

Alþingi

Erindi nr. P 122/1518

komudagur 26.3.98

Nefndasvið Alþingis
Þórshamri v/ Templarasund
150 Reykjavík.

Reykjavík 25. mars 1998.

Matvís hefur borist tíu umsagnar frumvarp til áfengisлага.

Frumvarp þetta er nokkuð breytt frá fyrri lögum sumt gott enn annað afleitt. Þar sem frestur til skila inn umsögn er allt of stuttur og fellur inn á mikinn annatíma hjá Matvís félögum förum við fram á að fá lengri frest og einnig væri gott að fá fund með nefndinni.

Við ætlum við þó að klóra aðeins í það helsta sem við sjáum sem afturför eða hafi vantað í fyrri lög og áskilum okkur rétt til að fá að senda inn umsögn í heild síðar.

En að okkar mati er rétt að gefa umræðunni betri tíma og fresta frumvarpinu til haustþings og þá taka það upp með öðrum lögum sem snúa að veitingaleyfum. Við gerum ekki efnislegar athugasemdir við aðra liði en þá sem snúa að veitingum í þessari umsögn okkar

Það sem fyrst vekur furðu er að ekki skuli vera unnið að breytingu á lögum um veitinga- og gististaði samhliða. Það hefur verið tekið úr lögum að veitingastaðir skuli þurfa að vera fyrsta flokks. Er ætlunin að opna á vínveitingar á veitingahúsum án tillits til fagmensku?

Frumvarpið tekur ekki tillit til annarra laga. Þar er rétt að benda á lög um veitinga- og gististaði nr. 67/ 1985 og reglugerða samkvæmt þeim og iðnaðarlaga nr. 42/1978 uppfært til 1. febrúar 1998. Frumvarpið tekur heldur ekki tillit til þeirra miklu vinnu og fjármuna sem varið hefur á undanförunum árum í uppbyggingu námskrá iðnsveina og iðnmeistara sem starfa á veitingahúsum og uppbyggingar kennsluhúsnæðis þessara greina. Þessar iðngreinar eru framreiðsla og matreiðsla. Markmið og starfslýsingar úr námskrám iðnsveina og inngangur, lagalegar forsendur, skipulag, og meginmarkmið úr námskrám fyrir iðnsveina til iðnmeistaraprófs þessara greina fylgja með umsögninni.

Athugasemdir við einstakar greinar sem snúa að veitingum koma hér:

Um 3. gr. 1. mgr.

Orðið **þessum** falli út og í staðin komi “ *sem fjalla um þessa starfsemi*. Þá ætti eftirlit með atvinnustarfseminni að vera auðveldari.

Að teknu tilliti til athugasemda við 3. gr. ætti að breyta 4. gr.

Um 13. gr. 2. mgr.

Leyfi til áfengisveitinga verður einungis veitt þeim sem hefur gilt veitingaleyfi samkvæmt lögum um veitinga og gististaði, og *hefur iðnmeistara þeirra iðngreina sem stundað eru á staðnum í sinni þjónustu*.

Um 13. gr. 5. mgr.

Leyfishafi skal tilnefna stjórnanda *sem hafi meistararéttindi í einhverri af þeim iðngreinum sem stundaðar eru á veitingastaðnum og eru löggiltar samkvæmt Iðnaðarlögum, eða aðra sambærilega menntun til rekstrar veitingahúss*. Ef leyfishafi rekur fleiri en einn áfengisveitingastað skal slíkur stjórnandi tilnefndur fyrir hvert þeirra. Stjórnandi skal uppfylla skilyrði laga, *hafa stjórnunar- bókhalds og rekstrarmenntun* til að fá útgefið veitingaleyfi og vera orðin 20 ára að aldri. Taki nýr

stjórnandi við rekstri staðarins skal það tilkynnt lögreglustjóra.

Um 14.gr 1. mgr.

Áður en sveitarstjórn veitir leyfi til áfengisveitinga á veitingastað skal hún afla umsagnar heilbrigðisnefndar sem metur innréttingar, *menntun ábyrgs aðila með matvæli* og annað svipmót veitingarekstrar.

Um 14.gr. 5. mgr.

