



Arbetslivskommissionen för kosthållsbranschen, lägesbild 2018–2019

Arbetslivskommissionen för kosthållsbranschen har utarbetat en lägesbild över kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunskaper inom sitt område. Till arbetslivskommissionernas uppgifter hör att årligen producera information om kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunskaper inom den egna branschen (Statsrådets förordning om yrkesutbildning 673/2017). För detta uppdrag har arbetslivskommissionerna haft tillgång till uppgifter om uppföljning, bedömning och respons, bland annat utbildningsförvaltningens statistik- och styrningstjänster och i den nationella informationsresursen KOSKI.

Uppgifterna om utförda studieprestationer 2018 gjordes tillgängliga för kommissionerna våren 2019. Eventuella korrigeringar som läroanstalterna har gjort i KOSKI-informationen efter denna tidpunkt visas inte i denna lägesbild. Detta gäller även statistiken över mängden utförda studieprestationer 2019 som tagits fram ur informationsresursen KOSKI i början av 2020. De granskade prestationsmängderna publiceras senare i utbildningsförvaltningens statistiktjänst Vipunen.fi.

De uppgifter som har utnyttjats i lägesbilden har plockats direkt från informationsresursen KOSKI i den form som läroanstalterna har uppgett dem. Statistiken kan innehålla bristfälliga eller felaktiga uppgifter. Till exempel på grund av tekniska orsaker har alla uppgifter som antecknats i läroanstalternas egna studiehänteringssystem inte överförts korrekt till KOSKI. Dessa uppgifter statistikförs under punkterna "inga uppgifter"/"har inte meddelats".

Även kommissionernas besöksrapporter, begäran om rättelse och utlåtanden har använts som källmaterial.

Antal avlagda examina och examensdelar

Examens- och examensdelsprestationer	2018		2019	
	hela examen	examensdelar	hela examen	examensdelar
**Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	33	2 624	426	12 496
Kompetensområdet för kundservice	3		100	
Kompetensområdet för matservice	25		323	
Tomma	5		4	
**Yrkesexamen i kundservice på restaurang	0	0	33	198
Kompetensområdet för kundservice i bar			16	
Kompetensområdet för kundservice på restaurang			15	
Tomma			2	
** Yrkesexamen i matservice	0	0	49	255
Kompetensområdet för matlagning i storhushåll			24	
Kompetensområdet för matlagning på restaurang			21	
Tomma			4	
** Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	9	16	71	261
** Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	19	794	125	528
Specialyrkesexamen för barmästare	172	394	82	220
Specialyrkesexamen för dietkock	79	137	25	63
Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	3 841	26 581	2 342	14 317
Kompetensområdet för matservice	2 888		1 895	
Kompetensområdet för kundservice	722		373	
Kompetensområdet för hotellservice	130		57	
Tomma	103		22	

Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	278	41	58	175
Yrkesexamen för restaurangkock	57	142	34	68
Yrkesexamen för kock i storhushåll	99	286	81	179
Yrkesexamen för servitör	62	185	21	59
Totalt	4 649	31 200	3 347	28 819

** gällande examina

Hela examen/examensdelar som mål	hela examen som mål 2018	hela examen som mål 2019	examensdel /delar som mål 2018	examensdel/ delar som mål 2019
**Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	2 195	10 719	329	1 777
**Yrkesexamen i kundservice på restaurang	0	168	0	30
** Yrkesexamen i matservice	0	234	0	21
** Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	16	243	0	18
** Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	41	519	0	9
Specialyrkesexamen för barmästare	390	216	4	4
Specialyrkesexamen för dietkock	132	60	5	3
Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	25 782	14 148	799	169
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	786	171	8	4
Yrkesexamen för restaurangkock	135	66	7	2
Yrkesexamen för kock i storhushåll	249	164	37	15
Yrkesexamen för servitör	170	54	15	5
Totalt	29 896	26 762	1 204	2 057

** gällande examina

Uppgifterna är hämtade 25.2.2019 (för 2018) och 15.1.2020 (för 2019) och uppgifterna har inte uppdaterats efter detta. Prestationerna för examensdelarna omfattar inte examensdelar som uppgetts vara lokala.

