrettelagt med et antall dataarbeidsplasser for studenter.

## Vurdering

Vi vurderer det slik at mediateket som er beskrevet, sammen med skolens LMS, vil utgjøre et godt tilbud som sikrer at studenter og lærere har god nok tilgang på tjenester som sikrer aktuell informasjon.

## Konklusjon

Ja, kriteriet er oppfylt på en tilfredsstillende måte.

### 3.6.4 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 og vurdering

Utdanningstilbyder beskriver sitt faglige samarbeid slik:

*Skolen har gjennom sin videregående opplæring en rekke samarbeidsavtaler med bedrifter. Skolen vil sørge for at dette samarbeidet også utvides til å gjelde fagskolen. Studentene vil gjennom dette få en praksisnær opplæring, samtidig som de får prøve seg i det praksisfeltet som er relevante for utdanningen, og som er mål for opplæringen.*

Det foreligger en liste over seks lokale bedrifter som tilbyder allerede samarbeider med om arbeidspraksis for videregående nivå. Det fremstår ikke klart hvorvidt avtaler om praksis er formalisert for fagskolen. Som et minimum mener vi at noen intensjonsavtaler om praksis må være på plass.

Se for øvrig vurderingen av uklarhetene under kriterium 10 – Praksis.

## Konklusjon

Nei, kriteriet er ikke oppfylt på en tilfredsstillende måte.

Tilbyder må fremlegge dokumentasjon på avtaler som er inngått med samarbeidsbedriftene.

## 3.7 Oppsummerende vurdering og konklusjon fra de sakkyndige

Tilbyder må:

- fjerne "fagskole fra utdanningens navn (kriterium 1)
- tydeliggjøre forskjellen på kravene til opptak på bakgrunn av formell kompetanse og realkompetanse (kriterium 4)
- tydeligere antall og sammenheng mellom studieenheter og moduler (kriterium 6)
- tydeliggjøre om planen gjelder deltid, heltid eller begge deler (kriterium 6)

- spesifisere hvordan studieenheter kan gjennomføres både for heltids- og deltidsstudier (kriterium 6)
- tydeliggjøre om planen gjelder heltid eller deltid (kriterium 6)
- fjerne lovnader om avkortning ved fremtidige studieløp (kriterium 7)
- utarbeide timeplaner som viser hvordan undervisningen skal organiseres (kriterium 8)
- konkretisere i hvilken modul en hospitering er et krav eller en mulighet (jf. kriterium 10) (kriterium 8)
- presisere i hvilken studieenhet/modul praksis er en mulighet eller krav (kriterium 10)
- presisere om praksis er et krav eller en mulighet (kriterium 10)
- tydeliggjøre om praksis skal utføres på egen arbeidsplass eller i en av skolens samarbeidsbedrifter (kriterium 10)
- spesifisere kompetansekrav for undervisningspersonalet (kriterium 12)
- utarbeide og vedta kravspesifikasjoner for sensorer ved fagskolen (kriterium 14)
- fremlegge dokumentasjon på avtaler som er inngått med samarbeidsbedriftene (kriterium 18).

Tilbyder bør:

- avstemme begrepene brukt i beskrivelsen av opptakskravene mot studiereglementet det vises til. Tilbyder viser til “gjeldende opptaks*forskrift* for fagskoler”, mens bestemmelsene det blir vist til faktisk finnes i “Studiereglement for utdanningsløp i regi av fagskolen”, for Fagskolen i Rogaland (kriterium 4)
- endre rekkefølgen slik at hovedprosjektet fremstår som siste modul og dermed tydelig vise at denne bygger på grunnmoduler og faglig fordypningsmodul (kriterium 6)
- være konsekvent i bruken av utdanningens tittel *kjøkken- og restaurantledelse* (kriterium 6)

Tilbudet anbefales ikke godkjent.

## 4 Tilsvarrunde

NOKUT mottok ikke tilsvarende svar fra Fagskolen Rogaland v/ Jåttå videregående skole. De sakkyndiges anbefaling blir derfor stående.

## 5 Vedtak

NOKUT ved direktøren anser ikke de faglige kravene for godkjenning av utdanningstilbudet *fagskole i kjøkken- og restaurantledelse*, ettårig stedbasert utdanningstilbud på heltid (tilsvarende to år på deltid) ved Fagskolen Rogaland v/ Jåttå videregående skole, 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 høyre 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 Fagskolen Rogaland v/Jåttå videregående skole datert 14.02.2012 om godkjenning av fagskoleutdanningen *fagskole i kjøkken- og restaurantledelse*
- Sakkyndig vurdering, oktober 2012



## Vedlegg 1:

### Sakkyndig komité

Den sakkyndige komité har bestått av følgende medlemmer:

- **Høgskolelektor Daniel Bødtker-Lund, Høgskolen i Oslo og Akershus**

Daniel Bødtker-Lund er faglært kokk med erfaring både fra restaurant og institusjon. Han har bachelorgrad i hotelledelse, mastergrad i Ernæring, helse og miljø med sensorikk som fordypning og praktisk pedagogisk utdanning. Bødtker-Lund er ansatt som høgskolelektor ved Høgskolen i Oslo og Akershus hvor han underviser i matfaglige emner og entreprenørskap ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag. Han har tidligere vært ansatt ved Høgskolen i Vestfold og har erfaring i og utvikle og oppdatere studieplaner.

- **Daglig leder Arve Kristiansen, SiS kafe, Studentsamskipnaden, Stavanger**

Arve Kristiansen har fagbrev som både kokk og servitør. Han har studert hotelladministrasjon, service og management og har mastergrad i Internasjonal hotellog reiselivsadministrasjon fra Høgskolen i Stavanger/Cornell University, USA. Kristiansen har arbeidserfaring som kjøkkensjef og assisterende driftssjef. Han har også arbeidet ved Høgskolen i Stavanger ved Etter og videreutdanningsenheten og ved Internasjonalt kontor. Kristiansen har siden 2007 vært daglig leder for SiS kafe, studentkafeene-Studentsamskipnaden i Stavanger

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 utdanningstilbudet *fagskole i kjøkkenet- og restaurantledelse* ved Fagskolen i Rogaland v/Jåttå videregående skole.
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