|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vår saksbehandler: Tonje Haugberg | Vår dato:13.05.2020Vår referanse: 2020/106-4 | Deres dato:Deres referanse: | Restaurant-og-mat.png |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Referat møte i faglig råd for restaurant- og matfag

Dato: 11.05.2020

Tid: 10.00 – 16.00

Sted: Teams

Tilstede

|  |  |
| --- | --- |
| **Espen Lynghaug** | **NHO Mat og Drikke** |
| **Gunnar Bakke** | **NHO Mat og Drikke** |
| **Helga Hjeltnes** | **Utdanningsforbundet** |  |
| **Eva Danielsen** | **Skolenes Landsforbund** |
| **Ingrid Berg** | **KS (skoleeier)** |
| **Merete Helland** | **NNN** |  |
| **Bjørn Johansen** | **NNN** |  |
| **Anne Marie Andersen**  | **Fellesforbundet** |
| **Kirsti Strømhaug** | **YS** |
| **Torbjørn Mjelstad** | **KS (skoleeier)**  |
| **Trond Urkegjerde** | **Utdanningsforbundet** |
| **Astri Sjåvik** | **KS (arbeidsgiver)** |

Fra Utdanningsdirektoratet:

Tonje Haugberg

Inger Lise Stieng

Forfall

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrid Gauden** | **NHO Reiseliv** |
| **Jakob Kunze** | **Elevorganisasjonen** |

Dagsorden rådsmøte

**Sak 1.2.20 Godkjenning av innkalling og dagsorden**

**Sak 2.2.20 Oppdrag om fordypning i sjømatproduksjon**

**Sak 3.2.20 Navnendring Vg3 Industriell matproduksjon**

**Sak 4.2.20 Behandling av læreplaner på Vg3**

**Sak 5.2.20 Læremiddelutvikling for smale fag**

**Sak 6.2.20 Orienteringssaker**

Sak 1.1.20 Godkjenning av innkalling og dagsorden

Referater godkjennes per e-post og publiseres på fagligerad.no i etterkant av rådsmøtene. Kirsti Strømhaug er nytt medlem i rådet, Eva Erichsen har gått ut.

**Vedtak:**

Innkalling og dagsorden godkjennes.

Sak 2.2.20 Oppdrag om fordypning

*I utviklingsredegjørelsen 2016/17 anbefalte FRRM å legge ned Vg3 sjømatproduksjon som eget lærefag og integrere faget med Vg3 industriell matproduksjon på bakgrunn av blant annet følgende argumentasjon. FRRM har fått i oppdrag fra Udir å gi tilbakemelding på om de fortsatt ønsker en fordypning i sjømatproduksjonsfaget som en del av industriell matproduksjon.*

**Vedtak:**

Faglig råd opprettholder sitt ønske om å etablere en fordypning i sjømatproduksjon i Vg3 industriell matproduksjon. Fagansvarlig orienterer Udir om beslutningen.

Sak 3.2.20 Navnendringer i restaurant- og matfag

*Faglig råd vedtok Vg2 matindustri som nytt navn. Dette var en arbeidstittel i ny tilbudsstruktur der faglig råd hadde mandat til å vedta navnet. Det nye navnet sendes på høring sammen med læreplanene høsten 2020.*

*Utdanningsdirektoratet ber videre faglig råd ta stilling til forslag fra læreplangruppen og forslag om å endre navn på Vg3 industriell matproduksjon til Vg3 industriell matindustri.*

Det var enighet om at navneforslaget ikke er godt nok begrunnet og at en navnendring før endringen med en fordypning sjømatproduksjon ikke er hensiktsmessig.

**Vedtak:**

Rådet går ikke videre med søknaden, men navn på faget kan diskuteres på et senere tidspunkt og kan være aktuelt i forbindelse med at felles læreplan for sjømatproduksjon og industriell matproduksjon skal på høring.

Sak 4.2.20 Behandling av læreplaner på Vg3

*FRRM vedtok 12.9 å delegere videre arbeid med Vg2 og Vg3 læreplanene til et utvidet AU. Arbeidet i utvidet AU ble utsatt da læreplanarbeidet ble satt i bero. Fra mars har utvidet AU gjenopptatt arbeidet. Helga Hjeltnes og Espen Lynghaug har bistått i Udirs arbeid med læreplanene etter læreplangruppenes siste utkast -20. februar.*

*Udir og til dels AU har gjort relativt store endringer med læreplanene etter at læreplangruppene leverte fra seg sine forslag både i Vg2 og i Vg3. De har fått noen tilbakemeldinger underveis, men vil i hovedsak få tilbakemeldinger etter at rådet har behandlet planene.*

Samtidig med rådets arbeid med Vg3-planene, fikk lederne av de ulike læreplangruppene tilsendt de samme dokumentene for en gjennomgang med og kommentarer med frist innen 14. mai. Innspillene vil bli sette på i lys av rådets behandling, og legges fram samlet for utvidet AU mandag.