Þar er gert ráð fyrir að Dómsmálaráðherra setji í reglugerð nánari reglur um m.a. flokkun veitingastaða. Flokkun veitingastaða er gerð í lögum um veitinga- og gististaði. Það gæti valdið misskilningi ef mörg ráðuneyti eru að flokka sömu starfsemi í mismunandi lögum. Þarna á að setja reglur um lágmarkskröfur um menntun þeirra sem bera ábyrgð á handiðnaði sem stundaður er á veitingastöðum samkvæmt námskrám og Iðnaðarlögum. Einnig er rétt að gera þá lágmarkskröfu að Félagi starfsfólks í veitingahúsum og Matvæla- og veitingasambandi Íslands verði bætt inn sem umsagnaraðilum við reglugerðar setninguna.

Hér að ofan er aðeins tekið á þeim greinum sem við fyrstu sýn kemur upp að þarf að gera breytingar á, það er ekki þar með sagt að það sem ekki er tekið fyrir hér sé svo gott að ekki sé ástæða til að gera athugasemdir við . Tíminn einfaldlega er of naumur.

Það er rétt að benda á að Matvæla- og veitingasamband Íslands er landsamband bakara, framreiðslumanna, matreiðslumanna, kjötiðnaðarmanna og nema í þessum iðngreinum. Sambandið er skammstafað MATVÍS og félagsmenn eru um 1.300. Sambandið hefur sérstaka svæðisstjórn á Akureyri og hefur opna skrifstofu þar einu sinni í viku. Matvís ætti því ekki að vera síðri umsagnaraðili en Samband veitinga- og gistihúsa sem eru samtök lítils hluta þeirra sem veitingaleyfi hafa á landinu.

Virðingarfyllt

F.h. Matvís



Niels S Olgeirsson

Nám í framreiðslu

Markmið

- Að þjálfar nemendur í réttum faglegum vinnubrögðum og tryggja að þeir hljóti alhliða verkþjálfun.
- Að kenna nemendum að þekkja og nota þau hráefni og tæki sem tilheyra greininni til að framreiða mat, drykki og aðrar veitingar.
- Að nemendur fái nauðsynlega fræðslu í tungumálum, raungreinum og almenna fræðslu um réttindi og skyldur iðnaðarmanna.
- Að nemendur kunni skil á arðsemiskröfum og verðútreikningum, skaðsemi örvera og hagnýtu gildi þeirra og næringarinnihaldi þeirrar vöru sem framreidd er hverju sinni.
- Að námi loknu eiga nemendur að vera færir um að framreiða mat, drykk og aðrar veitingar með viðurkenndum faglegum aðferðum. Nemendur eiga að geta samið matseðla og geta skipulagt veisluhöld og alla venjulega framsetningu veitinga.

Starfslýsing

Starf framreiðslumanns er að framreiða fyrir gesti allar veitingar sem á boðstólum eru á hótélum, veitingahúsum, félagsheimilum og öðrum þeim stöðum þar sem framreiðsla fer fram í atvinnuskyni.

Framreiðslumaður tekur á móti gestum, færir þeim mat, skammtar þeim á diska eftir þörfum, framreiðir borðvín og aðra drykki, áfenga jafnt sem óáfenga, eftir óskum gesta. Framreiðslumaður selur veitingar, heldur reikning yfir úttektir gesta og tekur við greiðslu þegar greitt er og stendur skil á andvirði veitinga til veitingahúss.

Framreiðslumaður blandar alla drykki í vinstúku og afgreiðir þá í framhaldi af því. Önnur störf í vinstúku eru innan verksviðs framreiðslumanns.

Starfsvettvangur framreiðslumanns er veitingasalir og vinstúkur. Þegar um framreiðslu á mat er að ræða tekur framreiðslumaður við honum úr hendi matreiðslumanns í eldhúsi, eða frá afgreiðsluborði þar eða býtibúri, eftir því sem við á, og framreiðir hann á viðeigandi hátt. Öll meðferð matvæla og lokastig matreiðslu, sem fram fer við borð gesta eða annars staðar í veitingasal, er í verkahring framreiðslumanns.

Framreiðslumaður sér um undirbúning fyrir framreiðslu, framkvæmir hana og gengur frá að loknu starfi, samkvæmt góðum, faglegum venjum.

