

Utviklingsredegjørelse 2021-25

Faglig råd for restaurant- og matfag



Hovedtrekk fra Faglig råd for restaurant- og matfag sin utviklingsredegjørelse for 2021-25

Den grønne omstillingen i restaurant- og matfag vil være tett knyttet til teknologisk utvikling, og påvirkes av utvikling i fagområder utover utdanningsprogrammet – spesielt innen fisk- og sjømatnæringen og landbruk. Sentralt for fagene i utdanningsprogrammet er krav fra myndigheter, både fra EU og fra nasjonale myndigheter. Felles for fagene og bransjene er økt fokus på bærekraft og utnyttelse av råvarer for mer effektiv og klimavennlig ressursbruk. Dette krever god kunnskap hos fagarbeideren, og bransjene har behov for innovasjon og omstillingsevne.

Fagene i utdanningsprogrammet har i varierende grad allerede integrert automatisert og robotisert produksjon, forskjellige digitale verktøy og apper som en del av yrkesutøvelsen. Dette er teknologi som kan bidra til blant annet effektivisering, sikkerhet, reduksjon av svinn, markedsføring og videreutvikling av emballering, sporing og merking. Disse treffer fagene ulikt, og det er sannsynlig at kunstig intelligens, automatisert og robotisert produksjon vil fortsette å utvikle kompetansebehovene fagene. Alle fagene i restaurant- og matfag vil se endringer som følge av kunstig intelligens, men det er fremdeles stor grad av usikkerhet knyttet til konkrete utviklinger i bransjen.

De nevnte trender og utviklingstrekk er ivaretatt i dagens læreplaner og kjerneelementer. Det er allikevel viktig å følge utviklingene og vurdere endringsbehov løpende.

Rådet mener det er behov for bedre oversikt og kommunikasjon om høyere yrkesfaglig utdanning til elever, lærlinger, foreldre og fagarbeidere. Det foreslås å vurdere endringer i inntakskravene til fagskolen, som å kreve fag-/svennebrev.

I denne utviklingsredegjørelsen har rådet også løftet andre temaer som er av betydning for utdanningsprogrammet. Dimensjonering i fylker som fører til et udekket behov i utdanningstilbudet og bransjen, praksis knyttet til faget yrkesfaglig fordypning, utfordringer i ferskvarehandlerfaget, autorisasjon eller sertifisering av fag i utdanningsprogrammet, om navnet 'restaurant- og matfag' ikke godt nok representerer bredden i utdanningsprogrammet og lærerkompetanse i mat- og helsefaget.

Faglig råd for restaurant- og matfag har identifisert utviklingstrekk primært gjennom egen bransjekunnskap og forankring i organisasjonene som er representert i rådet. Rådsmedlemmene sendte og så ut en spørreundersøkelse til sine nettverk, og mottok ca. 100 svar. Svarene samsvarte i stor grad med Faglig råd for restaurant- og matfag sine vurderinger. Spørsmålene som ble stilt var:

- Hvilke utviklingstrekk og trender innen grønn omstilling er av størst betydning for bransjen(e)/sektoren(e)?
 - o Hvordan påvirker disse trendene og utviklingstrekkene utdanningsprogrammet?
- Hvilke utviklingstrekk og trender innen teknologisk utvikling er av størst betydning for bransjen(e)/sektoren(e)?
 - o Hvordan påvirker disse trendene og utviklingstrekkene utdanningsprogrammet?

Det var også mulig for respondentene å gi åpne innspill.

I tillegg har rapporten 'Uten fagarbeidere – ingen matnasjon' av Rådgivende utvalg for

rekruttering til mat- og måltidsbransjen vært en viktig kilde for flere av temaene i redegjørelsen. Rådet har vurdert læreplanene i utdanningsprogrammene med utgangspunkt i utviklingstrekkene som er beskrevet, og benyttet tilgjengelig statistikk, analyser og oversikt over bl.a. etter- og videreutdanningstilbud på Utdanningsdirektoratets nettside. Der det har vært relevant og ved behov har rådet inkludert kilder i tillegg til det som er nevnt.

