

MATOMSORG OG ERNÆRING

Toårig høyere yrkesfaglig utdanning - deltid

60 studiepoeng

Gyldig fra 2025

Godkjent i Utdanningsutvalget den 04.12.24 (UU/F-sak 86/24)

Studiet er akkreditert av fagskolens styre den 05.12.24 (styresak 24_9_3C)

Med forbehold om endringer

Innholdsfortegnelse

1. Innledning	2
2. Opptakskrav	3
3. Overordnet læringsutbytte	5
4. Studiets struktur og faglig progresjon	7
4.1 Emneoversikt	7
5. Undervisningsformer og læringsaktiviteter	9
6. Praksis	9
6.1 Organisering av praksis.....	9
7. Vurdering	10
7.1 Eksamens- og vurderingsordninger	10

1. Innledning

Matomsorg og ernæring er en høyere yrkesfaglig utdanning som har som mål å utdanne reflekterte yrkesutøvere med høy etisk standard. Utdanningen gir studentene kompetanse til å planlegge, organisere og gjennomføre tiltak som fremmer god ernæringspraksis i helse- og omsorgssektoren. Gjennom teoretisk kunnskap og praktiske ferdigheter blir studentene rustet til å møte samfunnets og arbeidslivets behov for spesialisert kompetanse innen matomsorg og ernæring.

Etter fullført utdanning vil kandidatene ha utviklet sitt kliniske blikk og etablert et grunnlag for livslang læring og kontinuerlig omstilling. De vil være i stand til å ivareta individuelle behov knyttet til mat, ernæring og måltider, samtidig som de sikrer kvalitet, trygghet og trivsel i matomsorgen. Utdanningen legger også stor vekt på brukermedvirkning, flerkulturell forståelse og etisk refleksjon, og gir kandidatene verktøy til å skape positive matopplevelser og forbedre praksis på tvers av avdelinger og tjenestenivå.

2. Opptakskrav

Fagskolestudiet Matomsorg og ernæring har spesielle krav til opptak.

For å kunne bli tatt opp som student må du ha fagbrev eller vitnemål fra ett av følgende utdanningsløp:

Helse og oppvekst, herunder
Aktivitørfaget
Ambulansefaget
Apotekteknikk
Barne- og ungdomsarbeiderfaget
Fotterapi
Helsearbeiderfaget (eller Hjelpepleier)
Helsesekretær
Hudterapi
Ortopediteknikkfaget
Portørfaget
Tannhelsesekretær

Restaurant og matfag, herunder
Bakerfaget
Konditorfaget
Ernæringskokkfaget
Ferskvarehandlerfaget
Kokkfaget
Servitørfaget
Industriell matproduksjon
Kjøttskjærerfaget
Pølsemakerfaget
Sjømatproduksjon
Slakterfaget

Eller

Realkompetansevurdering

Om realkompetansevurdering

Dersom søkeren ikke har oppnådd yrkeskompetanse eller generell studiekompetanse kan en kvalifisere til opptak på bakgrunn av realkompetanse. Med realkompetanse menes all formell og ikke formell kompetanse som søker har opparbeidet seg gjennom skolegang, arbeid og fritid.

Søknad på grunnlag av realkompetanse skal gis individuell behandling, og søker må dokumentere at de innehar de kvalifikasjonene som gjør at de har kompetanse til å gjennomføre studiet.

Søkere må fylle minimum 23 år i opptaksåret.

I tillegg skal søker dokumentere norskkunnskaper tilsvarende kompetansemålene i vg1 studieforberedende, vg2 i yrkesfaglig utdanningsprogram, eller språkprøve tilsvarende nivå B2.

På kristiania.no finnes utfyllende informasjon om realkompetansevurdering.

Politiattest

Merk at i tillegg til opptakskrav må politiattest fremlegges. For å delta i undervisningen og praksis må studenten stille med politiattest etter Lov om høyere yrkesfaglig utdanning (fagskoleloven), § 27 Krav om politiattest, første ledd. Politiattest må fremlegges før studiestart og kan ikke være eldre enn 3 måneder. Praksis gjennomføres i utdanningens 4. semester. Fagskolen Kristiania kan be om vandelskontroll ved behov.

