

Sluttrappport for pilotprosjektet ”Fokus på Slakting og Videreforedling”

Innhold

1	Innledning	1
1.1	Bakgrunn	1
1.2	Deltagerbedriftene.....	2
1.3	Prosjektets formål	2
2	Gjennomføring.....	2
2.1	Forberedelser og planlegging	2
2.2	Praktisk gjennomføring	3
2.2.1	Program for skoleungdom i yrkespraksis ved Nils Williksen AS	4
2.3	Arbeid i etterkant	6
2.4	Markedsføring	6
2.5	Evaluering	6
3	Resultater	7
4	Økonomi.....	10
4.1	Regnskap	11
4.2	Finansiering.....	11

1 Innledning

1.1 Bakgrunn

Utdanningsinstitusjoner, både på videregående og høyere nivå, har de siste årene hatt en merkbar nedgang i antall søkere de siste årene. Som en direkte følge av dette ble prosjektet Sett Sjøbein igangsatt i 2008, som et treårig rekrutteringsprosjekt til marin og maritim sektor. I Sett Sjøbein sin handlingsplan for 2009 er økt rekruttering til marin sektor et av de uttalte delmålene. Omdømmebygging og samarbeid skole/næringsliv er blant de virkemidlene som fremheves som viktige fokusområder med tanke på økt rekruttering i Sett Sjøbein sin strategiplan 2009-2011.

Når det gjelder rekruttering til havbruksnæringen som helhet opplever slakteri og videreforedlingsindustrien at de blir et sekundært fokusområde, og at det dermed er svært liten interesse for denne delen av havbruksnæringen blant elever som går ut fra VG2 akvakultur ved videregående skoler. Det at fiskeindustrien nå er lagt inn under utdanningsprogrammet ”Mat- og Restaurantfag” har heller ikke slått positivt ut med tanke på nyrekruttering, da en skal konkurrere med mer populære jobbtillbud som kokk, servitør etc.

Vi ønsket i vårt pilotprosjekt å legge til grunn tanken om at en målretta og godt gjennomarbeidet innføring i prosesser rundt slakting og videreforedling vil kunne være med og øke rekrutteringen til slakteri- og videreforedlingsindustrien, og ikke minst motivere elever til å vurdere dette som en fullverdig jobbmulighet etter endt utdanning.

1.2 Deltagerbedriftene

Nils Williksen AS driver lakseslakteri og videreforedlingsanlegg hvor en slakter og prosesserer både laks fra egne og andres anlegg. I tillegg har bedriften egen slaktelinje for torsk, en linje som nå er i ferd med å bli oppgradert og modernisert ytterligere. Nils Williksen har per i dag ca 70 personer ansatt i tilknytning til slakteri og videreforedlingsavdelingen.

Val videregående skole har i en årrekke hatt relativt store elevkull som tar akvakulturfaglig utdanning på VG1 og VG2 nivå. For inneværende skoleår (2009/2010) er det totalt 25 elever som tar denne utdanningen (fordelt på VG1 og VG2), noe som krever gode samarbeidsrelasjoner mellom skole og næringsliv med tanke på god og relevant praksis.

Val videregående skole og Nils Williksen AS har gjennom flere år hatt et tett samarbeid med tanke på utplassering av elever, og flere fra Val videregående skole har også gjennomført sin lærlingperiode hos bedriftens matfiskanlegg for laks.

1.3 Prosjektets formål

Ved å gi elevene gode opplevelser gjennom en godt planlagt og dedikert praksisperiode på slakteri- og videreforedlingsanlegg var målet å motivere elever med akvakulturfaglig utdanning for og senere ta jobb innen dette fagområdet. Gjennom et slikt dedikert prosjekt vil en også kunne oppnå at en gjennom fornøyde elever som gode ambassadører, hever "statusen" når det gjelder å arbeide på slakteri og videreforedling for de som har akvakulturfaglig bakgrunn. På noe lengre sikt mener vi at dette også vil være med å sikre en bedre tilgang på kvalifisert arbeidskraft til slakteri og foredlingsindustrien på land.