Innhold

1.	Grønn omstilling	4
	EUs handlingsplan for sirkulærøkonomi	4
	Regelverksendringer fra EU	4
	Krav/anbefalinger fra norske myndigheter	4
	Matfag	4
	Kokk og servitør	5
	Baker og konditor	5
	Konsekvenser for utdanningstilbudet	5
	Anbefalinger til grønn omstilling	5
	Helhet i utdanningsløpet	6
	Behov for flere etter- og videreutdanningstilbud	6
2.	Teknologisk utvikling	6
	Forbrukerrettet og produksjonsrettet teknologier	6
	Konsekvenser for utdanningstilbudet	7
	Anbefalinger til teknologisk utvikling	7
3.	Forsyningssikkerhet	8
	Konsekvenser for utdanningstilbudet	8
	Anbefalinger	8
	Helhet i utdanningsløpet	8
4.	Fagskole	8
	Anbefalinger	9
5.	Dimensjonering	9
	Anbefalinger	11
6.	Yrkesfaglig fordypning	11
	Anbefalinger	11
7.	Behov for å endre innretningen på ferskvarehandlerfaget	11
8.	Autorisasjon/sertifisering	12
	Anbefalinger	12
9.	Nytt navn på utdanningsprogrammet	12
	Anbefalinger	12
10.	Felles standard for gjennomføring av fag- og svenneprøver	12
11.	Mat- og helsefaget er skolens minste fag om med flest lærere uten fagkompetanse	13
	Anbefalinger	13

1. Grønn omstilling

For restaurant- og matfag vil den grønne omstillingen preges av større prosesser knyttet til fagområder i andre utdanningsprogram, særlig fisk- og sjømatnæringen og landbruk. For fagene vil den grønne omstillingen være tett knyttet til den teknologiske utviklingen. Fagarbeiderne vil ha behov for god kunnskap om råvaren, teknologien som benyttes i foredlingsprosesser og bransjen vil kreve innovasjon og omstillingsevne.

For alle fagene i utdanningsprogrammet er punktene under av særlig betydning:

EUs handlingsplan for sirkulærøkonomi

Regelverksendringer fra EU

- Bærekraftsmerking, klimamerking
- Avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering
- Emballasje og mikroplast

Krav/anbefalinger fra norske myndigheter

- Mattilsynets krav, matsvinn, sporing og merking
- Helsedirektoratets anbefaling ernæring (kostråd)
- Avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering (etter regelverk fra EU)
- Økt fokus på kortreist-/lokalmat

Disse punktene påvirker i dag og kan påvirke bransjene og fagene (i ulik grad) fremover. Lover, sertifiseringer, krav fra myndighetene og krav/forventninger fra kunder/gjester er de områdene innen grønn omstilling som er av mest relevans for utdanningsprogrammet.

Felles for fagene er også økt krav og oppmerksomhet fra kunden/forbrukeren til kunnskap om råvaren. Dette omfatter også nye og kommende produkter på markedet. Relatert til dette er økt fokus (bl.a. klimarelatert – kortreist mat) på regionale produkter, og det er viktig at læreplanene ivaretar dette som en viktig kompetanse (bør holdes åpent nok til å tilpasse til hver enkelt bedrift og behovet varierer mellom virksomheter).

Samtidig kan import av produkter og/eller halvfabrikata undergrave behovet for norsk fagutdanning i vårt utdanningsprogram.

Matfag

Matbransjen er sammensatt og består av både store og små bedrifter, noen rene håndverksbedrifter og noen defineres som prosessindustri uten innslag av manuell tilvirkning. I en rekke bedrifter er det vanskelig å skille mellom håndverk og industriell produksjon, for eksempel i kjøttindustri og sjømatindustri. Parallelt med et grønt skifte innen bransjen, skiller matfagene seg ved en deling mellom håndverk og det industrielle, som krever ulik kunnskap og omstillingsbehov for fagarbeiderne. F.eks. vil den grønne omstillingen treffe ulikt i en håndverksbedrift enn ved en industribedrift. Det grønne skiftet vil også treffe de to retningene i noe ulik grad, selv om rådet mener de innledende punktene er de mest sentrale påvirkningene for alle bedrifter innen matfagene.

