

Utviklingsredegjørelse del to 2016
Faglig råd for restaurant- og matfag

Innhold

Oppsummering	3
1. Innledning	4
1.1 Organisering av arbeidet.....	4
1.2 Kunnskapsgrunnlag.....	5
1.3 Tidligere utviklingsredegjørelser	5
1.2. Overordnede problemstillinger	5
2. Gjennomgang av fagene	8
2.1 Vg1 Restaurant- og matfag	8
2.2 Vg2 kokk- og servitørfag.....	8
2.2.1 Vg3 Kokkfaget	9
2.2.2 Vg3 Institusjonskokkfaget	9
2.2.3 Vg3 Servitørfaget.....	10
2.3 Vg2 matfag	11
2.3.1 Industriell matproduksjon.....	13
2.3.2 Bakerfaget.....	13
2.3.2 Konditorfaget	14
2.3.4 Butikkslakterfaget	14
2.3.5 Sjømathandlerfaget.....	14
2.3.6 Sjømatproduksjon.....	14
2.3.7 Kjøttskjærerfaget.....	15
2.3.8 Pølsemaker	15
2.3.8 Slakterfaget	16
3. Endringsforslag og anbefaling til ny tilbudsstruktur	16
3.1 Ny modell for matfagene.....	16
3.2 Endringer i lærefagene	18
3.3 Endringer i læreplaner	18
Litteraturliste	20
Vedlegg.....	20

Oppsummering

Rekruttering av kvalifiserte elever er hovedutfordringen innen utdanningsprogrammet for restaurant- og matfag. Rådet ser med bekymring på at søkningen til utdanningsprogrammet har gått jevnt ned de siste årene, samtidig som våre bransjer har et stort behov for faglært arbeidskraft. Rådet har fått bekreftet gjennom ny forskning (Andersen og Andresen 2016) at restaurant- og matfag i stor grad er blitt et oppsamlingsprogram for elever som ikke har forutsetninger for å fullføre videregående opplæring. Dette bidrar til å bryte ned læringsmiljøet i klassene. Samtidig vil motiverte elever med lavt fravær og ståkarakterer få læreplass innen bransjene som vi representerer.

Rådet har gjennom denne oppnevningsperioden hatt fokus på de særlige utfordringene vi har innen Vg2 matfag og rekruttering av lærlinger til matindustrien. Matindustrien er en av Norges største industrier, og vi vil nå ta grep med å endre tilbudsstrukturen for å sikre fremtidig rekruttering og at elevene får en relevant kompetanse som bransjene har behov for. Utviklingen i bransjen tilsier at det er behov for å rette utdanningen mot mer spesialisering i håndverk eller industri. Det er også nødvendig å gjøre endringer i tilbudsstrukturen for å bedre kommunisere til elevene hvilke muligheter de har og hva fagene handler om.

Rådet foreslår også endringer innen fagene institusjonskokkfaget og servitørfaget for å styrke fagene og følge utviklingen i bransjen og restaurantbransjen.

Rådet vil i denne utviklingsredegjørelsen foreslå følgende endringer:

- Delete opp Vg2 matfag i tre nye programområder: Vg2 baker og konditor, Vg2 mat og prosess og Vg2 kjøttfag.
- Legge ned Vg3 sjømatproduksjon og integrere faget med en egen fordypningsmodul i Vg3 industriell matproduksjon.
- Lage fordypningsmoduler i Vg3 industriell matproduksjon etter valg av bransje i matindustrien. Fordypningen må reflekteres i læreplanen.
- Lage fordypningsmoduler i Vg3 pølsemakerfaget etter de ulike produksjonsområder og produktspekter i bransjen. Fordypningen må reflekteres i læreplanen.
- Endre navn på Vg3 institusjonskokkfaget til Vg3 ernæringskokkfaget.
- Endre læreplanen i Vg3 servitørfaget for å styrke kompetansen om mat og drikkevarer.
- Endre læreplanen i Vg2 kokk- og servitørfag for å styrke ernæringskokk og servitørfaget.
- Gjennomgå alle læreplaner på Vg3-nivå for å kvalitetssikre progresjonen fra Vg2 og eventuelt oppdatere innholdet slik at de er relevante for arbeidslivet.

1. Innledning

Faglig råd for restaurant- og matfag viser til bestilling fra Utdanningsdirektoratet om å levere del 2 av utviklingsredegjørelsen for 2015-2016. I del 1 av utviklingsredegjørelsen leverte rådet en vurdering av om lærefagene innen utdanningsprogrammet er relevante for arbeidslivet. Her leverer rådet en anbefaling til en ny tilbudsstruktur for restaurant- og matfag.

Bestillingen fra utdanningsdirektoratet er forankret i punkt 4 i mandatet for faglige råd, som slår fast at hvert råd skal levere en utviklingsredegjørelse to ganger per oppnevningssperiode. Redegjørelsen bør blant annet ta for seg eventuelle behov for nyetablering, omlegging og nedleggelse av utdanninger som hører til utdanningsprogrammet rådet har ansvar for. Formålet med redegjørelsen er å gi Utdanningsdirektoratet en samlet oversikt over endringer i en næring som kan ha betydning for opplæringstilbudet.

Vi har i denne redegjørelsen vurdert konsekvensene av analysene vi presenterte i del 1 og vil her foreslå nødvendige endringer i tilbudsstrukturen.

1.1 Organisering av arbeidet

Rådet har organisert arbeidet med utviklingsredegjørelsen med å etablere en arbeidsgrupper per Vg2 programområde, en arbeidsgruppe for Vg2 matfag og en for Vg2 kokk- og servitørfag. Arbeidsgruppene har vært bredt sammensatt, med representanter både fra det faglige rådet og fra næringslivet. Representanter med kompetanse om alle kategorier av lærefag har vært representert i gruppene. Arbeidsgruppene har hatt bred forankring i de ulike bransjene som rekrutterer fra utdanningsprogrammet. Arbeidsgruppene har til sammen vurdert samtlige lærefag i utdanningsprogrammet, og forberedt besvarelsen av utviklingsredegjørelsen for rådet. Se vedlegg 3 og 4 for mandat for arbeidsgruppene. Det faglige rådet sluttbehandlet saken på rådsmøte 11.-12.04.16. Medlemmene i arbeidsgruppene er som følgende:

Vg2 Matfag	Vg2 kokk- og servitørfag
Espen Lynghaug, NHO Mat og Drikke (leder)	Arild Løvaas, YS, Delta (leder)
Magnus Håstein, Lærlingkompaniet	Geir Rune Larsen, Strinda videregående skole
Kristin Bergundhaugen, Oslo Kommune	Alexander Skjefte, To rom og et kjøkken, NHO
Marit Løberg, Matbransjens opplæringskontor i Hedmark og Oppland	Anita Løyning, Lærlingkompaniet
Hans Petter Rasmussen, NNN/Nortura Rudshøgda	Jens Petter Hagen, Fellesforbundet
Lars Følling, Strinda videregående skole	
Helga Hjeltnes, Storhamar videregående skole	
Lars Gerhardsen, Norges gruppen/Meny	
Oddgeir Finstad, Nordlaks produkter AS/NNN	

Begge arbeidsgrupper har hatt flere møter høsten 2015 og vinteren 2016. I møtene har arbeidsgruppene forberedt rådets besvarelse og behandlet samtlige spørsmål fra Utdanningsdirektoratets bestilling.

1.2 Kunnskapsgrunnlag

Utdanningsdirektoratet har bestilt to forskningsrapporter som knytter seg til restaurant- og matfagene og som inngår i kunnskapsgrunnlaget for arbeidet med å gjennomgå tilbudsstrukturen. Dette er FAFOs undersøkelse om motivasjon, frafall og formidling av elever til læreplass i utdanningsprogrammet for restaurant- og matfag og NIBIOs undersøkelse om fag- og yrkesopplæring i matindustrien. Utdanningsdirektoratet etablerte også fem utvalg for å bistå i arbeidet. Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen har kommet med anbefalinger som knyttet seg til restaurant- og matfag.

Det faglige rådet har brukt disse rapportene i våre vurderinger av en ny tilbudsstruktur. Rådet har også brukt statistikk om søkerfall, resultater fra lærlingeundersøkelsen, formidlingstall til læreplass og gjennomføringstall. Dette utgjør til sammen et godt kunnskapsgrunnlag for å foreslå nødvendige endringer.

1.3 Tidligere utviklingsredegjørelser

Konklusjonen fra del 1 av utviklingsredegjørelsen var at lærefagene med få unntak er relevante for arbeidslivet. Det er behov for faglært kompetanse fra utdanningsprogrammet restaurant- og matfag i bransjene som vi representerer. Unntaket er sjømatproduksjon som ikke rekrutterer lærlinger til bransjen. Rådet foreslår i denne redegjørelsen at faget integreres med industriell matproduksjon, les mer om dette i avsnitt 2.3.6.

Rådet konkluderer i denne utviklingsredegjørelsen på flere av de problemstillingene vi tidligere har tatt opp. Rådet løftet ved forrige redegjørelse fra 2013/2014 opp følgende problemstillinger:

- Mangel på kvalifiserte søkere er hovedutfordringen.
- Bransjens egne analyser viser et behov for faglært arbeidskraft.
- Det framtidige behovet for faglært arbeidskraft er stort.

Disse punktene er fortsatt gjeldende. Vi påpekte at vi ville jobbe videre med Vg2 matfag og det endrede kompetansebehovet i servitørfaget. I denne utviklingsredegjørelsen følger vi opp disse punktene.