2 Gjennomføring

2.1 Forberedelser og planlegging

Pilotprosjektet ble gjennomført i løpet av to 1-ukes praksisperioder med fem elever i hver periode. Praksisperiodene ble lagt til månedsskiftet januar-februar, en tid på året med tradisjonelt lite aktivitet på sjøen når det gjelder akvakultur. Dette gir en mulighet for å sette et desto større fokus på landbaserte aktiviteter.

Nils Williksen AS hadde ansvaret for den praktiske gjennomføringen, mens Val videregående skole hadde hovedansvaret for forberedelser blant elevene, evaluering underveis og i etterkant samt utarbeidelse av sluttrapport.

Nils Williksen AS og Val videregående skole laget i fellesskap et opplegg for praksisperiodene hvor det ble lagt vekt på å få frem variasjonen som en vil oppleve på en slik arbeidsplass, samt det å gi elevene en mer overordna forståelse av det å jobbe med matproduksjon. Gjennom å sette flere ulike praksisperioder i løpet av skoleåret i en systematisk sammenheng fikk elevene gjennom pilotprosjektet en unik mulighet til å følge fisken fra den er rogn til den ligger ferdig som middag på tallerkenen.

Siden elevene som deltok hadde ulike faglige forutsetninger (både praktiske og teoretiske), ønsket vi å kombinere det praktiske arbeidet også med mer teoretisk baserte innfallsvinkler gjennom både alene- og gruppearbeid med konkrete problemstillinger. Dette mener vi er viktig for å kunne synliggjøre behovet for akvakulturfaglig kunnskap innen prosesseringsindustrien og sette ervervet kunnskap i en større sammenheng. I forkant av praksisperioden jobbet derfor elevene på skolen med teoretiske tilnærminger til slakting og videreforedling, inkludert gjennomgang av prosessene med kritiske punkter under arbeidet i forhold til kvalitet, holdbarhet etc. I dette arbeidet ble også sammenhengen mellom det rent akvakulturfaglige (som røkting og stell av fisk) og slakting/videreforedling synliggjort, slik at elevene så hvordan alle ledd i verdikjeden hver på sin måte har særdeles stor betydning i forhold til et vellykket sluttresultat for alle involverte ledd.

Som en del av forberedelsene var også personalsjef Jane Williksen (fra Nils Williksen AS) på besøk i klassen og fortalte om hvilke forventninger de hadde til praksisperiodene, og hvilke krav elevene måtte forholde seg til og rettigheter de hadde. Det ble vektlagt fra Williksen sin side at elevene under praksisperioden ville bli behandla på samme måte som andre arbeidere, med tanke på for eksempel pauser, oppmøte, varsling ved fravær etc. Dette var noe som tydeligvis gjorde elevene ekstra oppsatt på å gjøre en god jobb og et godt inntrykk under praksisperiodene.

Generelt ble det både fra Nils Williksen AS og Val videregående skole sin side brukt mye tid i forkant til planlegging, og det ble avholdt flere fellesmøter samt flittig bruk av e-post og telefon for å kvalitetssikre opplegget før en satte i gang.

2.2 Praktisk gjennomføring

Vi valgte å kjøre arbeidsdagen fra 08:00 til 15:00. Elevene ble kjørt fra Val videregående skole til Nils Williksen AS (ca 35 km), og likedan hentet igjen etter endt arbeidsdag. Tidspunktene ble satt ut i fra at arbeidsdagen skulle være kommet skikkelig i gang før elevene begynte, slik at de kunne gå inn i produksjonen etc etter en kort teorigjennomgang.

Selve praksisperioden tok utgangspunkt i et program som ble satt opp på forhånd, der en hadde ulike innfallsvinkler dag for dag. Oppsettet (som er gjengitt nedenfor) fungerte som en mal, og ble stort sett fulgt.