Kokk og servitør

For kokk- og servitørfagene er den grønne omstillingen, i tillegg til de overnevnte, i stor grad forbrukerstyrt og påvirket av krav fra myndighetene. Bærekraft, matsvinn, råvarebruk og regionale/kortreiste produkter er sentrale trender for disse fagene. For øvrig har norsk reiseliv en ambisjon om å bli et foregangsland for «grønne» løsninger, og ta posisjonen som verdensledende destinasjon for bærekraftig reiseliv. Samtidig forventer næringen en vekst fra utenlandske turister på nesten 70 prosent frem mot 2030. Det betyr at norsk reiselivsnæring bør rette seg mot målgrupper med høy økonomisk verdi/avkastning og lavt klimaavtrykk ("high yield – low impact"). Dette vil også påvirke maten hotellene og restaurantene tilbyr.

Tradisjonelle metoder og fagkunnskap for fagutøvelsen er viktige, og kan brukes i å nå klima- og miljømål, samtidig som det er sentralt for yrkesutøvelsen.

Baker og konditor

Råvaretilgang og sårbarhet i verdikjeder, blant annet knyttet til klima- og miljøendringer og kriser har konsekvenser for fagene. Dette, sammen med økt interesse for bruk av lokale (norske) råvarer gjør at fagarbeidere må være kjent med flere typer råvarer og krever større omstillingsevne. Eksempler på kritiske råvarer er korn, sukker, sjokolade og kaffe. Det er viktig at læreplanene er åpne nok til å tilpasse seg endringer i verdikjeden grunnet klima- og miljøendringer og kriser, både akutte og forventede.

Konsekvenser for utdanningstilbudet

De nevnte trender og utviklingstrekk er ivare tatt i dagens læreplaner og kjerneelementer. Det er allikevel viktig å følge utviklingene og vurdere endringsbehov løpende, både små og store.

Rådet har vurdert om enkelte kompetansemål bør tydeliggjøres ift. det grønne skiftet, eller om det er behov for å supplere kompetansemål, men har vurdert overordnet at læreplanene i utdanningsprogrammet ivaretar behovet.

Felles for bransjen er behov for økt fokus på bærekraft og utnyttning av råvarer for mer effektiv og klimavennlig ressursbruk. Dette krever økt kunnskap på fagarbeider-nivå, blant annet hvorfor det er viktig å utnytte hele råvaren. Teknologi kan bistå i dette målet på ulike måter, avhengig av bedriften og råvaren.

Mye av det som er beskrevet av utviklingstrekk vil treffe bedriftene, men påvirker fagene i utdanningsprogrammet i ulik grad. Den grønne omstillingen vil allikevel kreve omstillingsevne hos fagarbeiderne, og dette er noe som elever og utdanningsmyndighetene må legge godt til rette for.

Anbefalinger til grønn omstilling

Det kan være tidlig å foreslå endringer knyttet til grønn omstilling på den nye tilbudsstrukturen og de nye læreplanene, men dette må fortløpende følges opp og vurderes årlig. Det økte fokuset på kortreist og lokalmat kan på sikt vise behov for endring og/eller nye kompetansemål i læreplaner.

Helhet i utdanningsløpet

Rådet vil også løfte frem at det er viktig å se utdanningsløpet i helhet, og er derfor positive til en mer praktisk grunnskole, som vil kunne forberede og motivere elever mer når de starter på videregående. Å tilrettelegge for et grønnere fokus (ved f.eks. bruk av skolehager o.l.) vil både kunne bidra til rekrutteringen til bransjene, og samtidig introdusere elevene for viktige klima- og miljøspørsmål som forbereder dem på utfordringene og mulighetene de vil møte i fagene på videregående skole. Tett samarbeid med bedrifter, bransjer og kompetansemiljøer som er involvert i arbeid knyttet til grønn omstilling vil også være et viktig tiltak.

Behov for flere etter- og videreutdanningstilbud

Overordnet er det behov for flere etter- og videreutdanningstilbud rettet mot vårt utdanningsprogram for yrkesfaglærere, instruktører og faglige ledere. Lærere på videregående skoler må ha tilgang på den kompetansehevingen de har behov for, i tillegg til støtteresurser og læremidler som forbereder elevene godt i forhold til de overnevnte utviklingene. Det er også behov for andre kompetansehevingsmuligheter for faglærere og faglige ledere i bransjen og skolen.