1.2. Overordnede problemstillinger

I tillegg til å gjennomgå fagene i utdanningsprogrammet, har rådet også flere overordnede betraktninger om hvilke utfordringer som er gjeldende innen restaurant- og matfag.

Rådet mener at hovedutfordringene for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er en synkende rekruttering og mangel på kvalifiserte søkere. Innretningen med et bredt Vg2 Matfag er en sterkt medvirkende årsak til dette, som gjør at bransjen ikke får dekket sitt behov for faglært arbeidskraft. FAFO-rapporten «Rekruttering, frafall og overgang til læreplass i restaurant- og matfag» og NIBIO-rapporten «Fag- og yrkesopplæring i matindustrien» underbygger dette (Andersen og Andresen 2016; Prestvik m.fl. 2016).

FAFO har sett på hva som karakteriserer elevgruppen som ikke får læreplass og hva som er årsaken til hvorfor elevene i liten grad lykkes med å fullføre opplæringsløpet innen utdanningsprogrammet. Sannsynligheten for å få læreplass synker særlig hvis elevene har lave karakterer og høyt fravær. I rapporten beskriver FAFO hvordan rådgivere på ungdomsskolen anbefaler elever som er skoletrøtte, elever som ikke kom inn på studiespesialiserende program eller hadde andre utfordringer til å velge restaurant-matfag. Lite motiverte elever svekker læringsmiljøet i klassen. Elevene som er motiverte klarer seg bra, men for mange elever med for lav motivasjon og dårlige forutsetninger

har startet på utdanningsprogrammet. Videre påpeker Andersen og Andresen (2016:54) at det er en ubalanse i tilbud og etterspørsel etter lærlinger. Arbeidsmarkedet har behov for kompetansen som elevene får. Det er en mangel på søkere, og særlig til industrien.

Samtidig som bransjen sliter med å finne kvalifiserte søkere, har de et stort behov for faglært arbeidskraft. Behovet for faglært arbeidskraft vil øke, samtidig som behovet for ufaglærte vil være stabilt (Prestvik m.fl. 2016). NILFs undersøkelser av kompetansebehovet i NHO mat og drikkes medlemsbedrifter bekrefter dette. De gjorde en prognose for behov for fagarbeidere innen matfagene fram mot 2020. Tallene er basert på en spørreundersøkelse til store deler av matbransjen, men ikke blå sektor og dagligvarehandelen. Derfor er ikke sjømatfagene nevnt, og butikkslakterfaget er sannsynligvis mye lavere anslått enn om dagligvarehandelen hadde deltatt i undersøkelser. Prognosen viste følgende nettobehov for de forskjellige lærefagene:

Lærefag	Behov fram mot år 2020, antall årsverk
Butikkslakterfaget	57
Kjøttskjærerfaget	216
Slakterfaget	104
Pølsemakerfaget	188
Bakerfaget	129
Konditorfaget	60
Industriell matproduksjon	293
Annet innen matfag	95

Prestvik og Rålm 2014:38

Tabellen viser et stort behov for faglært arbeidskraft innen fag som i dag i liten grad rekrutterer elever.

Både NILF og FAFO har påpekt at den industrielle delen av bransjen har et kommunikasjonsproblem ovenfor elevene (Andersen og Andresen; Prestvik og Rålm 2014). Elevene forstår ikke hva flere av fagene handler om, mens bransjen mener elevene er lite kvalifiserte. Rådet mener at bransjen ikke kan ta et opplæringsansvar for lærlinger som ikke har forutsetninger til å fullføre videregående opplæring.

Samtidig som rekruttering av kvalifiserte søkere er en hovedutfordring, påhviler det bransjer og bedrifter et stort ansvar for å ta inn lærlinger i sine respektive fag. Her må alle bransjer og alle aktører ta et større ansvar. Hvis ikke matbransjen er villig til å ta sitt opplæringsansvar, og bedriftene tar inn lærlinger uavhengig av sitt eget kortsiktige rekrutteringsbehov, vil fagopplæringen forvitte i disse bransjene.

Rådet ønsker nå å ta grep blant annet for tydeliggjøre for elevene hvilke valgmuligheter som finnes i bransjene. Rådet foreslår i denne utviklingsredegjørelsen en ny modell for matfagene, der problemene er størst. Rådet vil splitte opp Vg2 matfag i tre nye Vg2 programområder: Vg2 mat og prosess, Vg2 baker og konditor og Vg2 kjøttfag.

Ungdoms- eller voksendanninger?

Samtlige av utdanningene innen utdanningsprogrammet er ungdomsutdanninger, og hører fortsatt hjemme i den ordinære lærlingeordningen. At en del lærefag innen matfagene for tiden synes å være mer aktuelle gjennom praksiskandidatordningen enn som lærlingefag, skyldes dagens situasjon med lav søkning til Vg2 matfag. En annen årsak er at mange bedrifter i matindustrien oppfordrer sine medarbeidere til å ta fag- eller svennebrev som praksiskandidater.

Ulike gjennomføringsmodeller?

For matindustrien vil en velfungerende 2+2 modell være den foretrukne. I en slik modell vil elevene allikevel tidlig komme i kontakt med bedriftene gjennom prosjekt til fordypning, men vil samtidig skaffe seg de grunnleggende ferdigheter, gjennomgå yrkesfagenes teori på skolen, og være skolens ansvar. Ved en slik arbeidsfordeling utnytter man skole og bedrift på de deler begge er best på.

1+3-modeller vil være noe mer krevende for bedriftene, og bør ikke innføres som hovedmodell i noen av fagene. Men en større fleksibilitet i bruk av modellene i tilfeller hvor elev og bedrift er enige om det, som 0+4 og 1+3 vil være en styrke, også i matfagene.

Fleksibiliteten brukes ikke i stor nok grad

Rådet mener at læreplanene i Kunnskapsløftet i hovedsak er gode. De gir rom for lokale tilpasninger. Likevel er bruken av læreplanene på det lokale nivå er i varierende grad god nok. Rådet ser at rommet for tolkning av læreplanene kan være for stort. Læreplanene skal ikke tolkes, men heller tilpasses til lokale behov. Her har fylkeskommunene et ansvar for at det lokale læreplanarbeidet blir gjennomført på en hensiktsmessig måte. Rådet har også erfaring med at læreplanene legger føringer for innkjøp av utstyr på skolene. Dette er uheldig praksis, og får særlig store konsekvenser for flere av de små fagene innen utdanningsprogrammet.

Gjennomgang av læreplanene i faget

Rådet har initiert et læreplanarbeid om helse, miljø og sikkerhet for å samordne dette programfaget mellom alle Vg3 læreplaner. Arbeidet har vist at læreplanene er ulike i detaljeringsgrad og struktur. Rådet mener det er behov for å oppdatere læreplanene slik at de er relevante for kompetansebehovet i arbeidslivet. Dette gjelder både for å få inn utvikling i faget om teknikk og produksjonsmetoder, men også å styrke håndverksfagene om råvarekunnskap og håndverksteknikker.

Rådet foreslår også læreplanendringer på Vg2-nivå, og det er derfor også naturlig at Vg3 læreplanene endres som en konsekvens av endringer på Vg2.

Fordypning på Vg3

Selv om det er stort rom for fleksibilitet i skole- og bedriftsopplæringen, mener rådet at det er behov for fordypning på Vg3-nivå innen enkelte av våre fag.

Fordypningsområdene må settes på nasjonalt nivå gjennom valgfrie moduler i læreplanene. Valg av fordypningsmodul må formaliseres i vitnemål og reflekteres i fag- og svenneprøven.

Regionale kompetansesenter/regionalt samarbeid

Rådet ser det som sannsynlig at alle de nye forslag til Vg2 (kjøttfag, mat og prosess og baker og konditor), ikke kan tilbys over hele landet. Utdanningen må lokaliseres og tilbys i nærheten av det avtagende arbeidslivet, i dette tilfellet matindustrien. Vi har merket oss at yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen anbefaler en organisering av den delen av utdanningen som skal dekke matindustriens behov i 4-5 regioner der hovedtyngden av matindustrien er plassert. Faglig råd er enig det yrkesfaglige utvalgets vurdering om regionale kompetanse og at utdanningen sannsynligvis vil etableres i de regionene der matindustrien etterspør lærlinger.

Rådet støtter sak som nå er i Stortinget om at hjemfylket må finansiere opplæring for elevene i et annet fylke blir vedtatt. Finansiering må følge elevene, uavhengig av hvilket fylke de tar opplæringen i. Rådet mener at regionale opplæringstilbud ikke må bli en dragkamp mellom fylkene om hvem som skal tilby opplæring. Det er viktig med samarbeid regionalt for å sikre bærekraftige utdanningsmiljøer, og at de ulike Vg2-programområdene blir tilbudt i regionen. Tilbudene må gjerne fordeles på flere skoler, men først og fremst etter hvilke skoler som har fagmiljøene, gode verksteder og kvalifiserte lærekrefter. Rådet ønsker derfor primært at regionale tilbud er finansiert gjennom fylket/regionen. Her er det viktig at pengene følger eleven slik at enkeltfylker ikke må bære kostnadene alene. Det faglige rådet bør være med å avgjøre hvor tilbudet skal ligge. Det er rådet som har kunnskap om hvor bransjen er lokalisert og dermed hvor et skoletilbud bør legges.

