

Utdanningsdirektoratet

Postmottak
post@udiro.no

mandag 4. september 2017

HØRING AV ENDRINGER I DEN YRKESFAGLIGE TILBUDSSTRUKTUREN

Sjømat Norge viser til høringsdokument fra Utdanningsdirektoratet (UDIR) 04.05.2017 om Høring av endringer i den yrkesfaglige tilbudsstrukturen.

Sjømat Norge er i dag Norges største sjømatorganisasjon med nær 600 medlemsbedrifter. Uten kompetent arbeidskraft vil våre medlemmer ha store utfordringer. Derfor er det viktig for Sjømat Norge å arbeide strategisk for å styrke rekrutteringen, ikke minst med tanke på at sjømatnæringen vil bli langt viktigere for Norge i årene som kommer.

Sjømat Norge ønsker et styrket tilbud innen sjømatsatsing i den videregående skolen. Omstillingene i norsk økonomi vil tvinge frem nye satsingsområder. Svært mange har pekt på sjømatnæringen som en av de næringene som i langt større grad vil være en av bærebjelkene i norsk velferd. Sjømat er allerede i dag et av Norges største konkurransefortrinn, med interesse i mer en 150 land. Vi blir sett på, av FN, som helt i toppen til å forvalte våre marine ressurser. Til tross for dette, har det til tider vært marginal interesse for såkalte blå fag i den videregående opplæringen.

Rekrutteringen fra yrkesfag i dag skjer først og fremst fra de to utdanningsprogrammene, naturbruk og fra restaurant og matfag. I tillegg er det og en økende rekruttering til den stadig voksende leverandørindustrien, først og fremst fra fagene teknikk og industriell produksjon.

Sjømatnæringen trenger flere med yrkesfaglig utdanning i årene som kommer. Bare de siste årene har søkerantallene økt i betydelig grad. For 2016 var det en 15 prosents økning for fagene naturbruk, fiske og fangst og akvakultur. Tallene for 2017 viser 18 prosent flere søkere for fiske og fangst og akvakultur.

For tallene innen restaurant og matfag har utviklingen derimot vært svært negativ. Dette kan ha med å gjøre at det i svært liten grad har vært drevet opplysende virksomhet fra starten av. I svært stor grad ender de som velger VG1 restaurant og matfag, enten kokk, kjøttfag eller bakeri videre. Å fronte matproduksjon som helhet og som en industri, vil gjøre at matfaget løftes mer frem og at sjømatprodusentene også i større grad blir integrert i det som er matproduksjon i Norge.

FORDYPNINGER PÅ VG3/opplæring I BEDRIFT

FORSLAG: Bør det gis anledning til å etablere fordypninger på Vg3?

Sjømatnæringen er en næring med svært stor vekst. Ringvirkningene er og svært omfattende i følge Sintefs ringvirkingsrapport fra 2017- <http://www.sintef.no/sistenytt/sjomat-skaper-ringvirkninger-i-milliardklassen/>

Næringen er og i følge NHOs kompetansebarometer, en av de næringene som har størst behov for kompetanse i årene som kommer: <http://sjomatnorge.no/trenger-kompetanse/>

Noe av det særegne i bransjen, er at teknologiutviklingen er svært omfattende. Det dukker stadig opp nye krav, spesifikasjoner og løsninger. Dette gjør at bransjen har endret seg og vil endre seg i årene som kommer.

Å tilpasse fordypninger på VG3 i bedrifter vil være et stort løft for sjømatbransjen. I dag ser en særlig at i fagene VG2 akvakultur, fiske og fangst eller i dagens sjømathandlerfag, blir læretiden svært generell. Mye av det elevene skal lære har ikke relevans i forhold til den spesifikke retningen elevene ønsker å gå.

Å etablere fordypninger hos bedrift vil gjøre læretiden langt mer effektiv og interessant, både for bedrifter som har særegne behov samt elever som tilpasses de ulike behov som er eksisterende i næringen.

FORSLAG Er de foreslåtte rammer og prinsipper (jf.1.6 Nasjonale rammer for innføring av fordypninger) dekkende og hensiktsmessige?

JA

RESTAURANT- OG MATFAG

Sjømat Norge støtter ikke Kunnskapsdepartementets forslag om tredeling på VG2 nivå. Norge står ovenfor en omstillingsfase som i svært stor grad vil øke behovet for arbeidskraft fra blå studieretninger. Økt sjømatproduksjon er blitt sett på som en av de bærebjelkene som i fremtiden vil bidra til å finansiere velferdsstaten i langt større grad enn hva som gjøres i dag.