3. Overordnet læringsutbytte

Alle studieprogrammer ved Fagskolen Kristiania har fastsatt et overordnet læringsutbytte som enhver student er forventet å oppnå etter å ha fullført studiet. Læringsutbytte beskriver hva studenten er forventet å vite, kunne og være i stand til å gjøre som et resultat av læringsprosessene knyttet til studiet. Læringsutbytte er beskrevet i kategoriene kunnskap, ferdigheter og generell kompetanse.

Kunnskap

Kandidaten...

- har kunnskap om generell ernæringslære, norske og etniske mattradisjoner, kosthold ved ulike diagnoser og sykdomstilstander, matomsorg, feilernæring og spesialkost
- har kunnskap om kommunikasjon og kommunikasjonsverktøy, psykologi, sosiologi og relasjonskompetanse i samhandlingen med pasienter/brukere og pårørende i helse- og omsorgstjenesten
- har kunnskap om oppbevaring, distribusjon, frembydelse og servering av mat og måltider som ivaretar trygg mat, kvalitet, næringsinnhold, matlyst, trivsel, ressursutnyttelse og økonomi
- har kunnskap om digitale verktøy som brukes i arbeidet med måltidsplanlegging og ved bestillinger, sjekklister, temperaturkontroll, avvikshåndtering og vurdering av risiko for underernæring
- har innsikt i etikk, verdigrunnlag, lovverk, kvalitetskrav og nasjonale føringer som regulerer tjenesteytingen knyttet til matomsorg og ernæring i helse- og omsorgstjenesten
- har kunnskap om daglig drift av postkjøkken/avdelingskjøkken, organisering av mattilbudet i helse- og omsorgstjenesten, og kjennskap til ansvar og oppgaver de ulike aktører og samarbeidsparter har
- kan oppdatere sin yrkesfaglige kunnskap som grunnlag for utvikling av god matomsorg og ernæringspraksis ved innhenting av forskningsbasert kunnskap, pasientens kunnskap og behov, og refleksjon over egen praksis
- forstår hvilken betydning god matomsorg og ernæringspraksis har for enkeltmennesket og i et samfunnsøkonomisk perspektiv

Ferdigheter

Kandidaten...

- kan anvende etikk, verdigrunnlag, lovverk, kvalitetskrav og nasjonale føringer i arbeidet med matomsorg og ernæring i helse- og omsorgstjenesten
- kan anvende ulike kommunikasjonsformer- og teknikker i møte med pasienter/brukere i helse- og omsorgstjenesten, og bygge gode relasjoner
- kan anvende digitale kostholdsverktøy samt appetittvekkende uttrykksformer ved planlegging, tilberedning og frembydelse av måltider, og tilrettelegge for et godt spisemiljø
- kan finne, bruke og henvise til informasjon og fagstoff som er relevant for yrkesfaglige problemstillinger knyttet til matomsorg og ernæring, og vurdere
- kildene kritisk

- kan kartlegge ønsker og behov knyttet til mat, ernæring og måltider, ivareta matomsorg, religiøse og kulturelle kosthensyn, og trekke inn andre faginstanser når dette er nødvendig

Generell kompetanse

Kandidaten...

- har forståelse for verdigrunnlag, faglige og etiske prinsipper og retningslinjer i arbeidet med matomsorg og ernæring
- har utviklet en etisk grunnholdning som kommer til uttrykk ved at kandidaten utøver arbeidet faglig forsvarlig, ivaretar brukermedvirkning og viser flerkulturell forståelse
- kan planlegge, tilberede og servere mat og måltider etter pasientens/brukerens ønsker og individuelle behov, og bidra til positive matopplevelser for pasienter/brukere i helse- og omsorgstjenesten
- kan bygge relasjoner og samarbeide med kollegaer på tvers av avdelinger og tjenestenivå, samt med eksterne målgrupper, for å ivareta god matomsorg og ernæringspraksis
- kan gjennom kunnskapsdeling, bevisstgjøring og etisk refleksjon på arbeidsplassen, bidra til å skape forbedringstiltak og finne hensiktsmessige løsninger som forbedrer matomsorg og ernæringspraksis i helse- og omsorgstjenesten

4. Studiets struktur og faglig progresjon

Fagskoleutdanningen i Matomsorg og ernæring er et deltidsstudium på nett som totalt utgjør 60 studiepoeng.