2. Gjennomgang av fagene

2.1 Vg1 Restaurant- og matfag

Rådet vil ikke foreslå endringer i Vg1 restaurant- og matfag. Inngangen til utdanningsprogrammet er hensiktsmessig, og elevens mulighet til å få en god forståelse av verdikjeden fra jord og fjord til bord er en styrke med utdanningsprogrammet. Samtidig ønsker rådet å påpeke at Vg1 skal gi en forberedelse og innføring til samtlige lærefag. Dette var forutsetningen i både R-94 og i Kunnskapsløftet. Rådet mener at dette kun til dels er tilfellet i dag, og i hvert fall ikke på alle skoler. Vg1 restaurant- og matfag skal ikke være Vg1 kokk- og servitørfag. Rådet foreslår nå en tydeligere tilbudsstruktur som vil gi skoler bedre anledning til å tilpasse undervisningen på Vg1 slik at elevene får innføring og bedre forståelse av deres valg på Vg2 og Vg3.

Samtidig er rådet bekymret for de negative søkertallene til utdanningsprogrammet. Nedgangen i søkere har fortsatt i 2016, og for skoleåret 2016-2017 er det kun 1994 elever som har søkt Vg1 restaurant- og matfag, en nedgang på 384 elever. Dette er en stor utfordring for våre bransjer som har behov for faglært arbeidskraft.

2.2 Vg2 kokk- og servitørfag

For Vg2 kokk- og servitørfag fungerer opplæringen i hovedsak, men har utfordringer knyttet til rekruttering og gjennomføring. Programområdet fører til tre lærefag: kokkfaget, institusjonskokkfaget og servitørfaget, som henger fint sammen. Det er ikke behov for å justere på tilbudsstrukturen i dette faget.

Kokkfaget er det største faget i Vg2 kokk- og servitørfag. Det kan være en utfordring at faget får for stor plass i undervisningen. Mange lærere har bakgrunn som kokk, og dette kan prege opplæringen. Opplæringen for elevene må være lik uavhengig av lærerens yrkesfaggrunn og hvor skolen ligger. Rådet mener det er behov for å justere på læreplanene for å styrke og synliggjøre de tre fagene.

I utviklingsredegjørelsen for 2013-2014 meldte rådet at vi ville vurdere om det endrede kompetansebehov for servitørfaget skal få konsekvenser for opplæringen:

For servitøren har kompetansekravet endret seg, og bransjen mener at det kreves større teoretiske og praktiske kunnskaper om drikkevarer. Servitørfaget ble innlemmet i Vg2 kokk- og servitørfag etter Kunnskapsløftet. Begrunnelsen var blant annet at servitøren også hadde behov for kunnskap om mat. Selv om begrunnelsen for å slå sammen disse fagene var faglig, mener rådet at servitøren har blitt mindre synlig i dagens tilbudsstruktur.

Rådet har vurdert dette videre, og mener det er behov for å gjøre grep i læreplanen på Vg2-nivå for å styrke servitørfaget og slik imøtekomme bransjens endrede kompetansebehov. Rådet mener at læreplanen på Vg2-nivå må styrkes med flere kompetansemål knyttet til drikkevarekunnskap og service.

Rådet har hatt mange diskusjoner om behovet for både kokkfaget og institusjonskokkfaget, se mer i avsnitt 2.2.2. Konklusjonen er at institusjonskokkfaget må ivaretas, men at kompetansen om ernæring må styrkes både på Vg2- og Vg3-nivå. For å styrke denne delen av faget, må ernæring også i større grad enn i dag synliggjøres i læreplanen. Dette er i tråd med en samfunnsutvikling, der fokuset på ernæring og allergener i mat er større. Både restaurantkokker, servitører og institusjonskokker må ha kunnskap om ernæring. Rådet mener derfor at læreplanen på Vg2 kokk- og servitørfag må inkludere mer konkrete mål knyttet til ernæring.

Rådets anbefaling:

Rådet anbefaler at det nedsettes en arbeidsgruppe som kan foreslå en ny læreplan med mer konkrete læreplanmål knyttet til å styrke og synliggjøre servitør- og institusjonskokkfaget. Dette er i tråd med anbefaling fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen.

2.2.1 Vg3 Kokkfaget

Rådet er ikke kjent med at det er noen problemområder i opplæringen Vg3 kokkfaget. Det utdannes for få faglærte kokker i forhold til behovet. Dette er bakgrunnen til at bruken av utenlandsk arbeidskraft er relativt høy i bransjen. I deler av bransjen varierer graden av faglærte kokker. Det er behov for å gjøre læreplanen for kokkfaget mer presis for å heve nivået og bidra til at faget ikke blir utvannet. Faglig råd støtter her anbefalingen fra yrkesfaglig utvalg om å utarbeide mer spesifikke læreplaner i Vg3 kokkfaget. Læreplanendringer på Vg3-nivå vil også kunne være en konsekvens av justeringer på Vg2.

Rådets anbefaling:

Rådet foreslår at læreplanendring i Vg3 kokkfaget vurderes som en konsekvens av justering i Vg2 kokk- og servitørfag.

2.2.2 Vg3 Institusjonskokkfaget

Det er store variasjon på antall læreplasser i institusjonskokkfaget i landet. For eksempel har Oslo flere læreplasser enn det er søkere til faget. Mens det andre steder ikke er nok læreplasser i forhold til de som søker. Dette gjør at søkertall til læreplass kan bli misvisende. Rådet mener at det er gode jobbmuligheter som faglært institusjonskokker. Det ansettes sjelden ufaglærte i bransjen, men siden det er få institusjonskokker ansettes det også faglærte kokker. Rådet mener det er behov for et fagbrev som innehar kompetanse innen ernæring og spesialkost.

Rådet har i flere runder diskutert behovet for et eget institusjonskokkfag, og om kokkfaget og institusjonskokkfaget kan slås sammen på Vg3-nivå. Fagene er relativt like og det er kun 10 kompetansemål i læreplanene som er ulike. Disse kompetansemålene knytter seg til ernæring og spesialkost. Selv om restaurantkokken i økende grad har behov for kunnskap om ernæring og allergener, er dette likevel to ulike yrker. Bransjen de skal jobbe i er forskjellig. Mens institusjonskokken som regel jobber i offentlig sektor, på sykehus og i andre større kjøkken, skal kokken jobbe i restauranter. Maten som lages er forskjellig, og institusjonskokken lager ofte mat i større kvanta.

Rådet mener det er hensiktsmessig å styrke institusjonskokkfaget fremfor å slå faget sammen med kokkfaget. Det er helt tydelig at bransjene ønsker sine to fagbrev. Selv med bare 10 forskjellige kompetansemål i læreplanene er ulikhetene store på de viktigste områdene for fagene. Reiselivsnæringen ønsker ikke en sammenslåing som gjør restaurantkokken enda mer generell. Denne bransjen har behov for mest mulig spesialiserte kokker. På den andre siden ønsker ikke sykehusene at institusjonskokken skal få mindre kunnskap om ernæring og spesialkost. Begge må kunne lage mat etter

grunnleggende prinsipper, men valg av metode er forskjellig. Hovedforskjellen mellom fagene er som følgende:

KOKK	INSTITUSJONSKOKK
A la carte kjøkken	Storkjøkken
Oppsøkende gjester	Brukere av offentlige servicetilbud
Matopplevelse ut i fra betalende gjester	Ernæringsbasert mat ut i fra budsjett
Må vite om allergener i mat	Må kunne lage spesialkost
Hotell- og restaurantbransjen	Offentlige institusjoner og kantiner

Det har ingen økonomiske konsekvenser i videregående utdanning å fortsatt ha to kokkefag på vg3 nivå. Fagene gjennomføres uansett i bedrift.

Søkingen til faget har i de siste årene gått noe ned. Rådet mener at faget blir for lite synlig i Vg2 kokk- og servitørfag. Fordi bransjen har et underdekket behov for faglærte institusjonskokker, mener vi faget kan styrkes ved å endre navnet fra institusjonskokk til ernæringskokk. Rådet antar at et navnebytte vil:

- Styrke rekrutteringen til faget. Begrepet ernæring er mer i tiden og vil tydeliggjør hva faget går ut på for elevene.
- Tydeliggjøre veien videre til høgskole og universitet, da begrepet ernæring innen høyere utdanning er godt etablert.
- Styrke ernæringsdelen i faget. Ernæringskokken har sitt arbeid på ulike institusjoner. I helsesektoren er maten viktig for å rehabilitere pasienter. I forsvaret skal maten ivareta en god ernæringsstatus for soldater. I kantiner skal kokken fremme et sunt kosthold i bedrifter og på skoler.

Forslaget om å bytte navn til ernæringskokk vil få konsekvenser for læreplanen på Vg2-nivå. Her må ord og begrepet vurderes byttet ut. I tillegg må innhold i enkelte kompetansemål endres for å styrke kompetanse om ernæring.

Læreplanen må tilpasses slik at eleven får en dybde og en tidsriktig kompetanse som er i tråd med arbeidslivets og samfunnets behov.

Rådets anbefaling:

Rådet foreslår å endre navn på institusjonskokkfaget til ernæringskokkfaget. Læreplanen på Vg3-nivå må styrkes på del om ernæring.

2.2.3 Vg3 Servitørfaget

Fordi det er mangel på faglærte servitører i bedriftene, er det en utfordring å rekruttere flere bedrifter til å bli lærebedrift i servitørfaget. Faget har i de siste årene blitt såpass lite, at vi likevel kan si at det er nok læreplasser. Bransjen har behov for faglærte servitører, og fordi søkingen er lav, dekker mange bedrifter opp sitt behov med utenlandsk arbeidskraft. Dette bidrar til at det er mindre fokus i deler av bransjen på at de som jobber som servitører skal være faglærte. Rådet mener at lønnsordningen kan være en utfordring til at faglærte blir i yrket.

