

Norjan maaraportti

Jäsenet

Puhtausala: Fagforbundetilla on 13 595 puhtausalalla työskentelevää jäsentä 31.8.2024.

Ravitsemisala: Fagforbundetilla on tällä hetkellä 3 555 ammatissa toimivaa kokkia, 40 ammatissa toimivaa jäsentä, joilla on ravitsemisalalan kandidaatintutkinto, 7 ammatissa toimivaa jäsentä, joilla on ravitsemisalalan maisterintutkinto, sekä 15 ammatissa toimivaa kliinistä ravitsemusterapeuttia. 20 jäsentä on rekisteröity ruokahuoltajan (matvert) nimikkeellä, mutta heidän määränsä on oletettavasti jonkin verran suurempi, sillä jotkut tähän ryhmään kuuluvista on rekisteröity muilla ammattinimikkeillä.

Yksityiset/julkiset työnantajat

Puhtausala

Fagforbundetin puhtausalalla työskentelevien jäsenten työnantajia ovat pääasiassa kunnat, maakunnat ja terveydenhuoltoyritykset (sairaalat ja niihin liittyvät palvelut).

Fagforbundetilla on jonkin verran jäseniä puhtausalalla yksityisen sektorin asunto-osuuskunnissa (boligbyggelag) sekä aatteellisissa ja yksityisissä yrityksissä, jotka myyvät hyvinvointipalveluja julkiselle sektorille (noin 500 jäsentä). Norsk arbeidsmandsforbundilla (NAF) on järjestämisoikeus suurimmassa osassa yksityistä sektoria.

Ravitsemisala

Fagforbundet järjestää pääasiassa julkisen sektorin (valtion, maakuntien ja kuntien) ruokapalvelutyöntekijöitä. Erityisen paljon jäseniä Fagforbundetilla on julkisten terveydenhuoltolaitosten ruokapalveluissa. Yksityisten toimijoiden osuus Norjan terveydenhuollossa on suhteellisen pieni, mutta Fagforbundet järjestää ruokapalvelutyöntekijöitä joissain sellaisissakin.

Yksityisten yritysten ruokapalvelutyöntekijöitä järjestää pääasiassa Fellesforbundet.

Ammattiryhmien ammattitaito ja koulutus

Puhtausalan ammattipätevyyskortti

Puhtaustyöntekijältä ei Norjassa lähtökohtaisesti vaadita koulutusta. Työnhakutilanteessa yksittäisen työntekijän osaamisen ja houkuttavuuden kannalta on kuitenkin selkeää etua siitä, että hänellä on puhtaustyöntekijän ammattipätevyyskortti. Ammattipätevyyskortti vastaa toisen asteen tutkintoa.

Vuosina 2022–2023 kaikkiaan 953 henkilöä hankki puhtaustyöntekijän ammattipätevyyskortin. Heistä 927 sai sen näyttötutkintojärjestelmän (praksiskandidatordningen) kautta, joka onkin selvästi yleisin tapa hankkia tämän alan ammattipätevyyskortti. Lisäksi vuosittain 1–8 henkilöä saa ammattipätevyyskortin toisen asteen koulutuksessa, 4–12 henkilöä ammattitutkinto työssä -järjestelmän (Fagbrev på jobb) kautta ja 1–12 henkilöä koulun ammattiopetuksessa

(fagopplæring i skole). Jälkimmäinen on tarkoitettu toisen asteen oppilaille, jotka eivät ole saaneet oppisopimuspaikkaa.

Fagforbundetin järjestämille puhtaustyöntekijöille tehtiin vuonna 2022 kyselytutkimus, jossa 36 prosenttia ilmoitti, että heillä oli puhtaustyöntekijän ammattipätevyyskortti, ja 7 prosenttia ilmoitti, että heillä on puhtaustyöntekijän ammattipätevyyskortti sekä asianmukainen jatkokoulutus.

Kokin ammattipätevyyskortti

Norjassa on kaksi kokin ammattipätevyyskorttia. Toinen on kokeille ja toinen dieetikokeille. Dieetikokkien (joita aiemmin sanottiin laitospäteviksi) ammattipätevyyteen kuuluu ruoan esivalmistelun, ruoanlaiton ja tarjoilemisen lisäksi ruoan mukauttaminen eri tarkoituksiin, allergioihin, yliherkkyyksiin, sairauksiin ja eri elämänvaiheiden ravinnontarpeeseen.