Som konsekvens av vedtak i sak 2.2.20, ble ikke læreplanene for IMP og SMP gjennomgått i møtet.

Udir opplyste om at det pågår en diskusjon om hvor vidt og i hvilken grad Vg3-planene skal ha tverrfaglige tema (TT), alle tre og i alle fag. Det ble i møtet sagt bl.a. at TT er vanskelig å arbeide med i en bedriftslæreplan. Udir redegjorde også for innspill som er kommet fra Sametinget til Vg3 kokk, Vg3 ernæringskokk og Vg3 slakterfaget. Innspillene er innarbeidet.

Gjennomgangen ble innledet med å presentere forslagene til felles kompetansemål på tvers av fagene på Vg3 (målene er for anledningen nummererte):

1. praktisere god personlig hygiene, produksjons- og næringsmiddelhygiene i samsvar med bedriftens rutiner og regelverk for å sikre trygg matproduksjon, og kunne forklare konsekvenser av avvik
2. gjere greie for de vanligste bakteriene og parasittene og hvordan de kan påvirke forskjellige råvarer og ferdigvarer
3. forklare og forstå bedriftens rutiner for skadedyrbekjempelse
4. bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og kunne utføre førstehjelp og forstå og følge regelverket for helse, miljø og sikkerhet
5. gjøre rede for rammebetingelsene og gjeldende lover og forskrifter som gjelder for bransjen, og kjenne til hvilken rolle tilsynsmyndighetene har.
6. kjenne til bedriftens mål og visjoner og forklare hvordan bedriften er organisert og hvordan partene i arbeidslivet arbeider
7. følge kravene til merking og sporing og forklare hvorfor dette er viktig
8. velge emballerings- og lagringsmetoder og vite hvordan dette påvirker kvaliteten på produktene
9. bruke verktøy, maskiner og utstyr på en faglig kvalifisert måte og kunne utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensen ved avvik
10. drøfte og utvikle egen fagidentitet og ta ansvar for egen læring gjennom å arbeide effektivt, søke kunnskap, kommunisere og samhandle med kollega og bidra til virksomhetens innovasjon og forbedringsarbeid
11. drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater og gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner knyttet til produksjon og salg av produkter
12. planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produkt ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og beskrivelse

Det var bred støtte til forslag om felles kompetansemål. Mål 2 ble endret fra bakterier og parasitter til mikroorganismer. Det kom innspill på at noen av målene ikke er relevante for alle fag, og at noen derfor kan utelates noen steder – eksempler

* Produksjonsmålet er ikke relevant for servitør.
* Mål 11 – siste del er ikke relevant for slakter og kjøttskjærer.
* Det skal og jobbes videre med å se på om målet om bedriftens mål og visjoner og partene i arbeidslivet skal deles i to.

Det kom en del tilbakemeldinger på fagene kokk/ ernæringskokk. Dette er nært beslektede fag som ut fra om faget-tekstene er ganske like, mens kompetansemålene er veldig ulike både i innhold og form og antall. Ernæringskokkfaget har f.eks. mange opplistinger og ferdighetsorienterte mål, mens kompetansemålene på kokk er mer overordnede med mulighet for lokalt handlingsrom. Det kom argumenter for begge disse retningene i møtet, og en enighet om at kompetansemålsettene bør nærmere seg hverandre samtidig som man ivaretar hvert fags særegenhet. Som for alle fag, er det viktig å koble kompetansemål til kjerneelementer og øvrige deler av Om faget. Det ble pekt på at ingen kompetansemål kan stå uten at de er forankert i ett eller flere kjerneelementer og ingen kjerneelementer kan formuleres uten at de reflekteres i kompetansemålsettet. Om faget- tekstene er en beskrivelse av faget, mens kompetansemålene beskriver læringsutbyttet i faget etter end opplæring. Kompetansemålene må også se i lys av de ulike lærebedriftene i disse fagene, og hvilke muligheter de har til å gjennomføre opplæring i alle kompetansemål, eksempelvis partering på sykehjem. Det var også en diskusjon om hvordan man kan gjøre fagene fremtidsrettede uten å gjøre målene for vage.

Det ble besluttet en utvidet AU som skal jobbe med fagene kokk, ernæringskokk, servitør og ferskvarehandler. Gruppen består av AU, Espen Lynghaug, Eva Danielsen, Kirsti Strømhaug og Trond Urkegjerde.