Fordi faget er såpass lite, er det også mangel på faglærte servitører som er lærere på skolene. Læreplanen er uklar på de ulike programfagene, og resultatet er at kokk tar større plass i undervisningen. En løsning på dette er at læreplanen blir mer konkretisert og delt inn i flere og tydeligere bolker etter fagområder. Servitørfaget trenger en fornyelse, faget bør inneha mer kompetanse om drikkevarekunnskap og service. Det er særlig viktig at koblingen mellom mat og drikkevarer ivaretas. Elevene skal kunne formidle internasjonal og lokal historie, kultur og produksjon av drikkevarer. Det er derfor viktig at de får en grunnleggende kompetanse på lokalmat og drikke samt mat og

drikkevarer generelt. Dette er i tråd med anbefaling fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen.

Rådets anbefaling:

Rådet foreslår å endre læreplanen i Vg3 servitørfag for å styrke del om drikkevarekunnskap og service. Endringer i læreplan på Vg2-nivå må også synliggjøres på Vg3-nivå.

2.3 Vg2 matfag

Matindustrien er en mangfoldig næring som består av et stort spekter av ulike typer bedrifter, med et sammensatt kompetansebehov. Utvalget tror at matindustrien vil utvikle seg i to hovedretninger, der teknologiintensive bedrifter produserer store volum, mens mindre håndverksbaserte bedrifter produserer i mindre skala. Utvalget mener kompetansebehovet kan beskrives med fire kategorier fagarbeidere (...) Dette er: fagarbeider innen teknologi, fagarbeider innen håndverk og industri, fagarbeider innen håndverk, og fagarbeider innen håndverk og service (Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen 2016:4)

Rådet er enige i utvalgets beskrivelse om kompetansebehovet i matindustrien. Utvalget er tydelig på at Vg2 matfag må splittes opp fordi det er for bredt og rekrutterer til en sammensatt næring.

Det faglige rådet har særlig fokusert på Vg2 matfag i vårt arbeid med å gjennomgå tilbudsstrukturen. Det er særlig her utfordringene i utdanningsprogrammet ligger. Elevene forstår ikke hva Vg2 matfag er, og bransjen klager på kunnskapsnivået til elevene. Rådet mener at dette henger sammen med hvordan matfagene er organisert i dag. Rådet konkluderer med at faget ikke fungerer, og at det er behov for å gjøre tilbudsstrukturen mer forståelig for ungdom. Bransjens behov for kompetanse har endret seg. Samtidig har søkingen til faget gått såpass mye ned at det er utfordrende å dele opp et såpass lite fag.

Utdanningsdirektoratet har stilt spørsmål ved faget fordi det er få søkere til læreplass, lav formidlingsandel og et lavt antall løpende lærekontrakter. For Vg2 matfag er det en generell utfordring at elevenes holdninger og kunnskaper ikke er på et adekvat nivå ved formidling til læreplass. Bedriftene kan ikke ta et opplæringsansvar for elever som ikke har forutsetninger til å fullføre opplæringen. I tillegg mener rådet forklaringen på dette er dagens innretning på Vg2 matfag. Rådet tror at å splitte opp Vg2 matfag i mindre deler vil gi en tydeligere og mer faglig innrettet undervisning gjort av faglærere som selv er utdannet i faget de underviser i. Dette vil kunne bidra til at motivasjonen og læringen hos elevene øker. Selv om søkertallet per i dag er lavt, mener rådet at en tydelig profil på Vg2 fagene vil få flere unge til å se hvilke muligheter det er innenfor hvert fag. Rådet tror dermed søkertallene vil stige.

Matindustrien rekrutterer i dag faglært arbeidskraft fra Vg2 matfag og fra andre utdanningsprogram som TIP og EL. Matindustrien er en stor bransje som består av et stort antall bedrifter der kompetansebehovet varierer. Dette er en bransje som har behov for mange ulike kompetanser, både rene tekniske, håndverksmessige og kombinasjoner av disse. Vg2 matfag klarer ikke i dag å gi tilfredsstillende opplæring i både håndverkskompetanse og prosess.

Rådet ønsker å splitte opp Vg2 matfag i tre nye programområder. Dette er Vg2 mat og prosess, Vg2 baker og konditor og Vg2 kjøttfag. Hovedbegrunnelsen er behovet for mer og tidligere spesialisering.

Håndverkskompetanse

Mer og tidligere spesialisering er viktig for håndverksfagene. Det å bli god på et håndverk krever mengdetrening for elevene. Rådet mener elevene har behov for å fokusere på de enkelte håndverksteknikkene og råvarene innen både kjøtt og baking.

Innen bakerhåndverket er særlig kunnskap om råvaren viktig. Disse er viktige også i industrien hvis noe går galt. Bakerbransjen ønsker selv at opplæringen på skolen skal være mer spesialisert (Prestvik m.fl. 2016). En viktig begrunnelse for rådet i å splitte opp Vg2 matfag er å tydeliggjøre og styrke mathåndverksfagene. Rådet ønsker to Vg2 som skal ha fokus på hver sine håndverk, altså baking og kjøtt.

Matkunnskap og teknisk kompetanse

Rådet mener det er behov for å forsterke både den matfaglige og den tekniske kompetansen til fagarbeidere som skal ut i matindustrien.

Fagarbeidere med teknisk kompetanse bør også i fremtiden rekrutteres fra TIP og elektrofag. Rådet har vært i dialog med FRTIP om å legge til rette for en mindre matfaglig og mathygienisk fordypningsmodul på faget produksjonsteknikk på TIP. Endringer i tilbudsstrukturen for utdanningsprogrammet for TIP faller utenfor mandatet til Faglig råd for restaurant- og matfag.

Rådet mener det er viktig å opprettholde et eget lærefag innen industriell matproduksjon. NIBIOs undersøkelser av fag- og yrkesopplæring i matindustrien (2016) støtter opp om at bransjen har behov for et fagbrev som både innehar matkunnskap og teknisk kompetanse. Det er likevel behov for å tilføre Vg2 mer prosess- og teknisk kompetanse for å møte matindustriens nåværende og fremtidige kompetansebehov. Rådet mener at dette best kan realiseres ved å etablere et eget Vg2 programområde som heter Mat og Prosess.

I dagens Vg2 matfag er fokuset i for liten grad på at elevene skal ut å jobbe i en industribedrift. Elevene har for liten erfaring med hva det vil si å arbeide i matindustrien etter at de har gått på Vg2 matfag.

Konsekvenser av å splitte opp Vg2 matfag

Det er bred enighet i bransjen om at Vg2 matfag ikke fungerer i dag. Den nye modellen for ny tilbudsstruktur som rådet nå anbefaler er begrunnet faglig. Dette er en tilbudsstruktur som rådet mener at elevene, skolen og arbeidslivet vil ha best nytte av.

Det springende punktet er om fylkene vil kunne opprette klasser i tre programområder med utgangspunkt i dagens elevtall på Vg2 Matfag og om elevene vil søke seg til disse. Selv om dette kan bli en tilbudsstruktur som kan være utførende for enkelte fylkeskommuner å tilby, ønsker rådet å anbefale en faglig begrunnet tilbudsstruktur heller enn en tilbudsstruktur begrunnet i dagens søkertall. Den kunnskapen som rådet sitter på tilsier at dagens modell ikke er god nok. Rådet vil påpeke at denne tilbudsstrukturen vil kreve en samlet innsats fra de ulike bransjeorganisasjoner, bedrifter, myndigheter, skoler og opplæringskontorer.

Det er behov for å beholde fagene på Vg3-nivå

Mange av lærefagene innen Vg2 matfag er små, og Udir har bedt rådet vurdere hvilke grep man kan gjøre for at fagene skal fungere, og fortsette diskusjonen om hvorvidt lærefagene er verdsatt i arbeidslivet. Rådet har diskutert ulike modeller og innretninger på sluttkompetansene på Vg3-nivå. Når en vektlegger bedriftenes behov for de ulike lærefagene, ser det ikke ut til at sammenslåing av fag er den riktige veien å gå. Dette begrunnes i de ulike behov disse skal dekke i den enkelte bedrift, og muligheten for å gi en fullverdig opplæring hvis fagene skal romme mer. Hvis en skal slå sammen fag på Vg3-nivå og deretter tilby en rekke fordypninger for å dekke bransjenes reelle behov for spesialiseringer, er man i utgangspunktet like langt, og har på veien risikert å miste bransjemessig tilhørighet og egenart.

2.3.1 Industriell matproduksjon

Fordi matindustrien er sentrert i regioner, er det store regionale forskjeller i behovet for arbeidskraft. Matindustrien finnes ikke i like stor grad i alle byer og fylker. Det er også en utfordring at noen bedrifter kun tar inn lærlinger de selv skal beholde etterpå. Bransjen er i endring. Den tar i økende grad i bruk ny teknologi som reduserer antall stillinger i produksjon, bransjen sentreres og fabrikklegg flyttes og slås sammen. Vi mener at de aller fleste bedriftene foretrekker fagarbeidere. Samtidig er det et stort omfang av innleid arbeidskraft, og ikke alle arbeidsoppgaver i matindustrien er fagarbeid i dag.

Matindustrien er sammensatt, og det vil sannsynligvis være et større behov i deler av industrien for produksjonsteknikere med matfaglig kompetanse. Rådet mener samtidig at det er god dekning for å konkludere med at bransjen har behov for fagbrev i industriell matproduksjon også i årene som kommer.