2.2.1 Program for skoleungdom i yrkespraksis ved Nils Williksen AS

DAG 1	<p>1) Presentasjon av bedriften/ gjennomgang av regler:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hva produserer bedriften?- Hvilke jobber utfører ansatte- Bedriftens internkontroll (HMS)/ sikkerhetsbestemmelser- Bedriftens hygieneinstruks, krav fra myndigheter og kunder <p>2) Gjennomgang av dagslogg</p> <p>3) Inndeling i praksisgrupper</p> <p>4) Omvisning på hele anlegget for hele gruppen samlet.</p> <p>5) Elevene arbeider til slutt med dagsloggen før de avslutter dag 1</p> <p><i>Kommentar:</i></p> <p><i>Dagen startet med at elevene fikk møte personalsjef Jane Williksen og de to ansatte som hadde et spesielt oppfølgingsansvar for elevene under praksisperioden. En gikk i gjennom bedriften, og prøvde å få frem mangfoldet i stillinger og kompetansebehov. HMS ble også gjennomgått, og hver elev fikk utdelt (og fikk ansvar for!) sitt personlige verneutstyr.</i></p> <p><i>Etter lunsj (som i hele praksisperioden var felles med de andre ansatte) ble det gitt en grundig omvisning rundt omkring hos Nils Williksen AS, og en fikk et umiddelbart inntrykk av mangfoldet i bedriften.</i></p>
DAG 2	<p>1) Felles teoretisk samling:</p> <p>Presentasjon av salgsavdelingen</p> <ul style="list-style-type: none">- Orientering av salgssjef- Marked og arbeidsmetoder <p>2) Teori og praktisk arbeid i avdeling:</p> <p><u>Gruppe 1</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Lakseslakteriet- Orientering om bløgging, slakting, sortering og pakking- HMS- Lakseslakting- Sortering og pakking <p><u>Gruppe 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ventemerd Informasjon om fisketransport, krav til fiskevelferd og forebygging av smitte og fare for rømming av fisk.- HMS <p>Elevene setter selv av nødvendig tid til føring av dagslogg.</p>
DAG 3	<p>1) Felles teoretisk samling:</p> <p>Informasjon vedr. kvalitetssikring og krav til dokumentasjon</p> <p>Filmvisning: En glad laks i Hong Kong</p> <p>2) Teori og praktisk arbeid i avdeling:</p> <p><u>Gruppe 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Lakseslakteriet- Orientering om bløgging, slakting, sortering og pakking- HMS

	<ul style="list-style-type: none">- Lakselakting- Sortering og pakking <p><u>Gruppe 1</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ventemerd- Informasjon om fisketransport, krav til fiskevelferd og forebygging av smitte og fare for rømming av fisk.- HMS <p>Elevene setter selv av nødvendig tid til føring av dagslogg.</p>
DAG 4	<p>1) Teori og praktisk arbeid i avdeling:</p> <p><u>Gruppe 1</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Kassaloftet- Orientering om praktisk arbeid ved kassaloftet- Samarbeidspartnere- HMS <p><u>Gruppe 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Lager / Logistikk- Informasjon om arbeidsmetode og samarbeidspartnere- Observasjoner i praktisk arbeid- HMS <p>Gruppene bytter plass når de er ferdig på aktuell avdeling. Beregner at dere er ferdige med dette til første pause, kl. 09.30.</p> <p>2) Teori og praktisk arbeid i avdeling:</p> <p><u>Gruppe 1</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Praktisk arbeid ved lakselakteriet til andre pause- Etter andre pause jobbes det med dagsloggen <p><u>Gruppe 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Jobbing med dagsloggen til 2. pause- Praktisk arbeid ved lakselakteriet ut dagen
DAG 5	<p>Gruppene deles mellom følgende oppgaver fra morgenen av:</p> <ul style="list-style-type: none">- Praktisk gjennomføring av sløyning laks- Praktisk sortering og pakking av laks- Praktisk arbeid <p>NB! Innlevering av lånt utstyr!</p> <p>Rapportskriving og evaluering av uken sammen med veiledere og lærer fra Val videregående skole.</p> <p><i>Kommentar:</i> Her var det ren praksis (etter opplæring) på slakteri og videreforedling, samt at siste del av dagen ble brukt til evaluering av uka. Da deltok både elevene, Nils Williksen AS og Val videregående skole. Evalueringen etter første uka ble også brukt til å justere litt på innholdet og gjennomføringen av den andre uka.</p>