Ferskvarehandlerfaget var såpass uferdig at det ikke ble en konkret gjennomgang. Det ble løftet frem at faget har blitt en hybrid av to fag – sjømathandler og butikkslakter, og at det kan se ut som deler av faget har blitt borte i forsøket på å sy dette sammen. Udir skal i samarbeid med Helga Hjeltnes som faglig råds kontakt inn mot fagansvarlig for læreplanene i Udir, følge opp ferskvareplanen direkte med læreplangruppen. Det ble nevnt at rådet kanskje bør vurdere å be om fordypningsmodeller i dette faget på sikt.

I gjennomgangen av servitørfaget ble det en diskusjon om fagets og yrkets betydning for reiseliv og lokalmiljø. Det var enighet om å dele punktet om formidlingsevne og reiselivsopplevelser i to, for å få et mer rendyrket reiselivsmål der lokalkunnskap inngår. Det ble videre pekt på at det må lages et kompetansemål som knytter seg til avsnittet om verder og prinsipper og setningen «Servitørfaget skal bidra til kritisk tenkning og etisk bevissthet i forbindelse med salg og servering av alkoholholdige drikkevarer i tråd med gjeldende regelverk.»

Læreplanene ligger i samme mappe som rådet fikk tilgang til i forkant av møtet og fortløpende endringer kan følges der. Læreplaner per 11. mai med kommentarer og innspill fra rådsmøtet er lagret på egen mappe. Rådet kan også finne læreplangruppens leveranser per 19.02 på egen mappe.

**Vedtak:**

Videre forslag til prosess vedtas og læreplanene bearbeides videre frem mot rådsmøte 15. juni i samarbeid med Udir, læreplangruppene og utvidet AU.

Vedlegg: Lenke til samtlige læreplaner under arbeid på [SharePoint](https://utdanningsdirektoratet.sharepoint.com/sites/FF_YF_LPpulje2/Delte%20dokumenter/Forms/AllItems.aspx?viewid=5ca4aca2%2D5035%2D4081%2Dbf9c%2D78612019f3ac&id=%2Fsites%2FFF%5FYF%5FLPpulje2%2FDelte%20dokumenter%2FRestaurant%2D%20og%20matfag%20%2D%20Faglig%20r%C3%A5d%2FFRRM%5Fmars%2Dmai%5F2020).

Sak 5.2.20 Læremiddelutvikling for smale fag

*Udir ønsker en tilbakemelding fra faglige råd på hvilke eventuelle særskilte hensyn som bør tas når det gjelder prioriteringer.* ***Frist for tilbakemelding fra de faglige rådene er 11. mai 2020.***

*Fagansvarlig har fått bekreftet at kriteriene er satt opp slik at en godt begrunnet søknad fra FRRM vil kunne bli innvilget.*

**Vedtak:**

AU gir tilbakemelding til Udir om at utlysningen av tilskuddsordningen til læremidler i smale fag bør utformes slik at baker- og konditorfag Vg2 prioriteres.

Sak 6.2.20 Orienteringssaker

* **Status for læreplanarbeidet Vg2 og Vg3 i de faglige rådene pr. 20.4.2020**
* **Fylkesbesøk** Sekretariatet har fått flere henvendelser fra faglige råd om planlegging og gjennomføring av fylkesbesøk for rådene i 2020 i lys av Korona pandemien. Myndighetene fraråder inntil videre unødvendige jobbreiser i lys av smittesituasjonen. Sekretariatet ber derfor om at de faglige rådene inntil videre avvente planlegging av fylkesbesøk 2020. Sekretariatet vil følge situasjonen og komme tilbake med mer informasjon.
* **Søkerstatistikk – restaurant og matfag per mars 2020.** Utdanningsdirektoratet publiserte nye søkertall i mars 2020 på[**udir.no**](https://www.udir.no/tall-og-forskning/statistikk/statistikk-videregaende-skole/sokere-vgs/sokere-utdanningsprogram/?rapportsideKode=VGO_Soeker_UtdprogAar&filtre=FylkeID(-10)_KjoennID(-10)_ProgramomraadeID(-22_-13_-10)_TidID(201807_201907_202007)_TrinnID(-10)&radsti=F!(-10)_(*)_(-10.5.6.*)_(-10.5.*)_(-10.*))**.** For en enklere oversikt er hovedtall hentet ut i en excelfil.
* **Læreplan Vg1 –** Rådet har fått svar fra Udir på brevet om to vs tre programfag som ble sendt i januar.
* **Nyhetsbrev NOKUT**

**Vedtak:**

Rådet tar sakene til orientering.

**Vedlegg:**

* Søkertall
* Brev fra Udir

Møtet ble avsluttet med en «runde rundt bordet» der alle uttalte seg om møteformen som var digital på Teams. Det var enighet om at formen var god, møtet var effektivt og godt, og at det ble ledet på en god måte innholdsmessig og teknisk.