I en ny tilbudsstruktur må lærefaget bygge på Vg2 Mat og Prosess. Matindustrien har et stort behov for denne type fagarbeidere med matfaglig og teknisk kompetanse. I stedet for å fortsette med en bred læreplan uten annen faglig fordypning enn den som gis ut fra bedriftens produksjon, ønsker vi å styrke lærefaget ved at det lages valgbare fordypningsmoduler i læreplanen som innretter seg spesielt mot de største bransjene. Disse kan være mel og bakervarer, bryggeri og ølproduksjon, meieri, kjøttproduksjon, sjømatindustri, snacksindustri, potetindustri og mer.

Rådet mener det må være fordypningsområder i læreplanen på Vg3 nivå. Læreplanen bør ha en stor fellesdel og definerte fordypningsområder etter produkt. Sjømatindustrien er villig til å legge ned sitt fag sjømatproduksjon, men har behov for fordypningsmodul i sjømatindustri på Vg3-nivå. Rådet har ikke konkludert på antall fordypningsområder, og ønsker å komme tilbake til dette.

Rådet foreslår at betegnelsen på fagarbeideren endres. Ny tittel må signalisere at faget handler om prosess og teknikk. Rådet har foreløpig ikke konkludert på navn, men har til nå følgende forslag: matoperatør, fagoperatør, prosessoperatør i matindustrien, matfagoperatør, matoperatør og industriell matoperatør.

Rådets anbefaling:

Rådet foreslår at tittelen på fagarbeideren endres. Rådet foreslår fordypningsmuligheter i læreplanene på Vg3-nivå i dette faget. Rådet vil komme tilbake til både tittel og antall fordypningsområder industrien har behov for.

2.3.2 Bakerfaget

Bakerfaget skal bygge på det nye Vg2-faget baker og konditor. NIBIOs undersøkelse om kompetansebehov i bakerbransjen viste et stort behov for faglærte bakere. Bransjen er i stor grad todelt mellom håndverksbakeri og industribakeri (Prestvik m.fl 2016). Det er først og fremst håndverksbakeriene som vil rekruttere faglærte bakere. Industrien er også interessert i disse fagbrevene, men trenger ikke så mange i antall.

Læreplanene må tilpasses ny læreplan på Vg2. Rådet ønsker at faget skal spesialiseres i en håndverksretning.

Rådets anbefaling:

Rådet mener at lærefaget ivaretas som i dag, men det er behov for nødvendige oppdatering i læreplan knyttet til råvarekunnskap og håndverksteknikker. Læreplanen må også tilpasses til det nye Vg2 baker og konditor.

2.3.2 Konditorfaget

Det er i dag for få læreplaner i forhold til antall elever som søker læreplass i faget. Bransjen må ta et større ansvar for å utdanne faglærte konditorer. Det er vanskelig å få jobb i ordinære konditorier, men restaurantbransjen har i økende grad tatt inn lærlinger i dette faget.

Faget vil bygge på det nye Vg2 baker og konditor. Lærefaget ivaretas som i dag, men det er behov for nødvendige oppdatering i læreplan knyttet til råvarekunnskap og håndverksteknikker. Læreplanene må tilpasses ny læreplan på Vg2. Rådet ønsker at faget skal spesialiseres i en håndverksretning.

Rådets anbefaling:

Rådet mener at lærefaget ivaretas som i dag, men det er behov for nødvendige oppdatering i læreplan knyttet til råvarekunnskap og håndverksteknikker. Læreplanen må også tilpasses til det nye Vg2 baker og konditor.

2.3.4 Butikkslakterfaget

Det er noe variasjon i inntaket av lærlinger i butikkslakterfaget mellom regionene og mellom de ulike dagligvarekjedene. Men generelt er det et økende fokus på matkvalitet og ferskvarer i bransjen. Rådet forventer at dette vil øke kompetansebehovet hos dagligvarekjedene etter faglært arbeidskraft. Dagligvarekjedene ansetter både kokker og butikkslaktere i ferskvareavdelingene, men butikkslakteren har større kunnskap om butikkdrift, svinn og salg. Bransjen ønsker helst butikkslaktere, men benytter også andre med realkompetanse eller andre matfag.

Rådet er uenig i det yrkesfaglige utvalgets innspill om å lage en "Vg3 ferskvarekokk" som skal rekrutteres fra Vg2 kokk- og Servitørfag. En kokk lager mat, navnet er allerede gitt et innhold. Selv om det foregår noe svinnrelatert produksjon av ferdigretter i de fleste ferskvedisker, er ikke kokkenavnet noe godt forslag.

Rådet vil ivareta Vg3 butikkslakter som i dag. Bransjen ønsker et eget svennebrev innen butikkslakter, og ønsker ikke at faget slås sammen med Vg3 sjømathandler. Dagligvarekjedene ønsker å bruke fagene mer i årene som kommer. Bransjen har i dag problemer med å få tak i søkere.

Faget skal rekruttere både fra Vg2 kjøttfag og Vg2 mat og prosess.

Rådet anbefaler:

Rådet ønsker at faget ivaretas som i dag.

2.3.5 Sjømathandlerfaget

Dagligvarekjedene og spesialforretningene har behov for sjømathandlerfaget. Bransjen ønsker et fag som er spesialisert på fisk og vil beholde faget. Det har vært en økning i antall nye fagbrev i de siste årene i faget, og rådet tror utviklingen vil fortsette.

Faget skal rekruttere både fra Vg2 kjøttfag og Vg2 mat og prosess.

Rådet anbefaler:

Rådet ønsker at faget ivaretas som i dag.

2.3.6 Sjømatproduksjon

Rådet mener det er en stor utfordring at det ikke finnes søkere til læreplass for Vg3 sjømatproduksjon. I bedriftene har arbeidsledere/prosessledere ofte fagbrev, men det er mindre etterspørsel fra bedriftene for faglært kompetanse for produksjonsarbeiderne. Bransjen ønsker i ta i bruk faget industriell matproduksjon. Rådet mener det er behov for

å satse mer på en generell matindustriutdanning. Dette vil sikre elevene omstilling, de kan lettere få arbeid i andre typer bedrifter med dette fagbrevet. Faget bør integreres med industriell matproduksjon. Læreplanmålene for faget er relativt like læreplanmålene for industriell matproduksjon. Det er en del manuelle oppgaver i sjømatproduksjonen, og disse må ivaretas i det nye faget.

Rådet anbefaler:

Rådet anbefaler å legge ned Vg3 sjømatproduksjon og integrere faget med Vg3 industriell matproduksjon.

2.3.7 Kjøttkjærefaget

Det er til dels geografisk ulikheter i tilgangen på læreplasser innen kjøttkjærefaget. Bransjen har behov for kompetanse, men ikke nødvendigvis på fagbrevnivå. Det er mye intern opplæring i skjærehallene, og bedriftene henter i stor grad arbeidskraft fra utlandet. Dette handler i stor grad om at tilgangen på søkere til lære er lav.

Rådet mener at bransjen har behov for et eget svennebrev i kjøttkjærefaget. Bransjen har utviklet seg i en retning der bedriftene ofte er spesialiserte med utgangspunkt i aktivitet. Enkeltbedrifter er spesialiserte på kjøttkjæring og har dermed behov for kompetanse som retter seg mot dette fagfeltet. Faget er lite og har få søkere. Rådet mener at en tydelig tilbudsstruktur på Vg2-nivå vil kunne bidra til å synliggjøre kjøttfagene som i dag har få søkere.

Rådets anbefaling:

Svennebrev i kjøttkjærefaget må ivaretas.

2.3.8 Pølsemaker

Kjøttbransjen er i stor endring. De store bedriftene blir større, og her er det mindre behov for spesialkompetansen til pølsemakeren. Det er her færre pølsemakere i hver bedrift. En gryende oppblomstring av småskala, lokalmat og spesialprodusenter vil øke etterspørselen etter de håndverksmessige kunnskaper og tradisjoner.

Rådet mener at bransjen har behov for et eget svennebrev i pølsemakerfaget. Bransjen har utviklet seg i en retning der bedriftene ofte er spesialiserte med utgangspunkt i aktivitet. Enkeltbedrifter er spesialiserte på produksjon av ulike typer pølser, og dermed har også bedriften behov for en spesialisert kompetanse.

På bakgrunn av innspill fra bransjen, og med den spesialiserte produksjonen som foregår i ulike bedrifter, foreslår rådet at det opprettes fordypningsmoduler i læreplanen. Aktuelle fordypningsmoduler kan være: spekevareproduksjon, posteier og patéer, ferske pølser og pålegg.

Slike fordypningsmoduler fantes i utdanningene i R-94, hvor man hadde en 60% del av læreplanen alle måtte oppfylle, og to valgfrie 20% moduler utfra interesse og bedriftens produksjon. Et konkret innspill fra en stadig voksende spekevareindustri hevder at pølsemakeren, som ett av to fag de benytter (i tillegg til kjøttkjærefaget) har alt for lite kunnskap om spekevareproduksjon. Antall og hvor store fordypningsmodulene skal være må en læreplangruppe ta stilling til.

I tillegg kommer det flere småskalaprodusenter. Nortura har også laget en egen divisjon som skal jobbe med småskala. Disse bedriftene vil ha behov for mer spesialisering i faget.

Rådets anbefaling:

Rådet mener at pøsemakerfaget må bestå. Bransjen har behov for mer spesialisering i faget, og rådet anbefaler fordypning på Vg3-nivå.