Vuosina 2022–2023 kokin ammattipätevyyskortin sai 1 211 henkilöä. Heistä 822 sai sen "päämallin" mukaisesti (toisen asteen koulutus, jossa ollaan kaksi vuotta koulussa ja kaksi vuotta oppisopimuksella), 325 hankki ammattipätevyyskortin näyttötutkintojärjestelmässä, 31 sai korttinsa koulun ammattikoulutuksen kautta ja 33 suoritti ammattitutkinnon työssä. (Katso kohta *Koulutuspolut ammattipätevyyskortin saamiseksi*, jossa kuvaillaan lähemmin eri järjestelmiä.)¹

Koulutuspolut ammattipätevyyskortin saamiseksi

Toisen asteen koulutus

Ammattipätevyyskortti voidaan hankkia peruskoulun jälkeisessä toisen asteen koulutuksessa. Puhtaustyöntekijän ammattia varten oppilas/oppisopimuslainen käy läpi neljän vuoden koulutuksen, josta yksi vuosi on kouluopetusta ja kolme vuotta oppisopimuksella yrityksessä. Kokin ja dieetikokkien ammattia varten opiskellaan kaksi vuotta koulussa ja ollaan kaksi vuotta oppisopimuksella työssä. Oppisopimuskauden päätteeksi oppilaan on suoritettava näyttökoe.

Näyttötutkintojärjestelmä

Työkokemukseen perustuvassa näyttötutkintojärjestelmässä kokelaalla on käytännön työkokemusta mutta ei teoriaopintoja ammattitutkinnon (fagbrev tai svennebrev) saamiseksi. Kokelas voi suorittaa näyttökokeen ja saada sen läpäistyään ammattipätevyyskortin, mikäli täyttää kaksi vaatimusta. Ensinnäkin hänen on voitava dokumentoida viiden vuoden työkokemus. Toiseksi hänen on läpäistävä näyttötutkintojärjestelmään sisältyvä teoriakoe. Näyttötutkintojärjestelmä on dokumentointijärjestelmä, ei koulutusjärjestelmä.

Ammattitutkinto työssä

Ammattitutkinto työssä -järjestelmä edellyttää, että kokelaalla on työpaikka, joka on valmis tarjoamaan hänelle koulutusta, että hän on suorittanut norjalaisen peruskoulun tai sitä vastaavan oppimäärän, että hänellä on vähintään vuoden mittainen työkokemus kyseiseltä alalta ja että työssä hankittavasta ammattitutkinnosta tehdään sopimus. Kokelas saa

¹ <https://analysebrettet.udir.no/fag-og-yrkesopplaering-nokkeltall?FylkeFilter=&UtdanningsprogramFilter=Restaurant-%20og%20matfag&%C3%85r=2023>

koulutusajalta palkkaa, ja koulutus ja opastus toteutetaan työpaikalla. Koulutuksen pituus on vähintään yksi vuosi. Kokelas saa vapautuksen (toisen asteen) yhteisistä oppiaineista, mutta hänen on läpäistävä kirjallinen tutkinto ennen näyttökoetta.

Moduulikoulutus

Moduulikoulutus on puhtausalalla, kokkina tai dieetikokkina työskenteleville aikuisille tarkoitettu uusi koulutuspolku ammattipätevyyskortin saamiseksi. Tarkoituksena on tarjota aikuisille yksilöllisiin tarpeisiin paremmin mukautettu koulutuspolku. Moduulit vastaavat toisen asteen oppiaineiden opetussuunnitelmaa. Lisäksi mukana on alemman tason osaamistavoitteita, jotka ovat ammattitaidon kannalta relevantteja tai välttämättömiä ammattitaidon omaksumiselle. Koulutus toteutetaan pääasiassa työpaikalla, mutta tiiviissä yhteistyössä toisen asteen oppilaitoksen ja maakunnan kanssa.

Aikuisella on oikeus hankitun osaamisen arviointiin, mikä tarkoittaa sitä, että koulutuksen tulee pohjautua hänellä jo olevaan osaamiseen. Tämän nojalla aikuinen voi saada hyväksytyksi kaikki moduulit tai osan niistä. Moduulien pituutta ei ole määritelty, ei myöskään koko oppimispolun pituutta. Suoritetut moduulit arvioidaan hyväksytyiksi tai hylätyiksi. Kokelas voi suorittaa näyttökokeen hyväksytyn teoriakokeen jälkeen. Moduuliopetuksen opetussuunnitelmia *on käytettävä* 1.8.2025 lähtien toisen asteen aikuiskoulutuksessa kaikissa niissä ammasteissa, joissa on sellainen.