Elevene fikk i forkant av praksisperioden utdelt en omfattende dagslogg som de brukte under hele praksisperioden. Her fikk de en kort presentasjon av Nils Williksen AS, samt gode tips og bedriftens forventninger til elevene i forbindelse med praksisperioden. I tillegg ble all kontaktinformasjon som eleven hadde bruk for fylt inn, for eksempel navn og telefonnummer til bedriftens oppfølgingspersoner.

I første del av dagsloggen fylte elevene inn sine egne forventninger til hver dag. Videre ble daglige gjøremål beskrevet (med delvis utfyllende kommentarer) og elevene besvarte noen spørsmål i tilknytning til de gjøremålene de hadde vært med på. Til slutt oppsummerte de gjennom en evaluering av egne opplevelser og hvordan dagen hadde svart til de forventningene de hadde på forhånd.

2.3 Arbeid i etterkant

Dagsloggen (som ble kladda under praksisuka) ble renskrevet og levert inn elektronisk i etterkant av praksisperioden.

Som en del av praksisperioden skulle elevene også jobbe med et spesielt tema i etterkant av praksisuka. Disse temaene ble på forhånd fordelt mellom elevene ut i fra forutsetninger, og varierte i fra ppt-presentasjoner av slakteprosessen til avisartikler om laks som trygg og sunn mat og spørreundersøkelser blant medelever og andre om deres kunnskap om laksenæringen. Elevene fikk bruke tid til dette på skolen, og en dro også inn norskfaget i forbindelse med både loggskrivning og oppgavene.

2.4 Markedsføring

Det var et viktig fokus i pilotprosjektet at man ville "markedsføre" prosjektet og mulighetene som ligger innen akvakulturfaglig utdanning gjennom og bruke media for å synliggjøre samarbeidet mellom skole/næringsliv. Vi valgte derfor å invitere lokalavisene til Nils Williksen AS i slutten av den første praksisuka for å presentere prosjektet, og la elevene selv fortelle hvordan de hadde opplevd uka. Resultatet ble flotte helsides avisoppslag, og prosjektet ble også i etterkant omtalt på lederplass i den ene avisa.

Det ble også laget elevintervjuer (av og med elever) fra praksisuka, disse kom på trykk i Val videregående skole sitt meldingsblad (opplag 2500).

2.5 Evaluering

Et slikt tidsbegrensa prosjekt vil det naturligvis være vanskelig å måle en direkte effekt av på kort sikt. Vi valgte å bruke elevenes holdninger til det å jobbe med slaktning og videreforedling som en indikator, gjennom at elevene selv sa noe om hvordan deres holdninger til dette eventuelt endra seg i løpet av praksisperioden. Dette var et eget tema i loggen som ble levert inn i etterkant, samt at vi hadde samtaler om temaet både under den siste praksisdagen i hver uke (elever, bedrift, skole) og gjennomgikk erfaringene med prosjektet på skolen i etterkant med elevene (elever, skole).

Elevenes kontaktpersoner ved Nils M. Williksen AS evaluerte praksisperioden med tanke på sine erfaringer med den enkelte elevs faglige forståelse, interesse og utvikling i oppfatning av arbeid innen slakteri- og foredlingsindustri. Dette ble sendt til den enkelte elev i etterkant, og lagt ved loggen som de leverte inn. Nils Williksen AS evaluerte også praksisperioden ut i fra bedriftens ståsted, der fokuset var nytteverdi både på kort og lengre sikt.