2.3.8 Slakterfaget

Bransjen har behov for faglærte slaktere, og dermed et eget svennebrev i slakterfaget. Det er få slakteri igjen i landet, og dette fører til at elevene ofte må flytte for å gå i lære. Det er for tiden mangel på fagutdannede slaktere. Størstedelen av bransjen har interne kvalitetskrav knyttet til at alle skal ha svennebrev i slakterfaget. I nøkkelposisjoner i slakteriene må en være slakterutdannet, for eksempel i bedøvning og avlivingen. Signaler fra bransjen tyder på at læreplanene er omfattende. Læreplanen har 58 kompetansemål og mange er detaljerte. Rådet mener det kan være et potensial i å slå sammen en del av disse kompetansemålene.

Rådets anbefaling:

Bransjen har behov for faglærte slaktere og faget må derfor bestå.

3. Endringsforslag og anbefaling til ny tilbudsstruktur

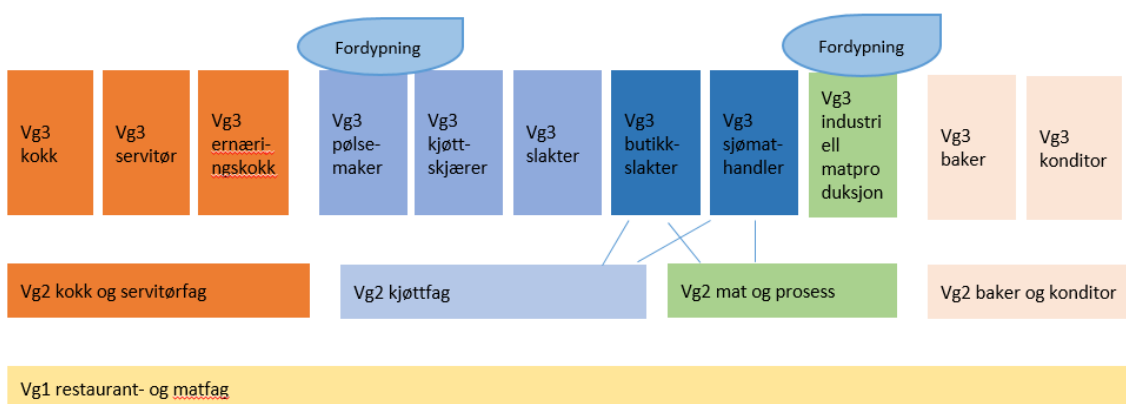
Rådet anbefaler i hovedsak tre typer endringsforslag for restaurant- og matfag. Dette er en ny tilbudsstruktur for matfagene, endringer i enkelte lærefag og endring i læreplaner.

3.1 Ny modell for matfagene

Rådet har diskutert flere modeller for å bedre sikre kvalitet og relevans på Vg2 Matfag, og innenfor de ulike lærefagene på Vg3-nivå. Det springende punktet har vært hvordan man best mulig kan sikre at elevene får den nødvendige fordypningen og undervisningen utfra sitt valg, så de blir attraktive for bedriftene. En bred opplæring med få lærefag vil gjøre det lettere å opprette utdanningstilbudet, men vanskeligere å sikre en god faglig gjennomføring for skolene.

Rådet mener at det faglig sett er hensiktsmessig å dele opp Vg2 matfag i tre. Denne modellen gir en tydelig og forståelig tilbudsstruktur for elever og bransjene. Rådet foreslår følgende tilbudsstruktur for restaurant- og matfag:

Ny tilbudsstruktur restaurant- og matfag



Vg2 Mat og Prosess

Dette programområdet skal utdanne til Vg3 industriell matproduksjon. Som blant annet det yrkesfaglige utvalget påpeker, er matindustrien sammensatt, og har behov for ulike typer fagarbeidere. Både de med ren teknisk bakgrunn, de med ren mathåndverksmessig bakgrunn, og kombinasjoner. Dette Vg2-tilbudet skal besvare matindustriens behov for kompetanse innen både mat og teknologi. Samtlige elever skal ha kjennskap til ulike deler av mat- og drikkeindustri (kjøtt, sjømat, meieri o.a.), i tillegg skal det være et fokus på både mat- og prosessteknologi.

Rådet mener programområdet bør ha fokus på:

- Grunnleggende matfaglig kompetanse (råvare, matteknologi, ernæring)
- Hygiene/renhold, HMS, kunnskap om maskiner og utstyr, Forbedringsarbeid/Lean, førstelinjeoperatør, vedlikehold og automatisering.
- Fagteorien styrkes ved at det lages fagkompendier med faglige fordypninger innen fag/bransje innen matindustriens områder.

Rådet mener programområdet må være bredt og gi opplæring innen flere typer råvarer. Skolene må tilpasse undervisningen til elevens ønsker og næringens lokale behov. Elever som tar fagbrev innen industriell matproduksjon skal kunne jobbe i alle deler av matindustrien. I dette programområdet vil elevene få kompetanse som handler om råvarekunnskap, prosesstyring og avvikshåndtering. Rådet ser det som en fordel om skoler med TIP kan samarbeide om opplæring og utstyr.

Fordi elevgrunnet er lite i dag, mener rådet dette er et programområde som ikke vil kunne etableres mange steder i landet. I tillegg er matindustrien i hovedsak sentrert til følgende fem regioner: Hedmark/Oppland, Sør-Trøndelag, Rogaland, Østfold, Troms. Det er naturlig å anta at disse fylkene oppretter klasser i dette programfaget. Slik vil skolene også kunne etablere et nært samarbeid med næringen om opplæringen.

Et eget Vg2-løp for matindustrien vil bidra til å synliggjøre mulighetene i bransjen for elevene og tydeliggjøre hva det vil si å jobbe i industrien. Rådet mener programfaget vil bidra til å lette overgangen fra skole til bedrift og på sikt kunne rekruttere flere lærlinger til matindustrien.

Vg2 Baker og Konditor

Dette programområdet skal utdanne til Vg3 Baker og Vg3 Konditor. Bakerbransjen har behov for håndverksbakere og i noe grad bakere med teknisk kompetanse. Elevene på Vg2 baker og konditor vil få opplæring som er særlig relevant for håndverksdelen av bransjen. Faget vil ha særlig fokus på råvare og håndverksteknikker som er viktige for å ivareta fagene.

NIBIOs undersøkelse av kompetansebehovet i bakerbransjen viste at bransjen i stor grad er todelt mellom industribakeri og håndverksbakeri. Opplæringen i bakerfaget er forskjellig etter hvilken del av bransjen lærlingen har hatt kontrakt i. Industribakeriene har behov for mer teknisk kompetanse, samtidig som også grunnleggende bakerkompetanse må ligge til grunn. Dette er særlig viktig hvis noe går galt i produksjonen. Utdanningen for industribakeriene er at skolene ikke har utstyret til å tilby opplæring innen industriell matproduksjon. Bedriftene må derfor ta et opplæringsansvar for den tekniske kompetansen. Dette er krevende fordi elevenes forventninger og erfaringer er formet av to år på skolekjøkkenet (Prestvik m.fl. 2016). Rådet mener at industribakeriene vil rekruttere håndverksbakere fra Vg2 baker og konditor, men vil i tillegg ha behov for å rekruttere fra Vg2 industri og prosess for å få lærlinger med teknisk kompetanse.

Samtidig som industribakeriene produserer i stort volum, er det håndverksbakeriene som har tradisjon for å ta inn lærlinger. Rådet ønsker med dette Vg2-faget å tilrettelegge slik at denne delen av bransjen skal få dekket sitt kompetansebehov. Bakerbransjen er spredt rundt i landet, og rådet mener det vil være elevgrunnlag for å opprette dette faget i flere fylker.

Vg2 Kjøttfag

Dette programområdet skal utdanne til Vg3 Slakter, Vg3 Kjøttskjærer, Vg3 Pølsemaker, Vg3 butikkslakter og Vg3 sjomathandler.

Kjøttindustrien har behov for mathåndverkere, i tillegg til fagarbeidere som forstår industri, teknologi og prosess. I tillegg er det en oppblomstring av småskalaprodusenter og spesialforretninger som har behov for faglært kompetanse. Rådet mener det er behov for å rendyrke fokuset på råvare og håndverk i disse fagene.

Som med Vg2 mat og prosess, vil det ikke være elevgrunnlag til å opprette tilbud mange steder i landet. Kjøttbransjen er sentrert i de samme områdene som matindustrien for øvrig, og rådet mener det er grunnlag for å etablere tilbud i 5-6 fylker.

Mulige konsekvenser av endringene

Det er åpenbart at det å splitte et programområdet Vg2 Matfag med 400 søkere i dag på landsbasis vil få konsekvenser. Det er mer enn sannsynlig at man en del steder i landet ikke vil få opprettet et bredt utdanningstilbud med skoleklasser i alle de foreslåtte programområdene. Innen enkelte lærefag vil man måtte gå på akkord med tanken om at "alle skal få utdanne seg til hva de vil hvor de enn bor", i hvert fall gjennom den ordinære 2+2 modellen. Dette har lenge vært situasjonen for en rekke andre programområder i andre yrkesfag.

Rådet mener at hovedpoenget med å gjøre denne endringen er at verken bransjer eller elever er godt nok fornøyd med dagens modell. Søkningen synker stadig, og en stor del ungdommer får ikke læreplass, tross for prognoser som viser bedriftenes behov for denne typen kompetanse. Også rapporten fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen uttaler at "det er avgjørende at dagens Vg2 Matfag splittes opp". Det samme utvalget foreslår at de yrkesfaglige utdanningene til matindustrien legges i til 4-5 regionale kompetansesentre der matindustrien står sterkt.