Diskussion

I huvudsak avläggs hela examina inom branschen. Endast examensdelar är ganska få, även om trenden har varit stigande under jämförelseperioden. Procentuellt sett har cirka 85–95 procent av de avlagda examina avlagts i samband med att en hel examen avlagts. Sysselsättning genom kunnande inom en/två examensdelar uppmuntrar till att examensdelar avläggs. Grundexamen (gällande + examen i en övergångsperiod) har minskat med 1 000 examina. Detta syns också i antalet sökande och i de sökandes kvalitet (till exempel bristfälliga språkkunskaper).

Antalet prestationer för examina och examensdelar, utveckling

Den allmänna utvecklingen, det vill säga branschen är inte attraktiv. Inom hela branschen cirka 1 300 färre examina. Branschens arbetstider och möjligheter att avancera är svaga och lönesättningen dålig. Ändringarna i examensgrunderna kan också ha en negativ inverkan på utvecklingen. Det var kanske inte bra att ändra namnen. Yrkesexamen för servitör är tydligare än yrkesexamen i kundservice på restaurang. Man borde komma snabbare till arbetet/arbetslivet och det borde vara lätt att senare fortsätta med examen. Nya sätt att genomföra examen och pedagogiska lösningar borde skapas.

Marginellt avlagda examina eller kompetensområden

Kompetensområdet för matservice har flera prestationer än kompetensområdet för kundservice. Denna trend orsakar problem för arbetslivet.

Grundexamen: den examensdel som är obligatorisk för alla har avlagts mest. Den ena obligatoriska examensdelen inom kompetensområdet (tillredning av lunchrätter/kundservice och försäljning) har många prestationer. Den andra obligatoriska delen (tillverkning av mat i portioner/ servering av mat i portioner och drycker) har betydligt färre prestationer. Lunchrätter sysselsätter kanske bättre än mat i portioner och arbetstiden kan vara mera lockande.

Yrkes- och specialyrkesexamina: de valbara delarna i yrkesexamina avläggs ganska jämnt i de examina som är i en övergångstid. Det har ännu inte avlagts många examensdelar enligt de nya examensgrunderna.

Anordnande av examina

Examen som avläggs	anordnartillstånd	aktiva
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost*	33	19
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen*	34	27
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen**	65	61
Yrkesexamen i kundservice på restaurang*	41	16
Yrkesexamen i matservice*	42	28
* i kraft 1.1.2019		
** i kraft 1.8.2018		
INTE EXAMINA SOM ÄR I EN ÖVERGÅNGSTID		

* aktiviteten bestäms utifrån om utbildningsanordnaren/läroanstalten registrerat examens- eller examensdelsprestationer i den KOSKI-data från 2018 eller 2019 som tillställts kommissionen.

Uppgifterna är hämtade 25.2.2019 (för 2018) och 15.1.2020 (för 2019) och uppgifterna har inte uppdaterats efter detta.

Diskussion

Ändringar i antalet examina och anordnartillstånd

Det har inte skett förändringar i antalet anordnartillstånd under 2018–2019. Arbetslivskommissionen har fått tre begäran om utlåtande om planer för bedömning av kunskande från ministeriet. Av dessa har arbetslivskommissionen förordat att två beviljas anordnartillstånd.

Fördelningen av examens-/examensdelsprestationer mellan utbildningsanordnarna

Grundexamen: utbildningsanordnare med över 5 examina > 22 utbildningsanordnare.

Yrkesexamen: utbildningsanordnare med över 3 examina > 5 anordnare.

Specialyrkesexamen: utbildningsanordnare med över 3 examina > 7 anordnare.

Geografisk och språklig täckning vid anordnande av examina

Den mest nordliga utbildningen för Yrkesexamen i kundservice på restaurang anordnas i Vasa.

