Unni Sundberg Nidar

Presentasjon på Landbruksnæringas kompetansekonferanse 22.10.13

Disposisjon

- Nidar og landbruket
- Overbygning - Rekruttering og opplæring
  - Fagnettverk
  - Skoler
  - Opplæringskontor
  - Arbeidsutvalg
- Bedriften som læringsarena

Nidar og landbruket

- Forbruk av melk:
  - Primært tørrmelk, men også smør og kondensert melk.19mill. l. pr år. Ca 2600 melkekyr til den mengden vi trenger
- Forbruk av glykose:
  - 7000 tonn poteter pr år – jordbruksareal på ca 2300 mål

Fagnettverk

- Historikk
  - Oppstart 2006
  - Initiativ fra STFK
  - Hvem er med
  - Intensjon med fagnettverk
  - Struktur - styringsgruppe
  - ”Suksessfaktorer”

Fagnettverk

- Kartleggingsfase
- Hovedutfordringer
  - Rekruttering
  - Omdømmebygging
- Liankonferansen 2008
  - Tverrfaglige arbeidsgrupper

- Verdihefte

Våre verdier

Restaurant- og matfag

- Skaff deg en fremtid!

Kjære alle i restaurant- og matfag i Sør-Trøndelag.

Her er visjonen vår:

Skaff deg en fremtid!
Vi gir deg mulighetene i restaurant- og matfag!

I tråd med visjonen er det definert to hovedområder det er viktig å fokusere arbeidet på

REKRUTTERING og **OMDØMME.**

Alt arbeid må i tillegg til en god visjon og konkrete, forpliktende tiltaksplaner, tufte sine tiltak på et sett av verdier. Verdiene våre er selve grunnmuren i oss, og de er forutsetningene for det arbeidet vi skal gjøre. Verdiene våre skal gjenspeiles i de tiltak og metoder som vi velger. Vi har laget fire verdier, der første bokstav i hver av dem danner "huskeordet" S – M – A – K.

Våre verdier

Stolt

Mangfoldig

Ansvarlig

Kompetent

Konkret vil dette si:

Stolt

- Vi er stolte av fagene våre
- Vi representerer profesjonalitet
- Trøndersk mat og mattradisjoner skaper stolthet
- Vi skaper opplevelser og gleder

S
M
A
K

Mangfoldig

- Det er mange muligheter innen våre fag
- Vi jobber med råstoff fra hele verden
- Vi har plass til alle
- Vi elsker kreativitet og innovasjon

S
M
A
K

Ansvarlig

- Vi tar vare på arbeidstakerne våre
- Vi følger lover og regler
- Vi er miljøbevisste
- Vi leverer rett vare til rett tid

SMAK

Kompetent

- Vi har faglærte medarbeidere
- Vi søker hele tiden utvikling
- Vi har allsidig bakgrunn
- Vår mat er trygg mat

S
M
A
K

Fagnettverket for restaurant- og matfag i Sør-Trøndelag representerer:

- Konditor
- Pølsemaker
- Slakter
- Butikkslakter
- Fagarbeider Sjømatproduksjon
- Institusjonskokk
- Baker
- Fagarbeider Industriell matproduksjon
- Servitør
- Kjøttskjærer
- Kokk
- Sjømathandler

SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

www.restaurantogmatfag.no

Fagnettverk

- Øvrige tiltak
  - Vi dekker til fest
  - Karrieredag
  - Matmanifestet
  - Kurs for mat og helsefag
  - Hospitering for restaurant- og matfaglærere
  - Fagdager
  - Ekskursjoner

Fagnettverk

- Utfordringer
  - Enkelte bransjer
  - Nok bedriftsrepresentasjon
  - Deltakelse på hospitering
  - Involvering underveis
  - Omdømme
  - Rekruttering

Partnerskap

- Avtaler mellom videregående skole og matindustrien
- Opplæringskontoret – koordinator
- 2 møter årlig

- Avtaler forankres i ledelsen både i skole og bedrift

PARTNERSKAPSAVTALE

MELLOM

BYÅSEN VIDEREGÅENDE SKOLE,

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE
OG

NIDAR AS

PLAN SKOLE / LÆREBEDRIFTER. Industriell matproduksjon og kjøttfag
OVERSIKT OVER ULIKE DATOER SKOLEÅRET 2012-2013