For Val videregående skole sin del bygde som nevnt elevevalueringen først og fremst på utviklingen og endringen i elevenes oppfatning av og motivasjon for arbeid innen slakteri og foredlingsindustri. Val hadde i tillegg samlinger med alle elevene (fra begge ukene) der en gjennomgikk opplegget, og elevene fikk komme med kommentarer på hva som hadde fungert bra og hva som ble opplevd som mindre bra.

Samarbeidet bedrift-skole ble også evaluert i etterkant, der programmet for praksisperioden og praktiske forhold rundt selve gjennomføringen ble gjennomgått med tanke på justeringer og forbedringer.

3 Resultater

Totalt var det ni elever som gjennomførte pilotprosjektet "Fokus på slakting og videreføring" i løpet av to uker (opprinnelig ti elever men et frafall grunnet sykdom). Ved at kun fem og fire elever hadde praksis samtidig, fikk en fulgt opp den enkelte elev på en svært god måte. I tillegg ble elevene ytterligere delt slik at det til tider kun var 2-3 elever som til tider jobber sammen. Det var i denne sammenheng av stor betydning at Nils Williksen AS satte av to dedikerte personer som fulgte elevene tett gjennom praksisperioden, der de samme personene både hadde teorigjennomgang i forkant og stod for den praktiske opplæringen etterpå. Dette ga elevene gode tilbakemeldinger på!

Som nevnt under del 2.5 hadde vi flere innfallsvinkler under evalueringen. Vi har i denne rapporten valgt å legge størst vekt på uttalelsen fra elevene, og da spesielt forsøkt å belyse hvordan holdningene til det å jobbe med slakting og videreføring endret seg i løpet av praksisperioden. Vi har tatt med kommentarer fra elevene selv hentet direkte fra evalueringsdelen i loggen.

Elevene ble først bedt om å si noe om hvordan uka har vært i forhold til forventningene:

- *"Uken har overgått forventningene mine, og det har vært gøy"*
- *"Uka har vært lærerik"*
- *"Den har vært meget bra"*
- *"Den har vært helt vill! Jeg er blåst av mine sko, kjempebra opplegg og masse bra informasjon"*
- *"Uken har vært kjempe gøy og jeg har lært kjempe mye nytt denne uken. Trodde ikke det var så bra som det faktisk var"*
- *"Jeg synes uka har vært helt topper men det vart litt lite å gjøre til tider"*
- *"Mye bedre enn forventet!!"*

Videre skulle de kort beskrive hvilken holdning de hadde før og etter gjennomført praksisperiode, og hvorfor denne eventuelt endret seg i løpet av perioden.

Holdningen til elevene før praksisperiodene var at:

- *"Dette var en kjedelig jobb"*
- *"Mye maskiner og litt kjedelig arbeid"*
- *"Skal være ærlig å innrømme at jeg ikke så frem til dette"*
- *"At slakteri er noe dritt for å være ærlig"*
- *"Jeg trodde ikke det var så stort og så mye og gjøre før jeg kom hit"*
- *"At det var et ensidig arbeid"*
- *"Jeg trodde det var en veldig artig arbeidsplass"*

Etter en uke med praksis var kommentarene endret til:

- *"Prosessene og effektiviteten var mye større enn det jeg så for meg"*
- *"Kunne faktisk tenkt meg å jobbe på slakteri en periode for det var faktisk ganske interessant"*
- *"Det viste seg at lakseslakteri er faktisk ganske spennende og artig"*
- *"Syntes alt forandret seg jeg"*
- *"Oppfatningene har forandret seg mye, fra å være dårlige til å bli bra, jeg kunne godt tenkt meg en slik jobb"*
- *"Det forandret seg fort når jeg så hvor mange forskjellige jobber det var der"*
- *"Oppfatningen min har endret seg litt, for før kunne jeg faktisk litt tenke meg å jobbe på et slakteri. Men nå må jeg nok si jeg ikke har særlig lyst til dette. For det er mye "gris" nede i slakteriet, men på filet avdelingen hadde jeg kanskje trivdes. Men det blir ensformig dette også etter hvert"*