Nám í matreiðslu

Markmið

- Að þjálfa nemendur í réttum faglegum vinnubrögðum og tryggja að þeir hljóti alhliða verkþjálfun.
- Að kenna nemendum að þekkja hráefni og meðhöndla þau til geymslu og matreiðslu.
- Að nemendur fái nauðsynlega fræðslu í tungumálum, raungreinum og almenna fræðslu um réttindi og skyldur iðnaðarmanna.
- Að nemendur kunni skil á arðsemiskröfum og verðútreikningum, skaðsemi örvera og hagnýtu gildi þeirra og næringarinnihaldi þeirrar vöru sem framreidd er hverju sinni.
- Að námi loknu eiga nemendur að vera færir um að matreiða úr öllu hráefni eftir almennt viðurkenndum aðferðum. Nemendur eiga að vera færir um að semja uppskriftir og matseðla, geta skipulagt veisluhöld og alla venjulega framsetningu veitinga.

Starfslýsing

Starf matreiðslumanns er að matreiða allan mat sem á boðstólum er á hótélum, veitingahúsum, í mótuneytum, félagsheimilum og á öllum stöðum öðrum þar sem matreiðsla fer fram í atvinnuskyni.

Matreiðslumaður tekur á móti hráefni, meðhöndlar það til geymslu, vinnur það fyrir matreiðslu og matreiðir eftir þörfum á viðeigandi hátt.

Á þeim stöðum þar sem framreiðsla er innt af hendi til gesta gengur matreiðslumaður frá mat í hendur framreiðslumanns í eldhúsi, eða býtibúri, eftir því sem við á.

Starfsvettvangur matreiðslumanns er eldhús og þeir staðir þar sem forvinnsla hráefnis fer fram.

Matreiðslumaður sér um undirbúning matreiðslu, matreiðir og gengur frá að loknu starfi samkvæmt góðum, faglegum venjum.

N Á M S K R Á
FYRIR IÐNSVEINA TIL IÐNMEISTARAPRÓFS

FAGNÁM Í
MATVÆLAGREINUM

Inngangur

Iðnmeistaránámi er í stórum dráttum skipt í tvo hluta, almennan hluta og sérgreinahluta og eru gefnar út námskrár fyrir hvorn hluta námsins um sig af hagkvæmniástæðum.

Almenni hlutinn er sameiginlegur öllum iðngreinum og skiptist hann í almennt bóknám og nám í stjórnunar- og rekstrargreinum. Í námskrá fyrir almennan hluta meistaránáms er m.a. gerð grein fyrir kröfum um þekkingu og hæfni iðnmeistara, meginmarkmiðum námsins í heild sinni og hvernig meta skuli meistaránám með tilliti til annars náms, auk lýsinga á markmiðum einstakra áfanga.

Í þessu hefti er annars vegar að finna heildaryfirlit yfir meistaránám í veitinga- og matvælagreinum og hins vegar áfangalýsingar í faggreinum meistaránáms einstakra greina. Vakin er athygli á því að breytingar á umfangi og innihaldi fagnáms er háð samþykki menntamálaráðuneytisins.

Hverjum áfanga í fagnámi iðnmeistaránáms skal ljúka með formlegu námsmati í samræmi við markmið og innihald áfangans. Námsmat getur verið með ýmsu móti að ákvörðun hlutaðeigandi menntastofnana og gilda um það sömu reglur og almennt tíðkast um mat á námi á framhaldsskólastigi samkvæmt aðalnámskrá framhaldsskóla.

N Á M S K R Á
FYRIR IÐNSVEINA TIL IÐNMEISTARAPRÓFS

– ALMENNUR HLUTI –

Inngangur

Í námskrá þessari eru settar fram tillögur um markmið og innihald náms fyrir iðnsveina til meistaraþrófs í almennum greinum og stjórnunar- og rekstrargreinum. Einnig er gerð grein fyrir forsendum tillagna um iðnmeistaránámið í heild. Námskrá fagnáms er að finna í sér riti fyrir hvern iðngreinaflokk ásamt heildaryfirliti yfir meistaranám hverrar iðngreinar.