UKE	AKTIVITET	GJELDER FOR	TIDSPUNKT	TEMA	ANSVAR	KOMMENTAR
34						
35	**Bedriftsbesøk**	VG2 BYA	Torsdag Tine Tunga 9-11 Grilstad 12-14	Bli kjent med produksjon.	Tor	15 elever
36	**Bedriftsbesøk**	VG2 BYA	Torsdag Tine Heimdal 9-11	Bli kjent med produksjon.	Tor	15 elever
	Bedriftsbesøk	VG2 LJA	Mandag fra kl 12 E.C. Dahls	Bli kjent med produksjon.	Lars	Opptil 30 elever Lars gir beskjed om eksakt antall uka før
37	**Bedriftsbesøk**	VG2 BYA	Torsdag Nidar 9-11	Bli kjent med produksjon.	Tor	15 elever
	Bedriftsbesøk	VG2 LJA	Mandag fra kl 12 Tine Tunga Onsdag fra kl 9 Tine Heimdal	Bli kjent med produksjon.	Lars	Opptil 30 elever Lars gir beskjed om eksakt antall uka før
38	**Bedriftsbesøk**	VG2 LJA	Mandag fra kl 12 Nidar	Bli kjent med produksjon.	Lars	Opptil 30 elever Lars gir beskjed om eksakt antall uka før
39	**Bedriftsopplæring**	VG2 BYA	Hele uka		Tor/instruktør i bedrift	
	Bedriftsbesøk	VG2 LJA	Mandag fra kl 12 Nortura	Bli kjent med produksjon.	Lars	Opptil 30 elever Lars gir beskjed om eksakt antall uka før
40	**Bedriftsopplæring**	VG2 BYA	Hele uka		Tor/instruktør i bedrift	
	Bedriftsbesøk	VG2 LJA	Mandag fra kl 12 Grilstad	Bli kjent med produksjon.	Lars	Opptil 30 elever Lars gir beskjed om eksakt antall uka før

Partnerskap

- Utfordringer
  - Å være konkret nok
  - Forberedt til møter
  - Stabilitet fra begge parter
- Suksesser
  - Lettere med samarbeid
  - Demo bedrifter, årets lærebedrift, kompetansepris
  - Relativt god søkning til matindustrien

Bedriftsnettverk

- Opplæringskontor
  - Eies av bedriftene
  - Styret sammensatt av representanter for bedriftene , samt ansatterepresentanter.

- Arbeidsutvalg
  - Opprettet av Opplæringskontoret som erstatning for FIN-gruppen
  - Består av: Representanter for matindustrien i fylket (Pr. i dag TINE, Nidar, Nortura og Grilstad)
  - 6 møter i året

BEDRIFTEN SOM LÆRINGSARENA

Lærlinger i Nidar

- Vi ønsker å ta imot 5 nye lærlinger hvert år – i matfag
- Egen opplæringsleder som følger opp alle lærlingene fra inntak til fagprøve
- Tekniske fag i tillegg

Lærlingens hverdag

- Daglig oppfølging med lokal fadder
- Deltar aktivt i arbeidet på sin avdeling
- Veksler mellom praktisk arbeid og jobbing med opplæringsboka

Oppfølging av lærlinger

Tekst	Dårlig	godt	Meget godt	Kommentar
1 Frammøte/holder arbeidstiden				
2 Samarbeid med andre				
3 Kommunikasjon ansatte/ledelse				
4 Orden og ryddighet				
5 Medvirkning i opplæringen				
6 Kvalitet i arbeidet, nøyaktighet				
7 Møter forberett til samtaler				
8 Fleksibilitet, omstillingsevne				
9 Initiativ og selvstendighet				
10 Effektivitet i arbeidet				
11 Forhold til Helse, miljø og sikkerhet				
12 Håndtering av verktøy				
13 Føring av opplæringsbok				
14 Er faglig leder tilgjengelig				
15 Utvikling siden forrige samtale				
16 Jevnlige samtaler med faglig leder				
17 Hva skal lærlingen ha fokus på til neste samtale?:				
18 Hva skal faglig leder ha fokus på til neste samtale?				

- Elektronisk opplæringsbok
- Aktiviteter og kommunikasjon med OKMS kan administreres gjennom opplæringsboka
- Tydelig dialog rundt disiplin og samarbeid

Oppfølging av lærlinger

- Jevnlig vurdering av måloppnåelse
- Tydelig avklaring på hva lærling og fadder bør fokusere på
- Gir oss et bilde av utvikling over tid

Oppfølging av lærlinger

- Praktiske fagtester
- Relatert til opplæringsmålene i boka
- Skal forberede lærlingen til fagprøven som venter på slutten av læretida

Oppfølging av lærlinger

Praktisk fagtest 1

Område/maskin: **Dato:xx.xx.xx**

Mål for dagen:
Planlegging:
Du skal lage et enkelt flytskjema for produksjonsprosessen som du skal igjennom.
Gjennomføring:
Utfør oppgavene i forhold til flytskjemaet.
Vurdering:
Oppsummer kort skriftlig hva du har gjort og hvordan du gjennomførte oppgaven.

Sjekkliste:
1. Betjene / kjøre aktuelle maskiner/ utstyr/ anlegg/ prosesser.
2. Følg prosedyrer for sikkerhet.
3. Beskriv og eventuelt tilsett hjelpe- og tilsettingsstoffer i forhold til resept.
4. Gjør rede for de ulike trinnene i produksjonsprosessen.
5. Enkelt vedlikehold (smøring og rengjøring)
6. Montering/demontering av stedets maskiner.
7. Hygiene (personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene).

Egenvurdering:

Oppfølging av lærlinger

- Møter på bedriften med representant fra OKMS
- Etter behov, men minst 2 ganger i året
- Forsikring om at lærlingen har god utvikling faglig og personlig

”Det er vårt samfunnsansvar å gjøre lærlingen til en ressurs for norsk arbeidsliv”