2. Teknologisk utvikling

Utdanningsprogrammet har i varierende grad allerede integrert automatisert og robotisert produksjon, forskjellige utstyre verktøy og apper som en del av yrkesutøvelsen. Dette er teknologi som kan bidra til blant annet effektivisering, sikkerhet, reduksjon av svinn, markedsføring og videreutvikling av emballering, sporing og merking. Disse treffer fagene ulikt, og det er sannsynlig at kunstig intelligens, automatisert og robotisert produksjon vil fortsette å utvikle kompetansebehovene i våre fag.

Samtidig ser rådet at interessen blant forbrukere for håndverksaspektene i fagene er stor, og at dette på sikt vil kunne føre til en form for deling innenfor enkeltfag hvor en retning ytterligere automatiseres og krever høy kompetanse i bruk av teknologi hos fagarbeideren, mens den andre retningen i større grad ivaretar håndverk og tradisjonelle utøvelser av faget.

Forbrukerrettet og produksjonsrettet teknologier

Utviklingen av nye matproduksjonsteknologier, som cellebasert matproduksjon, 3D-matprintere og bioteknologi, åpner for nye muligheter innen matproduksjon, ernæring og smaksprofiler.

Økende forbruk av e-handel og matleveringstjenester driver behovet for teknologiske løsninger som effektivt kan håndtere bestillinger, lagerstyring og levering av ferske matvarer på en sikker og bærekraftig måte.

Teknologi gjør det mulig å analysere data som åpner for eksempel personalisert helse- og ernæringskosthold, raskere og mer effektivt.

I utdanningsprogrammet har allerede fremveksten av app-baserte løsninger påvirket fagene, og rådet anser det som sannsynlig at den trenden vil fortsette. Her vil også kunstig intelligens kunne påvirke, men som nevnt innledende, er det for tidlig å peke på konkrete trekk i denne utviklingsredegjørelsen. Informasjonsteknologi og digital kompetanse er i økende grad relevante på arbeidsplassen til disse fagene, og det vil kreve god kunnskap og forståelse av verktøyene som benyttes i bransjene.

Konsekvenser for utdanningstilbudet

Mange av trendene og utviklingstrekkene er allerede ivaretatt i nye læreplaner (LK20). Det kan likevel på sikt være behov for ytterligere teknologisk kompetanse i utdanningsprogrammet. Det er sannsynlig at alle fagene, selv om man vil se en deling slik det er beskrevet over, vil kreve fagarbeidere som har god digital kompetanse og tar i bruk disse verktøyene.

Alle fagene i utdanningsprogrammet vil se endringer som følge av kunstig intelligens, men det er fremdeles stor grad av usikkerhet knyttet til konkrete utviklinger i bransjen.

Slik rådet vurderer fagene og læreplanene, er de fremdeles godt egnet til å ivareta kompetansebehovet innen teknologisk utvikling. Samtidig vil det være nødvendig å vurdere læreplanene regelmessig, for å se om konkrete utviklinger innen teknologi knyttet til en eller flere bransjer gir et behov for å endre læreplan(er), fag og/eller hvilke fag som tilbys i utdanningsprogrammet.

Det er behov for å vurdere om kompetansemålene i læreplanene tilstrekkelig dekker behovet for digital kompetanse. Formuleringene er åpne, som legger godt til rette for ulike behov i bransjen, men det er mulig at disse må revideres/suppleres dersom digitale verktøy får en enda tydeligere rolle i bransjene.

Anbefalinger til teknologisk utvikling

Kompetanseheving av lærere på digitale verktøy og ny teknologi. Yrkesfaglærere, instruktører og faglig ledere bør ha fokus på å holde seg oppdatert, og det bør legges bedre til rette av fylkeskommunene.

Yrkesfaglærer ²1 og hospitering er gode tilbud på kompetansehevingstiltak. Det kan med fordel tilbys flere, sammen med tilbud rettet mer mot instruktører og faglige ledere.