Lagalegar forsendur námskrár

Iðnmeistaránám á sér stoð í iðnaðarlögum svo og lögum og reglugerðum um framhaldsskóla. Samkvæmt 25. gr. laga nr. 57/1988 um framhaldsskóla er menntamálaráðuneytinu skylt að halda uppi framhaldsnámi fyrir iðnsveina til meistaraþrófs í því skyni að veita aukna þekkingu í starfsgrein sinni, stjórnun og rekstri fyrirtækja. Í reglugerð nr. 23/1991 um framhaldsskóla segir í 55. gr. að meistaranám skuli skipuleggja sem eðlilegt framhald iðnnáms og að það skuli, eftir því sem við verði komið, tengt iðnfræði- og tæknifræðinámi. Áfram segir í 55. gr. reglugerðarinnar:

Markmið meistaranáms er að veita fræðslu og þjálfun þeim sem lokið hafa sveinsprófi svo þeir geti fengið meistaraþríf skv. 10 gr. iðnaðarlaga nr. 42/1978 og staðið fyrir sjálfstæðum rekstri í iðngrein sinni, stjórnað verkum og kennt nýliðum vinnubrögð, öryggisreglur og iðnfræði.

Samkvæmt þeim meginlínnum sem hér eru lagðar skal námið samtímis búa iðnmeistara undir störf í atvinnulífinu og áframhaldandi nám á tæknisviði. Við samningu þessarar námskrár er hagnýtt gildi námsins fyrir starfandi iðnmeistara sett í öndvegi og lögð áhersla á að koma sem best til móts við menntunarþarfir meistara í einstökum iðngreinum. Jafnframt er lögð áhersla á að meistaranámið verði metið til jafns við hliðstætt nám á framhaldsskólastigi.

Skipulag námsins

Iðnmeistaránám skiptist í meginráttum í þrjú námssvið; almennt bóknám, nám í stjórnunar- og rekstrargreinum og fagnám. Almennt bóknám ásamt stjórnunar- og rekstrarnámi skiptist í kjarna eða skyldunám annars vegar og valnám hins vegar.

Nám í kjarna miðast við sameiginlegar námsþarfir allra meistaranema. Gengið er út frá því að allir þurfi að tileinka sér grundvallarþekkingu og hæfni er tengist stjórnun og rekstri fyrirtækja ásamt handleiðslu iðnnema og starfsmanna. Til að þetta megi verða þurfa meistaranemar m.a. að hafa gott vald á notkun móðurmálsins í ræðu og riti svo og þeirri stærðfræði sem einkum tengist atvinnurekstri. Einnig þurfa þeir að hafa lágmarksþekkingu og færni í tölvunotkun og geta unnið einföld verkefni í ritvinnslu og töflureikni.

Um tvönn konar val er að ræða. Í fyrsta lagi val fræðslunefnda fyrir hönd einstakra iðngreina á námi í almennum bóknámsgreinum, stjórnunar- og rekstrargreinum umfram sameiginlegan kjarna sem þá verður jafnframt skyldunám fyrir alla meistaranema í viðkomandi iðngrein. Með þessu er komið til móts við kröfur einstakra iðngreina um þekkingu og hæfni iðnmeistara. Í öðru lagi er ætlast til að hver nemandi velji nokkra námsáfanga í stjórnunar- og rekstrargreinum út frá eigin námsþörfum og áhugasviði.

Gert er ráð fyrir því að valgreinar í almennu bóknámi byggist á almennum námsáföngum sem kenndir eru í framhaldsskólum samkvæmt viðurkenndri námskrá

Meginmarkmið meistaranáms í matvælaiðngreinum

Meginmarkmið með meistaranámi í bakaraiðn, kjötiðn, framreiðslu og matreiðslu er að mennta leiðandi fagmenn og stjórnendur sem annast starfsþjálfun starfsfólks, framleiðslustjórn og rekstrarstjórn fyrirtækja í viðkomandi greinum.

Meistari í matvælaiðngreinum þarf m.a. að vera fær um að

- tryggja gæðakröfur í samræmi við lög um matvæli hverju sinni
- átta sig á rekstrarumhverfi og rekstrarskilyrðum fyrirtækja á fagsviði sínu
- stjórna viðskiptaumræðum
- stjórna kaupum og sölu afurða, hráefnis eða vöru
- sjá um vörulager og hráefni
- yfirfara birgðir, vörukostnað og verðútreikninga
- hafa umsjón með viðhaldi á tækjum og áhöldum
- hafa áhrif á framlag starfsmanna og annarra til að tryggja markvissa og arðbæra vinnu og byggja upp gott samstarf milli aðila
- annast starfsþjálfun og stjórnun starfsfólks og nema
- veita viðskiptavinum faglega ráðgjöf
- fylgja varúðar- og öryggisreglum vinnueftirlits sem í gildi eru hverju sinni
- stuðla að umhverfisvernd