Til slutt fikk de spørsmål om de kunne tenke seg å jobbe innen slakteri- og videreforedling. Hvis ja, med hva?:

- *"Ja, det kunne jeg gjort. Men foreløpig bare for en periode."*
- *"Kanskje hvis jeg kunne jobbet på filet avdelingen for det meste av tiden."*
- *"Jeg kunne kanskje tenkt å sette meg inn i salget, å snakke med folk fra engelsk talende land eller noe slikt. Eller kanskje lært meg et annet språk."*
- *"Både ja og nei. Kunne ha tenkt meg og jobbet på slakteriet i en periode, men over lengre tid tror jeg at jeg ikke hadde greid helt. Det jeg syntes var aller mest artig og lærerikt var på fileten. Der kunne jeg kanskje ha tenkt meg å jobbe"*
- *"Ja, vente merder, sløyning og filet."*
- *"Nei. Jeg liker bedre å jobbe med noe levende, ikke noe som skal dø."*
- *"Så jeg vil heller jobbe med fisk som vokser, og følge med på hvordan den har det. Det er mer det som fanger min interesse."*
- *"Nei"*

Som en ser var det stort sett negative tanker rundt det å jobbe med slakting og videreforedling før praksisuka. Etter praksisperioden hadde dette endret seg til å bli svært så positive kommentarer, og det er tydelig at de fleste elevene har hatt en god opplevelse av det å jobbe med slakting og videreforedling i løpet av praksisperioden.

Det at så mange etter en bare en ukes intensiv innføring i slakteri/videreforedling også kunne vurdere å jobbe innenfor dette segmentet av akvakulturnæringen er både positivt og litt overraskende med bakgrunn i den uttalte negative oppfatningen i forkant av praksisperiodene.

Flere av elevene ga uttrykk for at spesielt filetarbeid var både spennende og lærerikt, med følgende kommentarer som gode eksempler:

- *"Fikk være litt på fileten og det var skikkelig kult, mange hyggelige mennesker, mye å gjøre, og detaljert arbeid. Spesielt gøy var det når jeg fikk prøve meg helt alene, uten at noen andre var å så på/viste meg."*
- *"Dette har vært den mest lærerike og interessante dagen hittil. Så jeg har stor koset meg hele dagen så å si, filet avdelingen var svært artig å være med på. Så denne dagen var veldig vellykket."*
- *"Før dagen var ferdig dro alle sammen på fileten og fikk være med på rutinene der. Der fikk jeg og Helene prøve oss litt på filetering av laks noe som var veldig morsomt syntes jeg."*

I tillegg til elevenes skriftlige vurdering av praksisperioden gjennom loggen hadde vi også muntlige og mer uformelle evalueringer i plenum. Også her var det stort sett positive tilbakemeldinger. Noen hovedtrekk fra disse "samtalene" er oppsummert punktvis nedenfor:

- *Det skulle vært en ren praksisuke i tillegg der en kunne praktisere det en hadde lært.*
- *Elevene følte de ble sett som enkeltpersoner.*
- *Fikk prøve seg på alt.*
- *Det var OK også å jobbe med hvitfisk (dette ble ikke prioritert under praksisperiodene).*
- *Filetarbeid ble trukket fram som ekstra positivt*
- *Arbeiderne på "linja" var veldig hjelpsomme og lette å spørre*
- *Greit at teoridelen var på morgenen, ble litt sliten utpå dagen*

Det at opplegget av tids- og ressursmessige årsaker bare ble på en uke for hver elevgruppe ble mye diskutert på forhånd. Ønsket fra bedriften var to uker, men i forhold til at det meste av skoleplaner allerede var planlagt da prosjektet kom opp ble det en uke. Både Nils Williksen AS og elevene ga tilbakemeldinger på at dette burde vært to uker. Nils Williksen AS følte det ble for lite tid til å få gitt en grundig innføring i alle ledd av sin omfattende virksomhet, mens elevenes tilbakemeldinger gikk på at de gjerne ville hatt en ren praksisuke i etterkant for og "få prøve ut det vi har lært". Dette er momenter vi merker oss og tar med i det videre arbeidet!