Det bør også sikres gode tilbud for lærere innen digitale verktøy og nye teknologier, slik at de kan ta i bruk verktøy og utstyr som eleven kommer til å møte i læretiden på en god måte. Skolene må ha nødvendig utstyr til å gi relevant opplæring til eleven, og lærerne må ha tilstrekkelig kompetanse.

Myndighetene bør være spesielt oppmerksom på kunstig intelligens, og hvilke muligheter som vokser frem av analyse og optimalisering i ny teknologi og digitale verktøy.

Rådet anbefaler myndighetene å være forberedt på endringsbehov, slik at det er mulig å omstille seg raskt.

¹ <https://www.udir.no/kvalitet-og-kompetanse/lokal-kompetanseutvikling/tilskuddsordning-for-lokal-kompetanseutvikling-i-fag--og-yrkesoppleringen/yrkesfaglærer-2/>

3. Forsyningssikkerhet

I en verden som stadig oftere rammes av naturkatastrofer og krig, i tillegg til de store klimaforandringene vil evnen til selvstendig produksjon av mat, drikke og fôrproduksjon til dyr være av kritisk betydning. Den 12. mars 2020 fikk Norge sine strengeste og mest inngripende tiltak Norge har hatt i fredstid. Vi ble vitne til at hele verden stengte ned, med tilhørende verdensomspennende brudd i verdikjeden for mat og drikke. Den norske regjeringen definerte raskt verdikjeden for mat og drikkevarer som et samfunnskritisk område.

Produksjon av mat, drikke og fôrvarer er en verdikjede som i dag sysselsetter over 150 000 (grønn sektor 110 000 - blå sektor 45 000) mennesker i Norge, og har den største andelen av den norske fastlandsindustrien. Verdikjeden er kompleks og til dels avhengig av innsatsmidler som importeres fra utlandet.

For å øke selvforsyningsgraden i Norge må verdikjeden for mat, drikke og fôr sees i sammenheng. Det må rettes et spesielt fokus på bærekraftig utvikling for å ta vare på det norske produksjonsgrunnlaget.²

Konsekvenser for utdanningstilbudet

Det er ingen umiddelbare konsekvenser for fagene i restaurant- og matfag, men berører alle bransjene.

Anbefalinger

Helhet i utdanningsløpet

Basiskunnskap om matlaging, råvarekunnskap og forskjellige konserveringsmetoder bør introduseres tidlig i grunnskolen. Mat og helse-faget er et fag hvor dette kan legges et godt grunnlag for.

Rådet viser igjen til behov for å se utdanningsløpet i helhet, og er derfor positive til en mer praktisk grunnskole, som vil kunne forberede og motivere elever mer når de starter på videregående. Å tilrettelegge for et grønnere fokus (ved f.eks. bruk av skolehager o.l.) vil både kunne bidra til rekrutteringen til bransjene, og samtidig introdusere elevene for viktige klima- og miljøspørsmål som forbereder dem på utfordringene og mulighetene de vil møte i fagene på videregående skole. Tett samarbeid med bedrifter, bransjer og kompetansemiljøer som er involvert i arbeid knyttet til grønn omstilling vil også være et viktig tiltak.

4. Fagskole

For flere av våre fag er det få muligheter for fagskolestudie (FS). Det bør lages en tilleggsutdannelse etter svenne-/fagbrev på linje/nivå med andre fagområder. Opplæringen/læreplanen på vg2 og vg3 er ikke mangelfulle (har truffet godt), men FS-studier må være en ytterligere heving av kunnskap/kompetanse. Det vil være verdifullt for våre fag at vi har en tilsvarende mulighet for videre og høyere utdanning og karriere.