Emne 1. Etikk, samhandling og kommunikasjon

Emne 2. Ernæringslære og mattilbud

Emne 3. Driфт av postkjøkken/avdelingskjøkken

Emne 4. Service og samarbeid

Emne 5. Praksis

Emne 6. Fordypning i matomsorg og ernæring

Mer detaljert informasjon om hvert enkelt emne legges ut på Kristianias nettsider i forkant av gjennomføringen.

4.1 Emneoversikt

Beskrivelser av de enkelte emner vil publiseres under aktuelt kull på Fagskolen Kristiania sine hjemmesider. Emnebeskrivelsene inneholder blant annet informasjon om innhold, læringsutbytte, læringsformer, omfang, vurderingsformer, pensumlitteratur og eventuell anbefalt litteratur.

Emne 1 - Etikk, samhandling og kommunikasjon

Studiepoeng: 10

Totalt omfang: 250 timer

Dette emnet gir en bred innføring i grunnleggende fagområder som er sentrale for helse- og sosialfaglig arbeid. Studentene får kunnskap om studieteknikk og metoder for læring, med fokus på refleksjon og aktiv deltakelse. Videre utforskes etiske problemstillinger og verdigrunnlag som er relevante for helse- og sosialsektoren, samt hvordan kommunikasjon og samhandling kan fremme gode relasjoner og effektive teamprosesser.

Emne 2 - Ernæringslære og mattilbud

Studiepoeng: 12

Totalt omfang: 300 timer

Dette emnet gir studentene kunnskap om nasjonale føringer og faglige retningslinjer innen kosthold og ernæring, samt ernæringsens rolle i forebygging og behandling. Studentene lærer om generell ernæringslære, spesialkost, mat og kultur, samt planlegging og tilpasning av måltider. Gjennom praktisk bruk av kostholdsverktøy utvikler de ferdigheter tilpasset individuelle behov i helse- og omsorgstjenesten. Gjennom praktisk arbeid med kostholdsverktøy lærer studentene å

planlegge og tilrettelegge måltider som møter individuelle behov og bidrar til god ernæringspraksis.

Emne 3 - Drift av postkjøkken/avdelingskjøkken

Studiepoeng: 12

Totalt omfang: 300 timer

Dette emnet gir studentene kunnskap og ferdigheter innen matproduksjon, hygiene, og trygg mat i helse- og omsorgstjenesten. Studentene lærer om vareflyt, renhold og internkontroll, samt hvordan planlegging og servering av måltider kan tilpasses individuelle behov. Emnet fokuserer også på helse, miljø og sikkerhet, inkludert ergonomi og riktig bruk av utstyr, med mål om å sikre kvalitet og effektivitet i arbeidet.

Emne 4 - Service og samarbeid

Studiepoeng: 6

Totalt omfang: 150 timer

Dette emnet fokuserer på å utvikle studentenes ferdigheter innen relasjonskompetanse og profesjonell omsorg. Gjennom temaer som kommunikasjon og samarbeid, både internt i avdelinger og på tvers av tjenestenivåer, vil studentene lære å ivareta pasienters og brukeres ønsker og behov på en profesjonell måte.

Emnet utforsker også mat og måltider i et flerkulturelt perspektiv, med vekt på tradisjoner og utfordringer knyttet til innvandrere og flyktninger. Etikk, kommunikasjon, holdninger og verdier vil bli belyst, med fokus på praktiske og etiske utfordringer i samhandling med pasienter og brukere fra etniske minoriteter.

Emne 5 - Praksis

Studiepoeng: 10

Totalt omfang: 250 timer

I dette emnet gjennomfører studentene en praksisperiode på egen arbeidsplass innen fagfeltet eller på arbeidsplass som er skaffet for praksisperioden. Her skal studentene arbeide med praktiske oppgaver, problemstillinger og prosesser knyttet til arbeid med matomsorg og ernæring.

Emne 6 - Fordypning i matomsorg og ernæring

Studiepoeng: 10

Totalt omfang: 250 timer

Emnet består av en skriftlig fordypningsoppgave knyttet til praksis. Studenten skal anvende teori og erfaring fra praksis til å drøfte en selvvalgt problemstilling.

5. Undervisningsformer og læringsaktiviteter

En viktig del av undervisningsformene og læringsaktivitetene på fagskolen er at de er praktisk rettet og er relevante med tanke på hva studentene møter ute i arbeidslivet senere. Derfor brukes det mye tid på prosjekt- og casegjennomføring og øvrig arbeidslivsrelevant arbeid gjennom individuelle og gruppebaserte oppgaver. For å sikre god progresjon og at studentene oppnår læringsutbyttet er det også en del veiledning og støtte fra lærer.