Ammattiopisto (fagskole, korkeamman tason ammatillinen koulutus, taso 5 kansallisessa tutkintojen viitekehityksessä)

Puhtausala

Puhtaustyöntekijöiden ammattipätevyyskorttiin johtaviin relevantteihin ammattiopistokoulutuksiin sisältyvät *Puhtaustyön johto, Hygienia ja tartuntasuoja* sekä *Sterilointitekniikka ja tartuntasuoja*.

Ravitsemisala

Ammattiopistotasolla on useita ravitsemisalan jatkokoulutuksia. Yksi uusimmista on suunnattu ruokahuoltajille ja ruokapalvelutyöntekijöille (matvert ja postvert), jotka huolehtivat terveydenhuoltolaitosten ruokapalveluista.

Tällä hetkellä laitospöytäkirjojen johtotehtäviin ei ole varsinaista koulutusta. Fagforbundet pyrkii nyt yhdessä muiden kanssa saamaan aikaan sellaisen koulutuksen.

Yliopisto ja korkeakoulu

Puhtausala

Oslo Metropolitan University – OsloMet – tarjoaa opetusta kahdessa kiinteistöhallinta-alan (Facility Management, FM) puhtaustyöntekijöille ajankohtaisessa aineessa. Pääsyaatimuksena on joko yleinen korkeakoulukelpoisuus tai hankitun osaamisen tunnustaminen. Kyseiset oppiaineet ovat:

- Organisaatioiden kiinteistöhallinta, erilliset aineopinnot, kandidaattitaso, 10 opintopistettä

- Pedagoginen johto ja resurssienkehitys kiinteistöhallinnassa, erilliset aineopinnot, kandidaattitaso, 15 opintopistettä.

Ravitsemisala

Ravitsemusterapeutit ovat Norjassa tärkein ryhmä korkea-asteen koulutuksen saaneita ravitsemisalalan ammattilaisia. *Kliininen ravitsemusterapeutti* on suojattu ammattinimike. Laillistuksen myöntää Norjan terveysvirasto. Koulutus noudattaa korkea-asteen koulutusasteikkoa. Kandidaatin tutkinto on kolmevuotinen ja maisterintutkinto viisivuotinen. (Laillistus edellyttää maisterintutkintoa.)

Korkea-asteella on myös ravitsemisalalan koulutuksia, jotka eivät johda ravitsemusterapeutin ammattinimikkeeseen, sekä kandidaattitutkinnon suorittaneen terveydenhuollon henkilöstön (esim. sairaanhoitajien) jatkokoulutuksia.

Mainittakoon myös aiempi Norjan hotellikorkeakoulu, josta tuli 1990-luvulla osa myöhemmin yliopistoaseman saanutta Stavangerin korkeakoulua. Nykyään se on osa johtamisen ja palvelujen kehittämisen laitosta, joka tarjoaa kandidaatti-, maisteri- ja tohtoritasoista johtamiskoulutusta palvelu-, hotelli- ja matkailujohtamisen aloilla.

Kansalliset rekryointistrategiat

Puhtausala

Tällä hetkellä ammattia varten ei ole olemassa kansallista rekryointistrategiaa.

Ravitsemisala

Ravitsemisalalla ei ole Norjassa samanlaista yleistä kansallista rekryointistrategiaa kuin terveydenhuollon henkilöstön alalla, mutta terveysterveystieteiden alalla on todettu tarvittavan lisää ravitsemisalalan osaajia. Terveysterveystieteiden raportti ”Matfaglig kompetanse i helse- og omsorgstjenesten”² (Ravitsemisosaaminen terveys- ja hoivapalveluissa) analysoi tarvetta ja mainitsee myös rekryoinnin.

Ammattiliitot, ammattikohtaiset järjestöt ja toimialajärjestöt tekevät työtä rekryoinnin edistämiseksi profiloimalla kokon ammattia ja osallistumalla ammattitaitokilpailuihin yms. Esimerkkinä mainittakoon joka toinen vuosi järjestettävät UMAMI-messut, johon osallistuu suuri osa Norjan elintarviketeollisuutta, ammattiliittoja, ammattikohtaisia järjestöjä ja toimialajärjestöjä sekä koulutuspuolen toimijoita. Monilla osallistujilla on nimenomaan rekryointiin liittyvää toimintaa, ja alueen toisen asteen oppilaitokset tapaavat käydä näillä messuilla.

² <https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/matfaglig-kompetanse-i-helse-og-omsorgstjenesten>