|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vår saksbehandler: Benedicte Helgesen Bergseng | | | Vår dato:  10.02.2014  Vår referanse:  2014/480 | | Deres dato:    Deres referanse: | Restaurant-og-mat.png |
|  |  |  | |  | | |

**Til Fagskoleutvalget**

Innspill til SRY om fagskoleutvalget

Faglig råd for restaurant- og matfag viser til henvendelse fra Samarbeidsrådet for yrkesopplæring (SRY) 08.01.14, der de faglige rådene blir bedt om å komme med innspill til Fagskoleutvalget. Saken ble behandlet i vårt rådsmøte 06.02.14.

Faglig råd for restaurant- og matfag mener at fagskoletilbudet i stor grad kan være praktiske utdanningstilbud, og ikke kun akademiske program. Rådet mener at fagskolen kan tilby praktisk påbygg til yrkesfag, der kandidater har mulighet til å fordype seg videre i faget sitt basert på en yrkesfaglig utdanning. Det er derimot avgjørende å sikre at fordypningen er på nivået over videregående opplæring, slik at fagbrevet ikke svekkes.

Rådet mener også at det vil være en fordel om fagskoletilbud er modulbasert, der studentene kan kombinere opplæring med arbeid. Faglig råd oppfordrer også Fagskoleutvalget til å vurdere om mesterbrevordningen kan inkluderes i fagskoletilbudet.

Arbeidslivets og den enkelte arbeidstakers behov for kompetanse bør være styrende for fagskoleutdanningens varighet, og ikke en fast regel på hvor langt et utdanningsløp bør være, jfr. tekniske fagskoletilbudene.

Til slutt vil vi bemerke at det er mange potensielle fagområder innen vårt utdanningsprogram som kunne egnet seg til fagskoletilbud.

|  |  |
| --- | --- |
| Vennlig hilsen |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Espen Lynghaug | Bjørn Johansen |
| leder | nestleder |

Dokumentet er elektronisk godkjent av rådets leder og nestleder