Det ble brukt en del tid på føring av logg også på dagtid under praksisperioden. Dette var det litt delte meninger om i ettertid; noen ville brukt mere tid på loggføring mens andre mente denne tiden heller burde vært brukt til mer praksis med fisken. Dette gjenspeiler nok også elevenes ulike tilnærming når det gjelder teori og praksis, som også er ganske så varierende. Evalueringen skole-bedrift konkluderte med at loggen bør en først og fremst jobbe med på skolen/fritida, og ikke bruke så mye tid på i arbeidstiden i praksisperioden.

Som nevnt fikk også elevene egne teoretiske oppgaver som de skulle jobbe med i tilknytning til praksisperioden, individuelt eller i grupper. Vi ser i ettertid at skole-bedrift på forhånd burde ha brukt mer tid på å diskutere innholdet og vinklingen på disse oppgavene, slik at elevene kunne fått nødvendig informasjon fra bedriften i forhold til sine egne oppgaver. Slik som det ble gjennomført hadde flere av elevene problemer med å skaffe seg de opplysningene de trengte, og oppgavene ble ikke jobbet med slik som det var tenkt. Dette gjenspeiles også i de besvarelsene som kom inn, hvor det er store sprik i kvaliteten. Det vises med all tydelighet hvilke elever som har vært "frempå" og spurt underveis, og hvilke elever som av ulike grunner har vært mer "tilbaketrasket".

Inndelingen av elevene i to praksisgrupper/uker ble gjort tilfeldig. Evalueringen i etterkant viser at den ene gruppen var veldig på hugget og spurte mye, mens den andre gruppen var mer "beskjeden" i sin væremåte. Hvis vi bruker elevenes logg som en indikator på det faglige utbyttet, ser en nok at den første gruppen fikk med seg mest, mens begge gruppene totalt sett var godt fornøyde med sin egen opplevelse av praksisuken. Det å "spørre og mase" ble også i denne sammenhengen trukket frem som en positiv egenskap til elevene av bedriftens kontaktpersoner.

Vi valgte å gjennomføre pilotprosjektet med elever som går VG2 akvakultur. I ettertid ser vi at opplegget kanskje også kan brukes for elever som går VG1 Naturbruk med Akvakultur som "linjevalg". Klarer man å fange opp elever allerede det første året, har



www.williksen.com

Telefon: 74 36 09 00

Telefaks: 74 39 15 01

man nok en bedre mulighet i forhold til å rekruttere direkte inn i bedrift. På det tidspunktet vi gjennomførte prosjektet (januar-februar) har de fleste elevene på VG2 bestemt seg for hva de ønsker videre, og mange har allerede søkt/er i ferd med å søke lærlingeplass (og da helst på matfisk- eller settefiskanlegg). Dette er forhold som vil bli vurdert ved neste korsvei, og som en må planlegge ut i fra på et tidligere tidspunkt enn hva som var tilfelle for pilotprosjektet.

Et annet viktig moment med prosjektet som Nils Williksen AS trakk frem var at det opplegget som ble kjørt for elevene kan brukes i deres bedriftsinterne opplæring for nye arbeidere uten relevant faglig bakgrunn. Og selvfølgelig kan det samme opplegget brukes mer eller mindre for elever fra andre skoler eller linjer, for eksempel matfag, når disse har praksis ved Nils Williksen AS.