

# Skräddarsydd utbildning efter kundens behov

Behovet av utbildning skiljer sig mellan olika företag och vid olika tidpunkter.

– Vi erbjuder såväl bredare kunskap på en mer allmän nivå, som utbildningar med djupare kunskap över längre tid. Vår strävan är att företagen ska få en utbildning som passar just deras behov, säger Therese Gustafsson, datapedagog på Meny.

TEXT OCH FOTO:  
ANNA-KARIN HALLGREN



Therese Gustafsson ser till att kurserna har ett bra flyt och en röd tråd som underlättar inhämtandet av kunskap.

På ett av Menys kontor sitter datapedagog Therese Gustafsson och bygger webbaserade kurser. Just nu är det externa kunder utanför livsmedelsbranschen som gett uppdrag.

– Vårt Menykörkort är uppbyggt enligt en metod som attraherar många branscher. Vi har möjlighet att bygga en kurs med det innehåll som beställaren önskar. Min roll blir att analysera kundens behov och förklara hur vi arbetar, berättar Therese Gustafsson.

– Våra kurser är uppbyggda med en ramhistoria, så kallad casemetodik. Det gör vi för att deltagaren ska kunna följa ett händelseförlopp och inspireras att läsa vidare.

– I Meny har vi både korta och långa utbildningar som är webbaserade. De korta är på cirka åtta timmar och helt fristående, vilket innebär att kursdeltagaren arbetar

helt ensam. Det ställer lite extra krav på pedagogiken. De långa sträcker sig över fem veckor, förutom HACCP som är 15 veckor lång. I de kurserna har man kontakt med en handledare som är expert på ämnet. Under kursens gång genomför man också ett projekt på sin arbetsplats. De kurserna ger en djupare kunskap på en högre akademisk nivå.

## Flexibel kursstart

Från början hade Meny gemensam start på alla kurser, för att deltagarna skulle träffas och lära känna varandra. Det innebar att kursen kunde starta först när ett lagom antal deltagare hade anmält sig. Men målgruppen visade sig ha större behov av flexibilitet, så numera kan även en lång kurs startas så fort som det finns en anmäld.

Erfarenhetsutbytet med andra deltagare försvinner, men kursdeltagaren har fort-

farande kontakt med en ämnesexpert och kan bolla frågor som specifikt handlar om det egna företaget.

– Men skulle en större grupp anmäla sig till exempelvis vår kurs i Sensorik eller Produktutvecklingsmetodik, så kan vi ha en gemensam start. Idag har vi också en betydligt större datormognad i livsmedelsbranschen, så möjligheten att få en dialog skulle säkert vara större än den var för bara fem år sedan, säger Therese Gustafsson.

## Fler väljer webb

Behovet av utbildning ser olika ut och det har visat sig att en kortare utbildning, som Menykörkortet, fyller ett stort behov då det gäller att snabbt kunna tillgodogöra sig teoretisk kunskap. Dessutom blir en åttatimmarskurs billigare än en längre och djupare kurs. Det gör det möjligt för ett företag att utbilda flera av sina medarbetare.

– Vi kan se att kurser som är kopplade till kunskap som är önskvärd av myndigheter har ett högre sökandetryck än de kurser som ”enbart” höjer kompetensen i företaget.

Menykörkortet i livsmedelshygien är en sådan kort kurs, åtta timmars basutbildning som passar för alla som arbetar med livsmedel. Att kursen är webbaserad innebär också en flexibilitet i tid och rum.

– Det är glädjande att det idag är många fler inom livsmedelsbranschen som väljer distansutbildning på webben mot när vi startade för tio år sedan, säger Anne Algers, som arbetar med den pedagogiska utvecklingen av Menys webbaserade kurser.

– Från början var målet att vi skulle bedriva en utbildningsdialog på akademisk nivå, där kursdeltagaren hade kontakt med en ämnesexpert på något av våra lärosäten eller forskningsinstitut. Men vår förhoppning var också att deltagaren skulle kommunicera med övriga kursdeltagare.

Kommunikation med andra är en viktig del i lärandet, betonar Therese Gustafsson.

– I vissa kurser har vi en aktiv dialog med ämnesexperten, men det är svårare att få kursdeltagare i kortare kurser att kommunicera med varandra. I vissa ämnen kombinerar vi webbkurser med Menycirkel och får på det sättet en kommunikation. ■