Industri- og håndverksfagene som benyttes i industrien (fortrinnsvis kjøttfagene), vil minimum være mulig å fylle opp der matindustrien er, altså i 4-6 regioner. Håndverksfagene baker og konditor vil ha elevgrunnlag i flere fylker. Som nevnt innledningsvis vil det kreves betydelig innsats av de ulike bransjer, enkeltbedrifter og skoler for å få på plass en levedyktig struktur etter den foreslåtte modellen. Fordelen er at den er oversiktlig, kommuniserbar og at elevene får arbeide med sitt valgte lærefag i skolen. Elevene vil slik være bedre faglig motivert og forberedt for arbeidslivet. Det siste er en forutsetning for å opprettholde et levekraftig utdanningstilbud. Slik er ikke dagens utdanning på Vg2 matfag innrettet.

3.2 Endringer i lærefagene

Rådet har følgende forslag på tilbudsstrukturen på Vg3 nivå:

- Navneendring på Vg3 institusjonskokkfaget til Vg3 ernæringskokk
- Vg3 sjømatproduksjon legges ned og integreres i Vg3 industriell matproduksjon

3.3 Endringer i læreplaner

Rådet anbefaler en generell gjennomgang av alle læreplaner på Vg3-nivå for å oppdatere fagene etter det kompetansebehovet som arbeidslivet har behov for.

Rådet mener det er behov for å endre læreplanen i Vg2 kokk og servitørfag for å spisse og tydeliggjøre ernæringskokkfaget og servitørfaget.

For Vg3 industriell matproduksjon og Vg3 pølsemakerfaget er det behov for å etablere fordypningsmoduler i læreplanene.

Litteraturliste

Andersen, Rolf K og Andresen, Silje (2016) *Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag*. FAFO-rapport 2016:09

Prestvik, Anne Strøm, Hilde Helgesen og Per Christian Rålm (2016): *Fag- og yrkesopplæring i matindustrien*. NIBIO-rapport 41 2016

Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærinæringen (2016). Utdanningsdirektoratet.

Vedlegg

Dagens tilbudsstruktur

Ny tilbudsstruktur

Mandat for arbeidsgruppe kokk- og servitørfag

Mandat for arbeidsgruppe matfag

Dagens struktur

1. år

2. år

3. år

4. år

Svenne-/fagbrev

Vg1 restaurant- og matfag

Vg2 kokk- og servitørfag

Vg3 kokkfag

Vg3 servitør

Vg3 institusjonskokkfag

Vg2 matfag

Vg3 industriell matproduksjon

Vg3 butikklakter

Vg3 sjømathandler

Vg3 bakerfaget

Vg3 konditor

Vg3 sjømatproduksjon

Vg3 pølsemakerfaget

Vg3 kjøttskjærerfaget

Vg3 slakter

Kokk

Servitør

Institusjonskokk

Industriell matproduksjon

Butikkslakter

Sjømathandler

Baker

Konditor

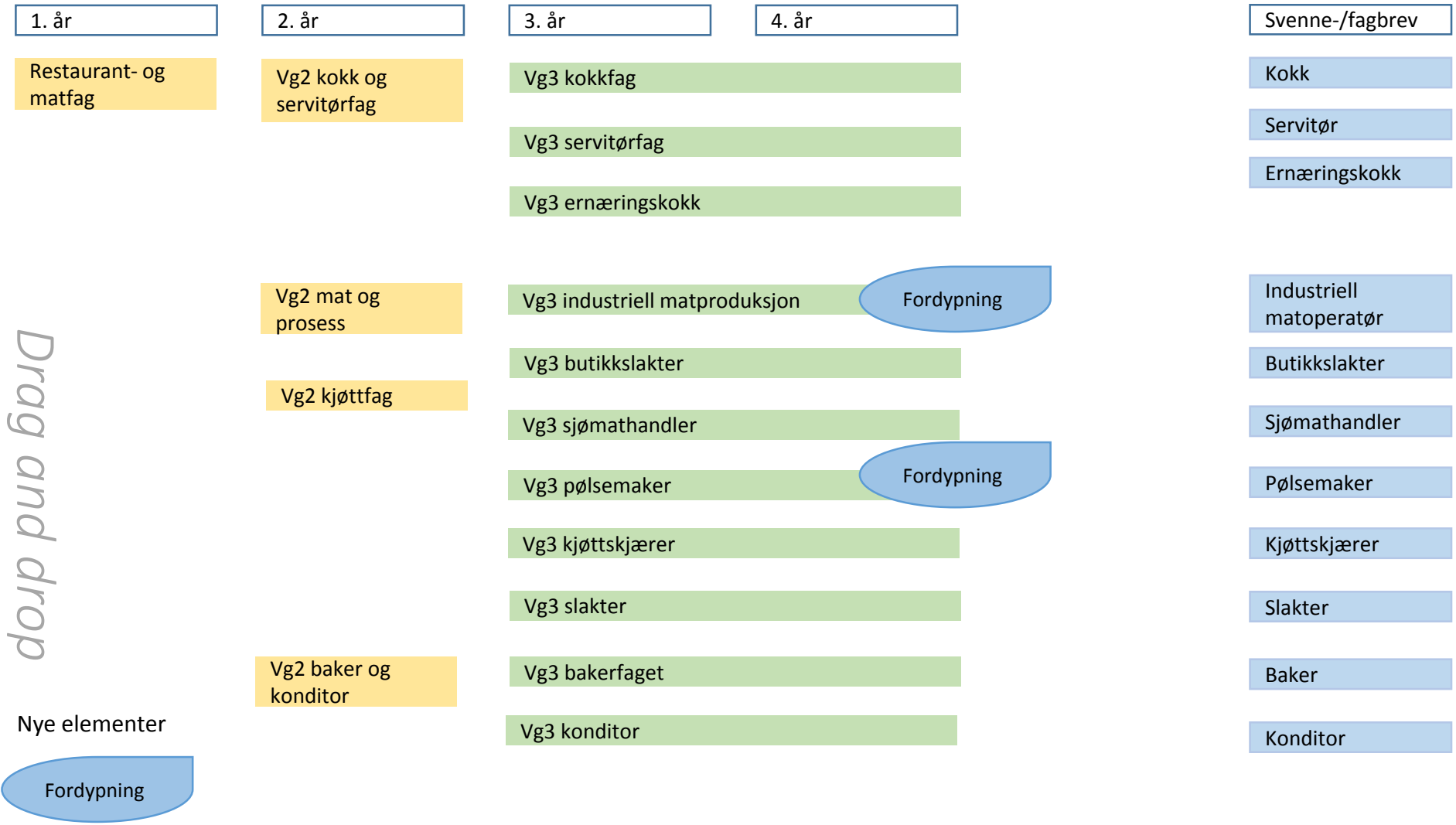
Sjømatproduksjon

Pølsemaker

Kjøttskjærer

Slakter

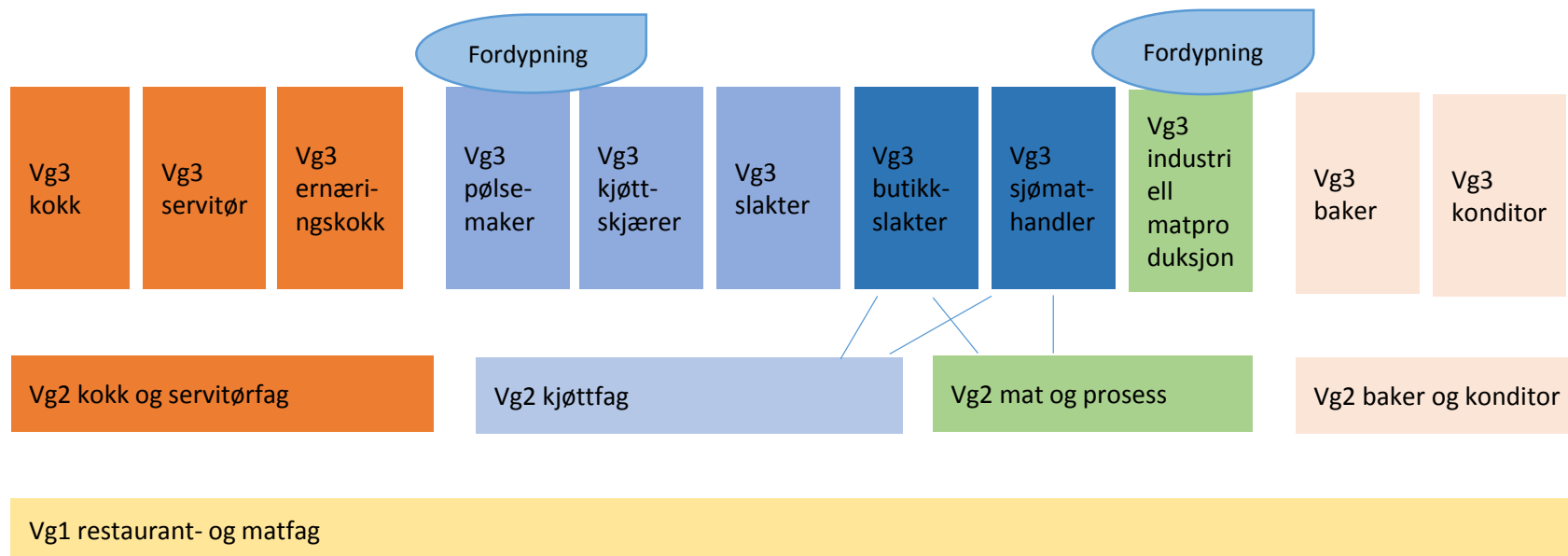
Drag and drop



Nye elementer

Fordypning

Ny tilbudsstruktur restaurant- og matfag

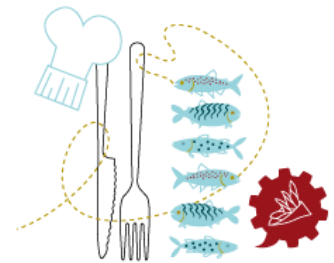


Vår saksbehandler: Benedicte Helgesen Bergseng

Vår dato:
09.04.2015
Vår
referanse:
2015/31

Deres dato:

