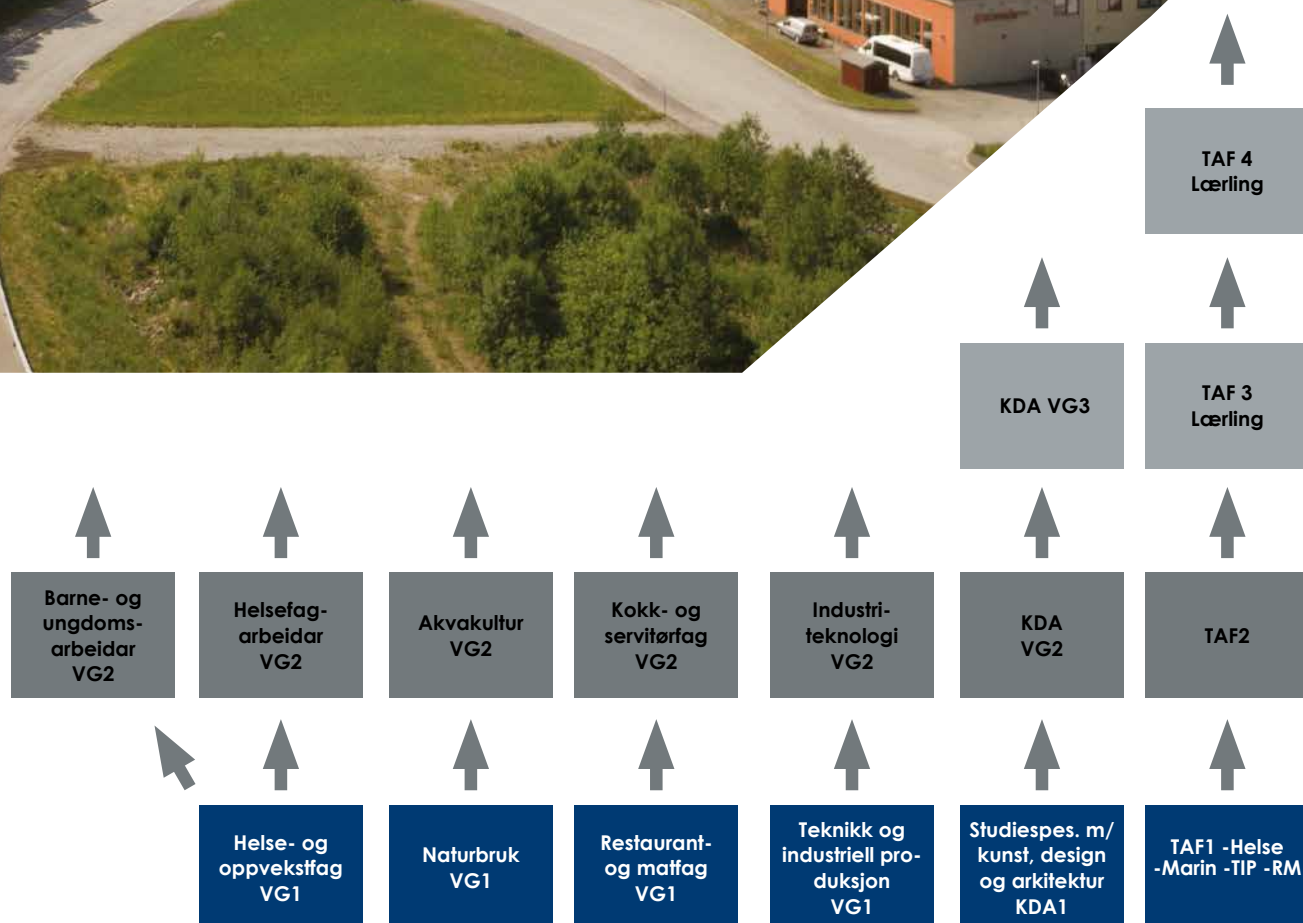




Fusa vgs. Vestland fylkeskommune





Fakta om Fusa vidaregåande skule:

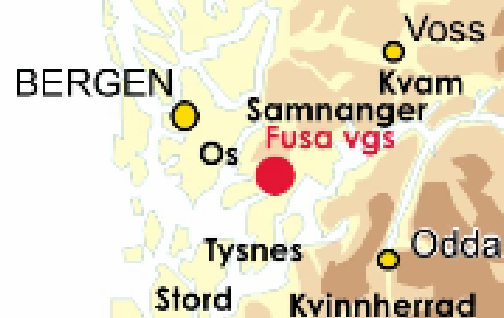
Ligg i Eikelandssosen i Bjørnafjorden kommune

Om lag 300 elevar og 50 tilsette

Me held til i eit stort og moderne skulebygg

Me har gratis frukost alle dagar, eige treningsrom, leksehjelp, internasjonalt samarbeid og mykje anna som elevane set pris på.

Fusa vidaregåande skule har elevar frå ca 15 kommunar. Nokre bur på hybel, medan dei fleste pendlar kvar dag. Reisetida frå Bergen sentrum er ca ein time. Bur du i Os, er reisetida til Fusa vidaregåande skule om lag den same som til skular nær Bergen sentrum. Som du ser på kartet ligg Fusa vidaregåande skule sentralt i regionen.