I fremtidens arbeidsmarked må flere stå lengre i jobb samtidig som hurtige endringer i teknologi- og kunnskapsnivå vil kreve høyere kompetansenivå og spesialisering fra arbeidere. Fagskolen spiller en viktig rolle i å videreutdanne fagarbeidere til å møte de nye utfordringene

² <https://www.lo.no/globalassets/regionkontorene/lo-vestland/dokumenter/3.pdf>

i mat- og måltidsbransjen. Matindustrien blir stadig mer digitalisert og automatisert. Innenfor næringsmiddel- og fiskebearbeidingsindustrien er fagarbeidere med høyere yrkesfaglig utdanning innenfor tekniske fag som prosessteknikk og matteknikk høyt ettertraktet. Denne etterspørselen er ventet å bli enda større. Ved å sørge for at fremtidens arbeidsstyrke er spesialisert vil man i større grad være forberedt på de kommende teknologiske endringene i bransjen. Det vil også hindre at bransjen må hente denne kompetansen utenfor landets grenser grunnet manglende kompetanse i Norge.³

Tilbudene på høyere yrkesfaglig utdanning skal bygge på yrkesfaglig utdanning på videregående nivå, og være en tydelig karrierevei.

Attraktiviteten er viktig – og det er bedre å heve “standardene” heller enn å senke den. Et eksempel er de som har tatt diplombaker-utdannelsen og som stiller med økt kunnskap og kan stille nye/andre krav til leverandørene. Det nye fagskoletilbudet for baker- og konditorbransjen fokuserer på dybdekunnskap innen bakekjemi, råvarekunnskap mm., men det finnes ikke tilbud utover dette for denne bransjen.

Anbefalinger

Tydligere oversikt over tilbudene og mulighetene for høyere yrkesfaglig utdanning, særlig behov for å kommunisere mulighetene både til elever, lærlinger, foreldre og fagarbeidere.

Rådet ønsker en vurdering av hvorvidt inntakskravene til fagskolen bør endres, og om fagskolen bør ha fag-/svennebrev som minimumskrav, dette kan bidra til å øke statusen til fag- og yrkesopplæringen som en helhet.

Det bør være flere videreutdanningstilbud for fagene/fagområdene i restaurant- og matfag (mer sammenheng mellom utdanningsnivåene videregående opplæring og høyere yrkesfaglig utdanning)

5. Dimensjonering

Utdanningsprogrammet Restaurant- og matfag har hatt en jevn nedgang i søkertallet siden begynnelsen av 2000-tallet. I løpet av de siste 20 årene har det vært en nær halvering av antall søkere til vg1 og vg2. I tillegg har utdanningsprogrammet en av de laveste gjennomføringsgradene.

For 2024 opplevde utdanningsprogrammet en svak oppgang i søkingen totalt, og siden 2020 har søking til vg1 restaurant- og matfag økt med ca. 150 søkere. Rådet håper at utviklingen fortsetter, særlig da tilbakemeldingen fra bransjen(e) er at det fremdeles er et stort behov for fagarbeidere.

³ Uten fagarbeider – ingen matnasjon s. 53

	2020 [?]	2021 [?]	2022 [?]	2023 [?]	2024 [?]
Skole og læreplass [?]	Skole og læreplass [?]	Skole og læreplass [?]	Skole og læreplass [?]	Skole og læreplass [?]	Skole og læreplass [?]
Alle trinn [?]	Alle trinn [?]	Alle trinn [?]	Alle trinn [?]	Alle trinn [?]	Alle trinn [?]
Alle kjønn [?]	Alle kjønn [?]	Alle kjønn [?]	Alle kjønn [?]	Alle kjønn [?]	Alle kjønn [?]
Hele landet [?]	Hele landet [?]	Hele landet [?]	Alle fylker [?]	Alle fylker [?]	Alle fylker [?]
Alle - Utdanningstype - Utdanningsprogram - Programområde	Antall søkere [?]	Antall søkere [?]	Antall søkere [?]	Antall søkere [?]	Antall søkere [?]
- Alle utdanningsprogram	205 809	206 831	204 199	204 029	207 878
- Yrkesfaglig	92 849	94 161	93 288	93 501	96 777
- Restaurant- og matfag	4 114	4 191	4 070	3 992	4 101
RMBAK2 - Baker og konditor		234	223	222	214
RMBAK3 - Bakerfaget	35	41	55	57	57
RMBUT3 - Butikkslakterfaget	23	26			
RMEKF3 - Ernæringskokkfaget			135	132	108
RMPVF3 - Ferskvarehandlerfaget			35	26	19
RMIK03 - Institusjonskokkfaget	178	198	1		
RMIMP3 - Industriell matproduksjon	37	28	46	28	20
RMKOK3 - Kokkfaget	595	563	569	548	566
RMKON3 - Konditorfaget	85	104	90	88	102
RMKOS2 - Kjøkk- og servitorfag	1 033	1 027	955	967	973
RMKSK3 - Kjøttskjærerfaget	13	15	7	5	1
RMMFG2 - Matfag	264	2			1
RMMPR2 - Matproduksjon		61	67	51	41
RMPMF3 - Polsemakerfaget	3	5	9	5	7
RMRMF1 - Restaurant- og matfag	1 773	1 794	1 762	1 786	1 906
RMSER3 - Servitorfaget	72	84	88	70	79
RMSLF3 - Slakterfaget	1	5	5	3	2
RMSMH3 - Sjømathandlerfaget	1	3			
RMSMP3 - Sjømatproduksjon	1	1	3	4	5