I övrigt är täckningen av anordnartillstånd och aktiva utbildningsanordnare god.

Det finns anordnartillstånd för alla examina hos en eller flera svenskspråkiga utbildningsanordnare.

År 2019 har 1,5 procent av examensdelarna avlagts på svenska (gällande examina).

Kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnande

	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019
Fördelning av miljöer där yrkesprov genomförs	arbetsplats	arbetsplats	läroanstalt	läroanstalt	arbetsplats + läroanstalt	arbetsplats + läroanstalt	inga uppgifter	inga uppgifter
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen**	52,5 %	59,4 %	4,44 %	4,0 %	5,78 %	3,8 %	37,32 %	32,8 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang**	0,0 %	56,8 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	14,1 %	0,0 %	29,3 %
Yrkesexamen i matservice **	0,0 %	37,7 %	0,0 %	0,4 %	0,0 %	11,0 %	0,0 %	51,0 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost**	68,8 %	82,0 %	0,0 %	0,4 %	0,0 %	0,8 %	31,3 %	17,0 %
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen**	85,4 %	48,7 %	0,0 %	0,6 %	2,4 %	32,4 %	12,2 %	18,4 %
Specialyrkesexamen för barmästare	65,2 %	75,9 %	1,5 %	0,0 %	4,1 %	0,5 %	29,2 %	23,6 %
Specialyrkesexamen för dietkock	59,9 %	89,0 %	0,0 %	0,0 %	5,8 %	0,0 %	34,3 %	11,1 %
Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	45,5 %	39,8 %	4,9 %	3,9 %	3,1 %	3,0 %	46,5 %	53,4 %
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	52,3 %	65,1 %	0,1 %	2,3 %	10,1 %	0,0 %	37,5 %	32,6 %
Yrkesexamen för restaurangkock	37,3 %	60,3 %	0,7 %	5,9 %	2,8 %	11,8 %	59,2 %	22,1 %
Yrkesexamen för kock i storhushåll	64,0 %	71,5 %	1,1 %	5,0 %	4,2 %	5,6 %	30,8 %	17,9 %
Yrkesexamen för servitör	34,1 %	61,0 %	1,6 %	5,1 %	3,24 %	6,8 %	61,1 %	27,1 %

** gällande examina

Bedömare (2019)	arbetslivet + lärare/utbildningsnordnare	endast lärare/utbildningsnordnare	endast arbetslivet	inga uppgifter
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen**	59,2 %	6,5 %	1,8 %	32,5 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang**	71,2 %	0,5 %	0,0 %	28,3 %
Yrkesexamen i matservice**	49,0 %	0,4 %	0,0 %	50,6 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost**	82,8 %	1,5 %	0,0 %	15,7 %
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen**	77,1 %	4,7 %	0,0 %	18,2 %
Specialyrkesexamen för barmästare	71,4 %	5,5 %	0,0 %	23,2 %
Specialyrkesexamen för dietkock	79,4 %	14,3 %	0,0 %	6,3 %
Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	35,9 %	8,3 %	2,7 %	53,1 %
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	68,6 %	2,9 %	0,0 %	28,6 %
Yrkesexamen för restaurangkock	76,5 %	1,5 %	0,0 %	22,1 %
Yrkesexamen för kock i storhushåll	77,7 %	2,8 %	1,7 %	17,9 %
Yrkesexamen för servitör	71,2 %	1,7 %	0,0 %	27,1 %

** gällande examina

Studeranderespons	Startenkät: PUK	Slutenkät: Yrkesprov
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	4,1	4,5
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	4,3	
Yrkesexamen i matservice	4,4	4,7
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	4,1	4,7
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	4,3	**
Specialyrkesexamen för barmästare	4,6	4,8
Specialyrkesexamen för dietkock	**	4,9
Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	4,2	4,5
Specialyrkesexamen för föreståndare inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	4,3	4,8
Yrkesexamen för restaurangkock	3,7	4,7
Yrkesexamen för kock i storhushåll	3,8	4,7
Yrkesexamen för servitör	4,2	4,5

* * inte tillräckligt många respondenter för statistikföring

* granskningsperioden för studeranderespons är 7/2018–9/2019. Bedömningsskala 1–5, där (5) helt av samma åsikt, (4) nästan helt av samma åsikt, (3) delvis av samma och delvis av annan åsikt, (2) nästan helt av annan åsikt, (1) helt av annan åsikt.