En av utfordringene i den blå omstillingen, vil være å skaffe relevant arbeidskraft. Norsk sjømatproduksjon baseres i dag i stor grad på importert arbeidskraft. Samtidig er

bransjen i ferd med en teknologisk omstilling. I økende grad vil ny teknologi og innovasjon gjøre behovet for kompetanse innen industriell matproduksjon økende. Produsentene bak teknologi innen matproduksjon er i stor grad de samme både innen grønn og blå sektor.

Gjennom et nytt VG2 mat og prosessfag er det i større grad muligheten til å utdanne relevant norsk arbeidstakere, noe som igjen gjør sannsynligheten for økt bearbeidingsgrad i Norge større.

Sjømat Norge ønsker som Faglig råd RM en utdanning i Mat og Prosess på Vg2-nivå, med en sluttkompetanse som fagoperatør mat og prosess med to fordypningsmoduler.

FORSLAG: Bør Vg2 matfag deles i Vg2 baker- og konditor og Vg2 kjøttfag og næringsmiddelindustri?

Sjømat Norge støtter ikke Kunnskapsdepartementets forslag om tredeling på VG2 nivå. Norge står ovenfor en omstillingsfase som i svært stor grad vil øke behovet for arbeidskraft fra blå studieretninger. Økt sjømatproduksjon er blitt sett på som en av de bærebjelkene som i fremtiden vil bidra til å finansiere velferdsstaten i langt større grad enn hva som gjøres i dag.

En av utfordringene i den blå omstillingen, vil være å skaffe relevant arbeidskraft. Norsk sjømatproduksjon baseres i dag i stor grad på importert arbeidskraft. Samtidig er bransjen i ferd med en teknologisk omstilling. I økende grad vil ny teknologi og innovasjon gjøre behovet for kompetanse innen industriell matproduksjon økende. Produsentene bak teknologi innen matproduksjon er i stor grad de samme både innen grønn og blå sektor.

Gjennom et nytt VG2 mat og prosessfag er det i større grad muligheten til å utdanne relevant norsk arbeidstakere, noe som igjen gjør sannsynligheten for økt bearbeidingsgrad i Norge større.

Sjømat Norge ønsker som Faglig råd RM en utdanning i Mat og Prosess på Vg2-nivå, med en sluttkompetanse som fagoperatør mat og prosess med to fordypningsmoduler.

FORSLAG: Høringsinstansenes syn på fagbetegnelsen Vg2 kjøttfag og næringsmiddelindustri.

Sjømat Norge støtter ikke opprettelsen av Vg2 kjøttfag og næringsmiddelindustri. Vi foreslår to nye Vg2 tilbud i tillegg til KDs forslag om et Vg2 baker- og konditor:

- Vg2 kjøttfag
- Vg2 mat og prosess

FORSLAG: Bør Vg2 matfag opprettholdes som ett Vg2 matfag og anvende programfaget yrkesfaglig fordypning i Vg1 og Vg2 for å gi mulighet for tidligere spesialisering i lærefagene?

Sjømat Norge støtter Faglig råd for restaurant og Matfags svar her:

Den største utfordringen innen tilbudsstrukturen i Restaurant- og matfag er det brede "Vg2 Matfag". All forskning og statistikk underbygger dette. Derfor har Rådet forslått en oppdeling av dette programområdet. Dagens Vg2 matfag fungerer verken godt for eleven, arbeidslivet eller skolene. Tilbudet er for faglig bredt, arbeidslivet får ikke dekket sitt kompetansebehov og det er vanskelig for skolene å finne riktige lærekrefter. KDs forslag om en mellomløsning med et "Vg2 Kjøttfag og næringsmiddelproduksjon" vil av samme grunn heller ikke fungere. Her mener Faglig Råd at vårt opprinnelige forslag er et bedre alternativ som vil dekke bransjenes kompetansebehov. Yrkesfaglig fordypning vil ikke være et alternativ til oppsplitting av Vg2 Matfag.

Bør butikklakterfaget og sjømathandlerfaget slås sammen til et nytt felles lærefag?

Sjømat Norge mener at det er mulig, men bare dersom fagene flyttes til VG2 matfag. MERK! Ikke kall det nye faget bare for kjøttfag. Sjømat er også mat - ikke bare kjøtt.

Det nye Ferskvarehandlerfaget må bygge på matfagene og ikke på kokk- og servitørfaget, grunnet det råvarebaserte utgangspunktet i disse fagene.

Høringsinstansenes syn på at sjømatproduksjon legges ned som eget lærefag og integreres i Vg3 industriell matproduksjon.