Ifølge NAVs bedriftsundersøkelse for 2024⁴ er det fortsatt mangel på arbeidskraft i våre fag, bl.a. 1250 kokker og 600 servitører.

Dimensjoneringen av utdanningstilbudene bør få større oppmerksomhet. Dimensjonering er et vanskelig og sammensatt tema, og rådet anbefaler at det utredes/vurderes om næringslivets/arbeidslivets behov bør ha en større rolle i dimensjoneringen.

Rådet har erfaringer fra tidligere fylkesbesøk at på grunn av vanskeligheter med dimensjonering, blir det ikke opprettet skoletilbud, til tross for næringslivets behov i regionen. Bedriftene må også ha en tydelig rolle i rekruttering, slik at søkingen samsvarer bedre med behovene.

⁴ [NAV-rapport nr. 1 NAVs bedriftsundersøkelse2024_ny.pdf](#)

Anbefalinger

Det bør utvikles et bedre system for innhenting av næringslivets behov for fagkompetanse og arbeidskraft som danner grunnlaget for fylkeskommunens dimensjonering av fag- og yrkesopplæringen.

6. Yrkesfaglig fordypning

I følge Lærlingundersøkelsen i 2023 var 82 prosent av lærlingene i praksis i løpet av vg1 eller vg2, og faget YFF er et av de viktigste virkemidlene for å få læreplass.

Faget er viktig for at eleven skal få et godt grunnlag i valget om hvilket vg2 program de skal søke seg til, og til hvilket vg3 fag de ønsker å utdanne seg som.

Lærerne må kunne være tilgjengelige bl.a. for å samarbeide med bedriften om relevante arbeidsoppgaver, gjøre forventningsavklaringer, gi støtte og veiledning til eleven, sørge for god sammenheng mellom fag i skolen og praksis og for å kunne vurdere eleven i faget. For at dette skal være mulig må læreren være fristilt annen undervisning når elevene er i praksis, slik at denne oppfølgingen er mulig. Per i dag kan lærerne settes til annen undervisning når elevene er ute i bedrift, som gjør at de ikke har mulighet til å gjøre disse oppgavene. Bedriftene ønsker at skolene skal ha et godt samarbeid i faget, og gir tilbakemelding om at det er utfordrende når lærerne ikke har tid til å være til stede i bedriften.

Anbefalinger

Faglig råd ønsker nasjonale føringer for timetallet til lærere i YFF som sikrer oppfølgingsbehovet.

7. Behov for å endre innretningen på ferskvarehandlerfaget

Faglig råd har fått flere innspill de siste årene om utfordringen med det felles ferskvarehandlerfaget som har erstattet sjømathandlerfaget og butikkslakterfaget. Sammenlåingen av disse to sluttkompetansene til et felles fag ble i sin tid gjort mot bransjenes uttalte ønske, og faglig råds klare råd.

I grove trekk er utfordringen knyttet til at slik læreplanen på Vg3 er utformet i dag, kan hverken rene sjømatbedrifter eller kjøttbedrifter gi opplæring i faget uten at man må se bort fra deler av læreplanen, da råvarer som kjøtt og fisk er eksplisitt nevnt i læreplanen. I større dagligvareforretninger er utfordringen noe mindre, da noen av disse har både fiskedisk og kjøttedisk, og noen grad av produksjon med utgangspunkt i begge disse råvaregruppene.

