



Arbetslivskommissionen för kosthållsbranschen, lägesbild 2020–2021

Arbetslivskommissionen för kosthållsbranschen har utarbetat en lägesbild av kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnandet i examina inom sitt område. Till arbetslivskommissionernas uppgifter hör att årligen producera information om kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnandet inom sitt eget område inom yrkesutbildningen (statsrådets förordning om yrkesutbildning 673/2017). För denna uppgift har arbetslivskommissionerna haft tillgång till uppföljnings-, bedömnings- och responsinformation bland annat från utbildningsförvaltningens statistik-, styrnings- och regleringstjänst samt den nationella informationsresursen KOSKI.

Prestationsuppgifter från 2020 blev tillgängliga för kommissionerna våren 2021. Eventuella korrigeringar som läroanstalterna gjort i KOSKI-data efter denna tidpunkt syns inte i denna lägesbild. Detsamma gäller statistiska uppgifter om antalet prestationer år 2021, som plockades från KOSKI-databasen i början av 2022. De granskade prestationsantalen publiceras senare i Utbildningsstyrelsens statistiktjänst på webbplatsen Vipunen.fi.

De uppgifter som används i lägesbilden har plockats direkt ur KOSKI-databasen i den form som läroanstalterna har anmält dem. Statistiken kan innehålla bristfälliga eller felaktiga uppgifter. Av tekniska skäl har exempelvis inte alla uppgifter som registrerats i läroanstalternas egna studieförvaltningssystem överförts korrekt till KOSKI-databasen, och uppgifterna statistikförs då under ”ingen uppgift”/”inte anmält”.

Som källmaterial har man exempelvis använt rapporter från kommissionernas besök, rättelseyrkanden och utlåtanden.

Antal avlagda examina och examensdelar

Avläggande av examina och examensdelar	2020		2021	
	hel examen	examensdel	hel examen	examensdel
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	1 237	18 174	2 003	15 322
Kompetensområdet för kundservice	201		302	
Kompetensområdet för matservice	1 036		1 686	
Tom			15	
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	117	382	112	444
Kompetensområdet för kundservice i bar	80		79	
Kompetensområdet för kundservice på restaurang	34		29	
Tom	4		4	
Yrkesexamen i matservice	141	465	150	559
Kompetensområdet för matlagning i storhushåll	97		73	
Kompetensområdet för matlagning på restaurang	40		75	
Tom	4		2	
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	71	203	66	243
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	176	715	123	506
I övergångstid	1 056	6 448	132	179

Totalt	2 798	26 387	2 586	17 253
---------------	--------------	---------------	--------------	---------------

* Uppgifterna hämtades i början av 2021 (för år 2020) och i början av 2022 (för år 2021), och har inte uppdaterats efter dessa tidpunkter. Avläggandet av examensdelar omfattar inte examensdelar som registrerats som lokala.

Reflektioner

Antalet avlagda hela examina och examensdelar har minskat märkbart.

Coronan torde ha påverkat antalen: arbetsplatser inom branschen har varit stängda, arbetstagare har permitterats och sagts upp, och studerandes lärande på arbetsplatser och yrkesprov har därför kunnat fördröjas.

Branschens attraktivitet är mycket dålig, studerande söker sig till branschen i allt mindre antal. Dessutom kan man få jobb även utan examen på grund av arbetskraftsbristen. Branschen är en låglönebransch, och avläggandet av en examen påverkar inte nödvändigtvis lönen. Arbetskraftsbehovet inom branschen är stort; en del ställen tvingas till och med stänga på grund av brist på arbetskraft. Situationen är för närvarande kritisk.

För grundexamens del är utbildningstiden för dem som kommer in i branschen för lång. Ämnena i de gemensamma examensdelarna har visat sig vara en tröskelfråga för många, i synnerhet invandrare. Kunde situationen underlättas med en kortare examen, så att man skulle få in folk i branschen? Borde det finnas möjlighet till olika studievägar och att börja arbeta och bekanta sig med branschen, och senare fortsätta studierna om man vill? På basis av statistiken syns ingen utveckling mot det bättre.

Yrkes- och specialyrkesexamina avläggs i ganska små antal. Avläggandet av en examen påverkar inte nödvändigtvis lönen. Är rekryterarna medvetna om exempelvis yrkesexamina eller borde branschen och dess examina marknadsföras mer?

Anordnande av examina

Aktiva utbildningsanordnare/anordnartillstånd

Examen	tillstånd för anordnande	aktiva anordnare 2020-2021
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	34	28
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	35	31
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	64	61
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	41	25
Yrkesexamen i matservice	42	33

* aktiviteten fastställs utifrån om utbildningsanordnaren/läroanstalten har registrerat avläggande av examina eller examensdelar enligt de KOSKI-data som lämnats till kommissionen 2020 eller 2021.

Uppgifterna hämtades i början av 2021 (för år 2020) och i början av 2022 (för år 2021), och har inte uppdaterats efter dessa tidpunkter.

Reflektioner

Förändringar i antalet tillstånd för anordnande av examina

Inga förändringar att nämna.

Anordnande av examina

Statistiken visar många utbildningsanordnare som har anordnartillstånd men inte har haft några prestationer åtminstone sedan 2018. Om anordnartillståndet förutsatte aktivitet kunde bland annat marknadsföringen av utbildningar/examina bli effektivare.

Fördelning av avläggandet av examina/examensdelar mellan utbildningsanordnare, examensanordnandets geografiska och språkliga täckning

Fördelning av avläggandet av examina/examensdelar mellan utbildningsanordnare år 2021:

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen: utbildningsanordnare med över 5 examina > 22 utbildningsanordnare.

Yrkesexamen i kundservice på restaurang: utbildningsanordnare med över 5 examina > 8 anordnare.