Deres
referanse:



Restaurant- og matfag

Marit Løberg, Matbransjens opplæringskontor i Hedmark og Oppland
Magnus Håstein, Lærlingkompaniet
Kristin Bergundhaugen, Oslo Kommune
Espen Lynghaug, NHO mat og landbruk
Hans Petter Rasmussen, NNN
Lars Følling, Strinda videregående skole
Helga Hjeltnes, Utdanningsforbundet
Lars Gerhardsen, NHO mat og landbruk
Oddgeir Finstad, NNN

Videreføring av arbeidsgruppe Vg2 matfag og utvide mandat

Faglig råd for restaurant- og matfag viser til brev sendt 21.7.2014 om oppnevning av arbeidsgruppe Vg2 matfag, se vedlegg 1.

De faglige rådene skal levere to utviklingsredegjørelser i løpet av sin oppnevningsperiode (2012-16). Faglig råd for restaurant- og matfag levert den første utviklingsredegjørelsen for periode 2013-2014 i mars 2014, se vedlegg 1. Redegjørelsene er ment å gi rådene og Utdanningsdirektoratet en samlet oversikt over endringer i bransjene som kan ha betydning for opplæringstilbudet, samt konkrete forslag til endringer i opplæringstilbudet. Endringsforslagene blir fortløpende fulgt opp av Utdanningsdirektoratet. I tillegg beskrives en rekke kompetanseutfordringer i bransjene som følges opp av rådene.

De faglige rådenes utviklingsredegjørelser for 2015-2016 skal knyttes til arbeidet med gjennomgangen av tilbudsstrukturen generelt og de enkelte lærefagene spesielt. Faglig råd for restaurant- og matfag skal vurdere samtlige lærefag i utdanningsprogrammet og besvare spørsmål knyttet til kriterier om verdsetting på arbeidsmarkedet, gjennomføring og rekruttering. Et bestilling fra Utdanningsdirektoratet i vedlegg 3.

Rådet ønsker å utvide arbeidsgruppas mandat og videreføre dens oppnevningsperiode. Rådet forespør her arbeidsgruppa for Vg2 matfag å forberede rådets besvarelse for lærefagene i Vg2 matfag i henhold til Utdanningsdirektoratets bestilling. Rådet ber også arbeidsgruppa om å utvide sitt virke fra våren 2015 til oktober 2015. Det faglige rådet ber Espen Lynghaug om å fortsatt lede arbeidet.

Arbeidsgruppen skal levere et forslag til besvarelse av utviklingsredegjørelsen til rådsmøte nr. 4 i september 2015. Saken meldes til rådets sekretariat ved Benedicte Bergseng.

For å dekke alle lærefagene innen Vg2 matfag, ønsker rådet å oppnevne to nye representanter. Dette er Lars Gerhardsen og Oddgeir Finstad.

Rådet ønsker tilbakemelding fra nye representanter på om de har mulighet til å sitte i det faglige rådets arbeidsgruppe, og fra medlemmene i arbeidsgruppa på endring i mandat og oppnevningsperiode. Tilbakemelding sendes vårt sekretariat ved Benedicte Bergseng innen 16.04.15

Vennlig hilsen

Bjørn Johansen

Espen Lynghaug

FAGLIG RÅD FOR RESTAURANT- OG MATFAG

Schweigaards gate 15 B, Postboks 9359 Grønland, 0135 Oslo, telefon: +47 23 30 12 00

e-post: post@utdanningsdirektoratet.no, internett <http://www.udir.no/Spesielt-for/Fag-og-yrkesopplaring/Faglige-rad/>

Leder

Nestleder

Dokumentet er elektronisk godkjent av rådets leder og nestleder

Vedlegg 1: Oppnevning av arbeidsgruppe Vg2 matfag (vedlagt)

Vedlegg 2: Utviklingsredegjørelse for restaurant - og matfag 2013/2014 (link):

<http://fagligerad.no/rapporter/>

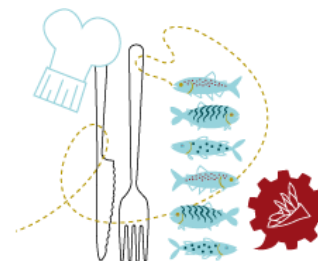
Vedlegg 3: Oppdrag fra Utdanningsdirektoratet (vedlagt)

Vedlegg 4: Retningslinjer for samarbeidet mellom de faglige råd, SRY og Utdanningsdirektoratet (link): http://www.udir.no/Upload/Retningslinjer_for_trepartssamarbeidet.pdf?epslanguage=no

Vår saksbehandler: Benedicte Helgesen Bergseng

Vår dato:
10.03.2015
Vår
referanse:
2015/31

Deres dato:
Deres
referanse:



Restaurant- og matfag

Geir Rune Larsen (Utdanningsforbundet)
Aleksander Skjefte (NHO)
Arild Løvaas (YS, Delta)
Anita Løyning, Lærlingkompaniet

Oppnevning av arbeidsgruppe Vg2 kokk- og servitørfag

De faglige rådene er Utdanningsdirektoratets rådgivende organ i spørsmål om fagopplæring. Rådene skal levere to utviklingsredegjørelser i løpet av sin oppnevningsperiode (2012-16). Faglig råd for restaurant- og matfag levert den første utviklingsredegjørelsen for periode 2013-2014 i mars 2014, se vedlegg 1. Redegjørelsene er ment å gi rådene og Utdanningsdirektoratet en samlet oversikt over endringer i bransjene som kan ha betydning for opplæringstilbudet, samt konkrete forslag til endringer i opplæringstilbudet. Endringsforslagene blir fortløpende fulgt opp av Utdanningsdirektoratet. I tillegg beskrives en rekke kompetanseutfordringer i bransjene som følges opp av rådene.

De faglige rådenes utviklingsredegjørelser for 2015-2016 skal knyttes til arbeidet med gjennomgangen av tilbudsstrukturen generelt og de enkelte lærefagene spesielt. Faglig råd for restaurant- og matfag skal vurdere samtlige lærefag i utdanningsprogrammet og besvare spørsmål knyttet til kriterier om verdsetting på arbeidsmarkedet, gjennomføring og rekruttering. Bestillingen fra Utdanningsdirektoratet følger i vedlegg 2.

Faglige råd for restaurant- og matfag vedtok på rådsmøte nr. 1/2015 å oppnevne en arbeidsgruppe for Vg2 kokk- og servitørfag. Arbeidsgruppens mandat er å forberede rådets besvarelse av utviklingsredegjørelsen for 2015-2016 for lærefagene innen Vg2 kokk- og servitørfag i henhold til Utdanningsdirektoratets bestilling. Arbeidsgruppen oppnevnes for perioden april 2015 til oktober 2015. Arbeidsgruppens representanter skal dekke de tre lærefagene innen programområdet. Det faglige rådet ber Arild Løvaas lede arbeidet. Arbeidsgruppen skal levere et forslag til besvarelse av utviklingsredegjørelsen til rådsmøte nr. 4 i september 2015. Saken meldes til rådets sekretariat ved Benedicte Bergseng.

Følgende prinsipper er lagt til grunn for arbeidet i arbeidsgruppene:

- Reise og eventuelle overnattingsutgifter dekkes for arbeid i arbeidsgrupper
- Det godkjøres ikke tapt arbeidsfortjeneste for møter i arbeidsgrupper
- Arbeidsgruppene må selv forestå innkalling, referat og skrivearbeid og rapporterer til det faglige rådet
- Arbeidsgruppemøter er møter for å fordele arbeidsoppgaver, koordinere innspill og drøfte problemstillinger
- Arbeidsgruppemøter legges så langt det er mulig i forkant/etterkant av rådsmøter
- Det forventes at arbeidsgruppen arbeider elektronisk og via telefon mellom møter.

Rådet ønsker tilbakemelding fra representantene på om dere har mulighet til å sitte i det faglige rådets arbeidsgruppe. Tilbakemelding sendes vårt sekretariat ved Benedicte Bergseng innen 16.04.15.

Vennlig hilsen

Bjørn Johansen
Leder

Espen Lynghaug
Nestleder

Dokumentet er elektronisk godkjent av rådets leder og nestleder

Vedlegg 1: Utviklingsredegjørelse for restaurant - og matfag 2013/2014 (link):

<http://fagligerad.no/rapporter/>

Vedlegg 2: Bestilling på del 1 av utviklingsredegjørelsen for 2015/2016

Vedlegg 3: Retningslinjer for samarbeidet mellom de faglige råd, SRY og Utdanningsdirektoratet
(link): http://www.udir.no/Upload/Retningslinjer_for_trepartssamarbeidet.pdf?epslanguage=no