Dette er en utfordring som faglig råd anerkjenner og vil adressere i denne utviklingsredegjørelsen, og vil arbeide videre med i samarbeid med Utdanningsdirektoratet og bransjene. Uten å forskuttere denne prosessen kan det nevnes alternative løsninger som:

- Oppsplitting av ferskvarehandlerfaget i to lærefag, spesialisert på henholdsvis kjøtt og sjømat/fisk
- Opprette fordypningsmoduler i læreplanen på Vg3
- Justere læreplanmålene på en måte som løser utfordringen spesialforretningene er kommet opp i.

8. Autorisasjon/sertifisering

Alle som lager mat som kunder/forbruker inntar bør ha en autorisasjon/sertifisering som dokumenterer fagkunnskap og kompetanse, for å få lov til å utøve yrket.

Rådet mener dette handler om seriøsitet i en bransje hvor det i liten grad stilles formelle krav om kompetanse for den eller de som f.eks. ønsker å starte en serverings- eller reiselivsbedrift. Rådgivende utvalg for rekruttering til mat- og måltidsbransjen skrev i sin rapport⁵ formelt krav om fagbrev innen relevante fagområder vil stille på lik linje med tilsvarende krav innen andre håndverksbransjer.

Anbefalinger

Rådet anbefaler at det utredes om det skal være autorisasjon og/eller sertifiseringer i yrkesutøvelsene av fagene i utdanningsprogrammet.

9. Nytt navn på utdanningsprogrammet

Navnet "restaurant- og matfag" er sterkt knyttet til serveringsbransjen. Det gir uforholdsmessig stor plass i forhold til helheten av utdanningsmuligheter. Det kan være tid for et nytt navn som bedre dekker bredden innenfor mat- og måltidsbransjen. Forslag til nytt navn må utarbeides i tett samarbeid med bransjen.

Anbefalinger

Rådet anbefaler at det undersøkes/utredes et nytt navn på utdanningsprogrammet

10. Felles standard for gjennomføring av fag- og svenneprøver

Gjennomføring av fag- og svenneprøver må i større grad samordnes i hele landet. På den måten sikrer vi en mer samkjørt og rettferdig gjennomføring av fagprøvene uavhengig av kandidatens hjemfylke. Dette er også viktig for bedriftene og næringslivet som tar imot kandidatene etter endt utdanning.

⁵ <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/uten-fagarbeidere-ingen-matnasjon/id2834629/>

11. Mat- og helsefaget er skolens minste fag om med flest lærere uten fagkompetanse

Mat- og helsefaget i grunnskolen er et viktig fag for vårt utdanningsprogram. Ikke bare kan det bidra til rekruttering til RM, men det er et viktig verktøy for hvordan man enkelt kan inkludere sunne og bærekraftige matvarer og -vaner i eget kosthold. Man kan utvikle trygghet og mestringsfølelse i forhold til eget kosthold og eget forbruk og lære hvordan man etterlater klimavennlige håndavtrykk.

Det er stor variasjon i mengden ressurser og kompetanse skoler legger ned i dette faget. Forskere ved Universitetet i Agder hevder at det i stor grad er tilfeldigheter som styrer ressurser og organisering av faget på den enkelte skole. (fotnote: Engeset, D., Åbacka, G.- Hentet fra Dagsavisen Debatt⁶)

Mat- og helsefaget er det minste faget i grunnskolen og faget har den laveste undervisningskompetansen blant lærerne i de fire praktiske estetiske fagene.

I 2015 ble det imidlertid lovpålagt å ha minst 30 studiepoeng i mat- og helsefaget for å kunne undervise i faget på ungdomskolen, i løpet av en overgangsperiode på 10 år, dvs. Innen 2025.

Anbefalinger

Rådet mener at krav til antall studiepoeng bør følges opp og trappes opp, at kravet bør opp til 60 studiepoeng.

⁶ <https://www.dagsavisen.no/debatt/2020/02/24/mat-og-helsefaget-er-verktoyet/>