

AOF Fagskolen

Ernæring i pleie- og omsorgstjenester

v/ kompetanserådgiver Tone Larsen



AOF Fagskolen

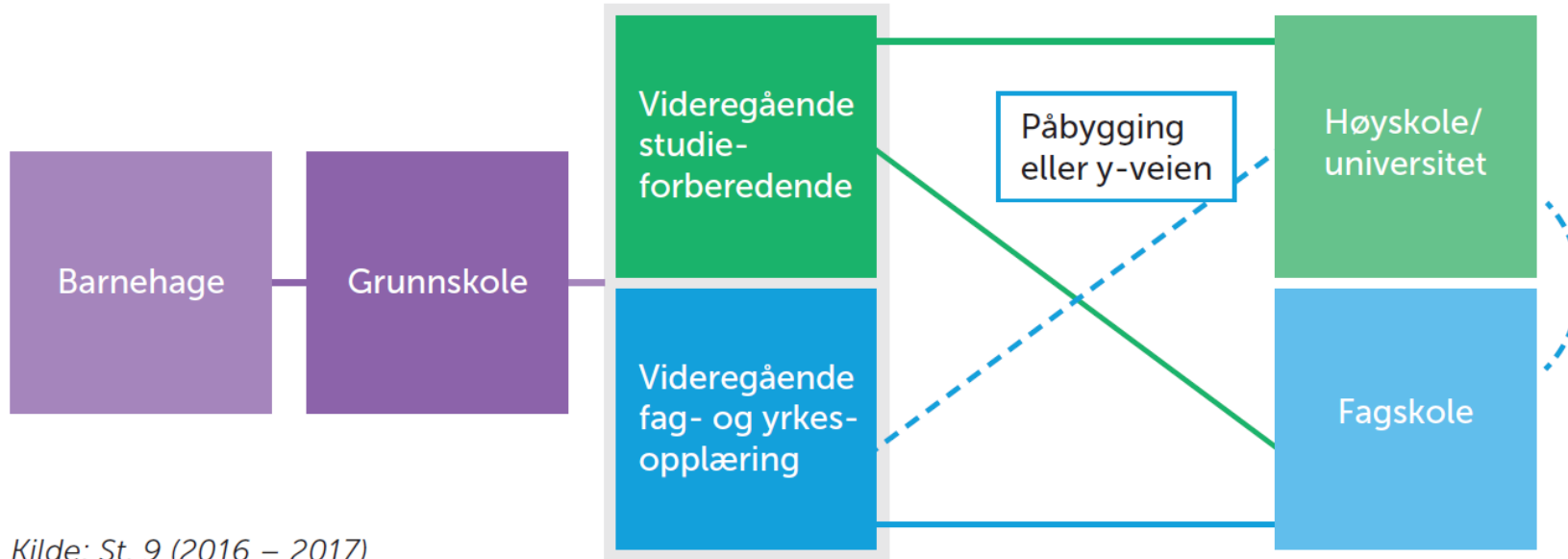
- AOF Fagskolen registrert som en underenhet av AOF Haugaland

Status per telledato 1.3.2019:

- 555 studenter
- 36 klasser

- Aktivitet i Rogaland og i Agder –fylkene
- En av landet største fagskoler innen helse og oppvekstfag
- Fagområdeakkreditering fra NOKUT innen helse- og oppvekstfag

Det norske utdanningssystemet



Kilde: St. 9 (2016 – 2017)

Fagskole i vekst

- Lov om høyere yrkesfaglig utdanning (fagskoleloven)
 - Innføring av studiepoeng
- Forskrift om høyere yrkesfaglig utdanning
 - Gradsbetegnelser for fullført fagskoleutdanning
 - Ettårig fagskoleutdanning får nå betegnelsen «fagskolegrad»
 - Toårig fagskoleutdanning får betegnelsen «høyere fagskolegrad»
 - De engelske betegnelsene blir «*professional degree*» og «*higher professional degree*»

Ernæring i pleie- og omsorgstjenester.

Oppstart Stavanger 02.09.2019

- NOKUT godkjent utdanning
- Finansiert av Kunnskapsdepartementet via Rogaland fylkeskommune
- Deltidsstudier over 2 semestre (1år). Det tilsvarer en normert studietid på halvt år.
- Undervisning legges opp til ca 5 kvelder pr mnd fra kl 17-21. I tillegg kommer 4 dager hospitering og 4 kvelder med praktisk matlaging.
- Undervisningssted Innovasjonspark Stavanger
- Studiet inneholder 2 teoriemner og 1 fordypningsemne.
- Studenten leverer en skriftlig oppgave pr emne.

Målgruppe for utdanningen

- Utdanningen retter seg mot ansatte som arbeider innen sykehjem, hjemmetjeneste, sykehus, boliger for mennesker med funksjonsnedsettelse, dagsenter, avlastningshjem og andre områder innen helse og omsorg hvor ernæring vektlegges. Dette er også et tilbud til fagansatte innen kokk og restaurantfaget.
- Opptakskrav
 - fagbrev som helsefagarbeider eller fag/svennebrev innen restaurant- og matfag. Hjelpepleiere, omsorgsarbeidere, aktivitører og helsesekretærer kan også søke.
 - opptak på bakgrunn av realkompetanse. Formell- og ikke-formell kompetanse som en person har opparbeidet seg gjennom skolegang, arbeid og fritid.

Overordnet læringsutbytte

- Fagskoleutdanningen i ernæring pleie- og omsorg 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.
- Yrkesutøvere skal kunne bidra til å planlegge, organisere og iverksette tiltak relatert til ernæring i pleie- og omsorgstjenester i samarbeid med andre yrkesgrupper og personer.

Innhold i utdanningen

Emne 1

- ❖ Felles grunnlag fagskoleutdanninger i helse- og sosialfagene

Emne 2

- ❖ Grunnleggende ernæringslære
- ❖ Kost og ernæring i et samfunnsperspektiv
- ❖ Kost i forhold til alder og kulturtilhørighet
- ❖ Kost i forhold til ulike sykdommer og tilstander
- ❖ Trygg mat
- ❖ Helsefremmende arbeid/forebygging
- ❖ Omsorg og motivasjon
- ❖ Hospitering og praktisk matlaging

Emne 3

- ❖ Avslutningsoppgave med selvvalgt fordypningsoppgave innen ernæring i pleie- og omsorgstjenester

- [Fagskole Ernæring](#)
 - [AOF studiestart](#)
-
- Ta kontakt om ønskelig med mer informasjon.
 - Tone Kristin Larsen
Kompetanserådgiver
Tlf. 52 70 89 91/ 478 63 936
epost: tone.larsen@aof-fagskolen.no

veien videre