Valg av undervisningsformer og læringsaktiviteter er styrt av læringsutbyttebeskrivelsene for studiet. Det forventes at studentene jobber utenfor undervisningstimene både individuelt og i grupper. Hvis det er relevant for tematikken og læringsutbyttet, vil noen av læringsaktivitetene kunne skje på tvers av studier.

De spesifikke undervisnings- og læringsformene for det enkelte emnet fremkommer i emnebeskrivelsen. Noe av undervisningen kan foregå på engelsk eller andre skandinaviske språk.

6. Praksis

I siste semester skal studentene ut i en praksisperiode på 10 uker. Studenten gjennomfører praksisen på egen arbeidsplass. Dersom studenten ikke har en arbeidsplass av faglig relevans, vil fagskolen bistå studentene i å finne praksisplass. Studentene skal selv være aktive i skaffe relevant praksisplass og søke på plassen. Skolen skal godkjenne både praksisplassen og veileder, men vil i tillegg ha et utvalg av praksisplass-avtaler som garanterer studenter, som ikke selv har funnet egnet sted, en mulighet til praksisplass og veiledning.

Hensikten med å ha studentene ute i praksis er å øke relevanskvaliteten av utdanningen ved å knytte teori og arbeidsrelevante situasjoner sammen. Praksisen skal også gi studentene et realistisk innblikk i framtidig yrkesutøvelse. Samtidig videreutvikles viktige ferdigheter i en realistisk setting og under veiledning.

Studentene skal få kunnskap om hvordan en bedrift er organisert, hvilke arbeidsoppgaver som tilligger bedriftens ansatte og hvordan disse utføres. Praksisperioden skal gi studentene en forståelse for bransjen i forhold til studiets teoretiske og praktiske tilnærming, og skal videre gi forståelse for bedriftskultur, de ansattes rammer, utfordringer og forutsetninger. For studentene vil gjennomføring av en praksisperiode berike opplæringen. Dette blant annet fordi de vil utvikle kunnskaper og ferdigheter knyttet til fagområdet som vanskelig kan overføres i en undervisningssituasjon. Videre vil studentene både kunne se hensikten med undervisningsgrunnet og kunne reflektere over sammenhengen mellom teori og praksis.

6.1 Organisering av praksis

Det er Fagskolen Kristiania som har ansvaret for at praksisperioden er kvalitetssikret. Praksisen er en viktig del av utdanningen, og studentene skal ha faglig utbytte av det som skjer.

Studentene skal i tilknytning til gjennomføring av praksisperioden få tildelt en praksiskontakt fra skolen som koordinerer oppfølging og veiledning av studentene. Studentene vil også få tildelt en

praksisveileder fra praksisbedriften som har et spesielt ansvar for tilrettelegging og oppfølging i perioden. Praksisveileder fra praksisbedriften skal ha erfaring og kompetanse fra fagområdet og skal videre ha ansvars- og arbeidsoppgaver knyttet til dette. Praksisveilederen vil være bedriftens kontaktperson overfor skolen. Praksisveilederen ved praksisbedriften vil sette av tilstrekkelig med tid til veiledning og oppfølging av studenten i praksisperioden.

7. Vurdering

I løpet av studiet vil studentene få både formativ (underveis) og summativ (avsluttende) vurdering. Formative vurderinger har til hensikt å gi studenten tilbakemeldinger på faglig nivå og oppnådd læringsutbytte i det enkelte emnet. Formativ vurdering er en vurdering for videre læring, og hensikten er å fremme videre læring hos studenten. Den summative vurderingen har til hensikt å vurdere i hvilken grad studenten har oppnådd læringsutbyttet mot slutten av emnet eller studiet som helhet, det vil si en vurdering av læring.

7.1 Eksamens- og vurderingsordninger

Eksamen blir vurdert til bestått /ikke bestått **eller** etter gradert skala (A-F hvor F er ikke bestått). Alle eksamener må være bestått for at studenten skal få vitnemål. Mer informasjon om eksamensgjennomføring blir publisert i emnebeskrivelsen på Kristianias nettsider og i læringsplattformen.

Samtlige emner avsluttes med en emneoppgave. Avsluttende emne vil både ha intern og ekstern sensur.