Diskussion

Genomförande av tvåpartsbedömning av kunnande

Många grundexamina har bedömts endast av en bedömare från arbetslivet, arbetslivskommissionen fick inte reda på vad detta beror på. Kommissionen kommer i fortsättningen att utreda detta ärende, antingen genom en enkät eller i samband med en eventuell samarbetsdag.

I yrkes- och specialyrkesexamina förverkligas tvåpartsbedömningen väl inom branschen.

I statistiken förekommer "inga uppgifter" på olika ställen, vilket delvis kan bero på problem med överföringen till KOSKI.

Motiveringar för ordnande av yrkesprov vid läroanstalter

För studerande som behöver särskilt stöd genomförs i synnerhet de första yrkesproven vid läroanstalten.

Rättelser av bedömning

Kommissionen har mottagit en begäran om rättelse av bedömning under den aktuella tiden och utifrån detta kan man ännu inte göra generaliseringar.

Planer för bedömning av kunnande

Situationen för planerna för bedömning av kunnande varierar mellan utbildningsanordnarna. För en del har utarbetandet av planen för bedömning av kunnande ännu pågått.

Kommissionen har fått tre begäran om utlåtande från ministeriet om planer för bedömning av kunnande.

Kommissionen har i två fall förordat att anordnartillstånd beviljas.

Genomförandet av den personliga tillämpningen i praktiken

Medeltalen i studeranderesponsen är bra. Enligt intervjuerna med studerande har individualiseringen genomförts i mycket olika skeden av studierna.

God praxis

Utifrån besöken kan konstateras att utbildningsanordnarna fungerande praxis, men det har inte framkommit någon särskild god praxis som ska delas.

Utvecklingsområden i utbildningsanordnarnas verksamhet

Det behövs mer samarbete mellan utbildningsområdena för att bland annat valfriheten ska förverkligas bättre.

Hur väl fungerar examensgrunderna

Diskussion

Examengrundernas arbetslivsmotsvarighet

Arbetslivskommissionens medverkan i remissförfarandet när examensgrunderna förnyades upplevdes som ett bra förfaringsätt.

De gemensamma examensdelarna är utmanande, i synnerhet för vuxenstuderande, studietiden är lång.

Grundexamen: man kan få sysselsättning inom branschen också på kortare tid, till exempel genom att avlägga examensdelar.

Genomförande av valfrihet vid avläggande av examina

Beror i hög grad på utbildningsanordnarens aktivitet, under en del av besöken observerades att de studerande uppmuntrades att välja valbara examensdelar även över examensgränserna.

Behov av ytterligare anvisningar i fråga om kraven på yrkesskicklighet i examensdelarna eller sätten att påvisa yrkesskickligheten

Ändringen av bedömningsskalan har upplevts som mycket positiv (skalan 1–5). För de gemensamma examensdelarnas del har det upplevts särskilt svårt att identifiera kunnande, i synnerhet i fråga om vuxenstuderande. Det behövs tips på hur de kan genomföras på arbetsplatserna till exempel i samband med yrkesprov.

I samband med den begäran om rättelse av bedömning som inkommit under mandatperioden har det uppdragats att yrkesprovsmiljöernas lämplighet har utretts bristfälligt. I dessa fall har utbildningsanordnaren kanske inte varit helt medveten om vilka ansvar och skyldigheter denne har. Dessutom bör man beakta att avläggandet av examen/examensdelen är kompetensbaserat, inte tidsbaserat.

Erfarenheter av hur de nya examensgrunderna fungerar

Det finns inte tillräckligt med erfarenheter.