Vi mener at faget er modent for endring. Det vil si at dagens VG3 nivå kan legges ned, men må da absolutt integreres i det om nå blir foreslått som Vg3 industriell matproduksjon. Det er derimot svært viktig at faget får en egen fordypning i læreplanen på Vg3, slik at bransjen får mulighet til å hente ut mest mulig kompetente elver.

Med tanke på veksten som er i blå sektor og ikke minst økningen i interessen fra dagens unge, er det det viktig med en "blå fordypning".

En fordypning i læreplanen på Vg3 begrunnes i at sjømatindustrien er en stor og voksende næring som har et økende behov for prosess- og matfaglig arbeidskraft. Sjømatindustrien legger opp til en større grad av innenlands foredling, noe som krever faglært kompetanse.

All prosessindustri har store likhetstrekk, også matindustrien, men det er allikevel behov for en egen fordypning innen sjømatindustri. Dette løses enklest med to fordypningsmoduler i læreplan Vg3 Mat og prosess, en "Blå" og en "grønn" fordypning.

Sjømat Norge støtter Faglig råd for restaurant og matfags forslag om to fordypninger i et nytt lærefag, en blå fordypning i sjøbasert industri og en grønn fordypning i landbasert industri.

Dersom Sjømatproduksjon ikke blir ivaretatt i et eget Vg3, mat og press er det svært viktig at det ikke legges ned. Sjømatnæringen er i voldsom vekst. Det vil være svært uheldig dersom det ikke utdannes unge med kompetanse innen sjømatproduksjon.

NATURBRUK

Sjømat Norge mener det i tillegg til de foreslåtte endringene også bør rettes søkelyset mot den økende leverandørindustrien og behov for mest mulig relevant utdanning. Teknologiutviklingen i havbruk har de seneste årene gjort kvantesprang. Nye produksjonsmetoder, enklere løsninger og ikke minst nytt utstyr har ført til nye krav og ikke behov for ny kompetanse.

Etter et initiativ fra flere medlemsbedrifter, har en startet arbeidet med å gjøre dagens utdanningssystem mer tilpasset kravene og behovet. Dagens rekruttering fra både VGS og fagskoler er på langt nær optimal, særlig gjelder dette for personell til servicefartøy til sjømatnæringen. Noe forenklet kan en si at elever med bakgrunn fra TIP (Teknikk og industriell produksjon) og Maritime fag har for liten biologisk kunnskap, mens elever med bakgrunn fra Naturbruk og Akvakultur mangler teknisk kunnskap/kompetanse.

Sjømat Norge har med bakgrunn i innspillene fra en rekke næringsaktørene tatt initiativ til å etablere ett nytt fagbrev på videregående nivå innen havbruk, kalt havbrukstekniker og har startet dette i samarbeid med Fellesforbundet og NNN.

Sjømat Norge vil jobbe videre med det nye fagbrevet og gir med dette innspill i høringen til tilbudsstrukturen slik at Utdanningsdirektoratet er klar over den reelle utfordringen.

FORSLAG: Bør kryssløp fra Vg1 restaurant og matfag til Vg2 fiske og fangst på utdanningsprogrammet for naturbruk fjernes?

Sjømat Norge stiller seg kritiske til at mulighetene om kryssløp fjernes. Årsaken er behovet for mer kompetanse i årene som kommer.

Noe av årsaken til at det har vært få søkere fra dette kryssløpet kan tenkes svært manglende kjennskap til sjømatnæringen. De siste årene har derimot interessen økt kraftig. Som tidligere nevnt er det i dag langt flere til fiske, fangst og akvakultur. (nesten 20 prosents økning fra 2016 til 2017)

Med økt interesse og ikke minst sterkt behov for kompetanse, vil det å fjerne et slikt kryssløp være uheldig.

TEKNIKK OG INDUSTRIELL PRODUKSJON

Bør Vg3 industritekstilfaget, fiskeredskap legges ned?

Sjømat Norge støtter ikke at det skal legges ned, da det ikke stemmer at det ikke har vært lærlinger i faget. Mørenot på Sunnmøre hadde lærling i faget i 2015, den første på flere år.

Noe av utfordringen med faget er at det er bare to bedrifter i Norge på området, men ingen av den arbeider med både industriell produksjon av tau og nett OG selve monteringen av redskapet.

I selve faget Fiskeredskap er det flere bedrifter.

Sjømat Norge støtter Mørenots forslag om at den industrielle delen av faget må vekk og at det kan dekkes inn av faget PRODUKSJONSTEKNIKK. Faget må absolutt bestå.

Med en slik tilpasning vil det enklere å ta inn nye lærlinger innen redskapsfaget.

Vennlig hilsen



Øyvind Andre Haram

Informasjonssjef / Faglig ansvarlig kompetanse og rekruttering