Yrkesexamen i matservice: utbildningsanordnare med över 3 examina > 6 anordnare.

Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen: utbildningsanordnare med över 5 examina > 10 anordnare

Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost: utbildningsanordnare med över 5 examina > 3 anordnare.

Vasa är den nordligaste orten där yrkesexamen i kundservice på restaurang har avlagts.

I övrigt finns anordnartillstånd och aktiva utbildningsanordnare överallt.

Det finns svenskspråkiga utbildningsanordnare med anordnartillstånd för alla examina. För grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen, yrkesexamen i kundservice på restaurang och yrkesexamen i matservice finns anordnartillstånd på engelska.

Alla examina inom branschen:

år 2020 på finska 95,01 %, på svenska 2,58 %, på engelska 2,41 %.

år 2021 på finska 94,13 %, på svenska 2,61 %, på engelska 3,26 %.

Kvalitet på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnande

Fördelning av platserna för yrkesprov

Andelen yrkesprov som utförs på arbetsplatser har ökat för alla examina jämfört med år 2019, vilket är en positiv utveckling.

Yrkesprov i examensdelarna i yrkes- och specialyrkesexamina har ofta avlagts på både en arbetsplats och en läroanstalt. Vad beror detta på? Beror allt på coronan? Kommissionen kommer att följa upp situationen framöver.

I statistiken finns "ingen uppgift" för olika punkter, vilket gör det svårare att göra jämförelser.

Medeltal för yrkesprov i studeranderespondens inom yrkesutbildningen (avslutande enkät)

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen: medeltal 4,5, variationsintervall 3,9–4,8

Yrkesexamen i kundservice på restaurang: medeltal 4,8, variationsintervall 4,7–5,0

Yrkesexamen i matservice: medeltal 4,8, variationsintervall 4,5–5,0

Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen: medeltal 4,8, variationsintervall 4,5–5,0

Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost: medeltal 4,7, variationsintervall 3,9–5,0.

** Bedömningsskala 1–5, där (5) betyder helt av samma åsikt, (4) delvis av samma åsikt, (3) delvis av samma och delvis av annan åsikt, (2) delvis av annan åsikt, (1) helt av annan åsikt*

Reflektioner

Förverkligande av tvåpartsbedömning i bedömningen av kunnande

Andelen Ingen uppgift r fortfarande stor och gör det svårare att tolka statistiken.

Tvåpartsbedömning förverkligas mer än tidigare, men även andelen med endast en lärare/utbildningsanordnaren har ökat.

I grundexamen förekommer ofta endast arbetslivsbedömning; det förblev oklart för kommissionen vad detta beror på. Kommissionen kommer framöver att utreda detta antingen med en enkät eller i samband med en eventuell samarbetsdag.

I yrkes- och specialyrkesexamina inom branschen förverkligas tvåpartsbedömning ganska väl.

Motiveringar till ordnande av yrkesprov på läroanstalter

Brister på arbetsplatsen i fråga om exempelvis redskap/utrustning, som innebär att kunnandet inte kunde visas i arbetsuppgifterna. Orsaker som beror på den studerande; t.ex. studerande med särskilt stöd, språkkunskaper, nervositet. Om det exempelvis inte finns en kassa i företagsverksamheten ordnas hantering av kassa som en del av yrkesprovet i utbildningsanordnarens lokaler.

Motiveringarna förklaras inte i alla planer för bedömning av kunnandet.

Miljöer för yrkesprov och deras lämplighet för påvisande av kunnande

Situationen är i huvudsak bra, men det finns variation.

Generaliseringar gällande rättelseyrkanden

Kommissionen har inte fått in några rättelseyrkanden.

Situationen gällande planer för bedömning av kunnande

Kommissionen har fått fyra begäranden om utlåtanden från ministeriet gällande planer för bedömning av kunnande. Kommissionen har kunnat ge ett positivt utlåtande om endast en av dessa.

Förverkligande av personlig tillämpning i praktiken

Enligt vad som framkom vid besöken förverkligas den personliga tillämpningen i huvudsak väl, men det finns även utrymme för förbättring. Man skulle kunna beakta skillnaderna i de studerandes kompetens och utveckling bättre.

Generella observationer

Fokus på de studerande och flexibilitet har kommit fram vid många besök. Även samarbetet med arbetslivet har förbättrats.

Utvecklingsområden i anordnarnas verksamhet

Förverkligande av tvåpartsbedömning, förklaringar till grunderna i planen för bedömning av kunnande. Utarbetande av planer för bedömning av kunnande på en praktisk nivå.

Examensgrundernas funktion

Reflektioner

Examensgrundernas överensstämmelse med arbetslivet

Arbetet med en reform av grunderna för grundexamen inleddes år 2022. Engelska borde inkluderas i de yrkesinriktade examensdelarna; internationalisering

Behov av tilläggshanvisningar gällande yrkesskicklighetskraven för examensdelar eller sätt att påvisa yrkesskicklighet

Anvisningar på nationell nivå behövs för förverkligande och bedömning av ämnen i gemensamma examensdelar.

Erfarenheter av examensgrundernas funktion (från besöken)

Yrkesexamen i matservice: Delvis på för hög nivå (t.ex. ekonomiskt kunnande).

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen: Även här är målen delvis på för hög nivå (respons även från arbetslivet). Examensdelen för 3D-utskrift är onödig.

En examensdel för upplevelsebaserade måltider önskas.

Yrkes- och specialyrkesexaminas omfattningar. I synnerhet den fritt valbara delen inom tjänster för specialkost är besvärlig. Det är svårt att få omfattningarna i kompetenspoäng att stämma. Förväntar sig mer framhävande av hållbar utveckling, internationalisering och digitalisering.