GoZee-appen gjør brosjyren levende

GoZee: Hvordan komme i gang i løpet av 30 sekunder

1. Skriv «GoZee» i søkefeltet i App Store eller Google Play, og last ned appen til smarttelefon eller nettbrett.
2. Åpne appen og bruk den på sidene med GoZee-ikonet.



360°
panorama



Foto-
galleri



Cinemagraph



Web-
ikon



Snap-
video

HELSING FRÅ REKTOR

Fusa vidaregåande skule ønskjer å gje elevane eit godt grunnlag som kvalifiserer for yrkeslivet og til høgare utdanning.

Fusa vidaregåande skule har særleg fokus på eit trygt og godt skulemiljø. Det er viktig for oss at elevane trivst på skulen vår, då trivsel er ein viktig føresetnad for læring. Dette doble samfunnsoppdraget, danning og utdanning, er eit viktig samarbeid mellom elevane, føresette og skulen.

Fusa vidaregåande skule har moderne undervisningslokaler og verkstadar. Me har eit godt samarbeid med næringsliv og kommunar, som gjev eit godt grunnlag for utdanninga. Som du vil sjå tilbyr Fusa vidaregåande skule mange ulike utdanningsretningar. Her vil du møte kompetente og engasjerte tilsette som vil hjelpa deg vidare.

I denne brosjyra vil du kunna lesa meir om dei ulike tilboda våre.

Me håpar å sjå deg på skulen vår.
Velkomen til oss!

Håvard Ragnhildstveit
rektor

Innhald:

Fakta om Fusa	2
Helsing frå rektor	3
Helse og oppvekstfag vg1, barne- og ungdomsarbeidarfaget og helsearbeidarfaget vg2	4
Naturbruk vg1 og akvakultur vg2	5
Restaurant og matfag vg1 og kokk og servitør vg2	6
Teknikk og industriell produksjon vg1 og industrideknologi vg2	7
Studiespesialisering med kunst, design og arkitektur (KDA), realfag og idrettsprosjekt	8
TAF (teknisk almenne fag): Helse, marin, mekanisk og kokk/servitør	9
Tilrettelagte grupper	10
Skulemiljøteam	11
Annonssørar	12-15





HELSE- OG OPPVEKSTFAG

Ønskjer du å jobba med menneske i alle aldrar og med ulike behov? Dersom du arbeider du med menneske er ingen arbeidsdagar like. Er du flink å koma i kontakt med andre, er sjølvstendig og kan samarbeide? Då kan helse- og oppvekstfag vera noko for deg!

HELSE- OG OPPVEKSTFAG VG1

Her får du kunnskap om helsefremjande arbeid, korleis kroppen er bygd opp, hygiene, førstehjelp, sjukdommar, velferdsteknologi og kosthald. Du lærer om kommunikasjon, samarbeid og sosial kompetanse. I faga får ein knyte teori og praksis saman. I faget Yrkesfagleg fordjupning (YFF) får du moglegheit til å få yrkespraksis på arbeidsplassar som er aktuelle for vg2.

HELSEARBEIDARFAGET VG2

Helsefagarbeideren utfører praktisk pleie, omsorg og miljøarbeid for pasientar og brukarar. I helsearbeidarfaget får du både kunnskap om grunnleggjande sjukepleie, sjukdomslære, og om kor viktig god kommunikasjon er. I praksisperiodane kan du vera på sjukehus, sjukeheim, bufellesskap og open omsorg. Kvart år sender vi elevlar til utenlandspraksis. Kanskje vert det du som får moglegheita til å reise?

BARNE- OG UNGDOMSARBEIDARFAGET VG2

Du kan jobba i barnehagar, skular, SFO og klubbverksemd for barn og unge og gjennom programfaga får du lære om barn og unges utvikling. Du lærer å planleggja og gjennomføra ulike aktivitetar for barn og unge i alderen 0-18 år. Du vert meir bevisst dei utfordringane barn og unge møter i dag for å bli ein god rollemodell.

ETTER FULLFØRT VG2/VG3

Etter Vg2 kan du søkja om læreplass (2 år) og ta fagbrev, eller søkje vg3 allmennfagleg påbygging og få studiekompetanse (1 år). Du kan og ta allmennfagleg påbygging etter at du har fått fagbrev.



Er du interessert i natur, friluftsliv og praktisk arbeid innan akvakultur, fiskeri og landbruk? Då kan naturbruk passa for deg. Naturbruk vil gje forståing for samanhengen mellom biologisk produksjon og bærekraftig utvikling. Etter andre året kan du vera lærling, og deretter ta fagbrev.

VG1 NATURBRUK

På vg1 naturbruk får du ei spennande veksling mellom praksis og teori. Aktivitetane på skulen er praktisk retta der du vil lære om akvakultur, livet i havet og i ferskvatn, fiske og fangst. Du vil få mange fine turar som også vil omfatte overnatting i lavvo, telt og snøhole. Skulen har og eigen båt som vert nytta i undervisninga. På vg1 naturbruk vil du og få sikkerheitskurs for sjøfolk (STCW/IMO 50) og tilbod om å ta båtførarprøven. I løpet av skuleåret vil du og få 30 dagar opplæring i ei bedrift innan akvakultur eller fiskeri.

VG2 AKVAKULTUR

På vg2 akvakultur vil du få grundig innføring i teori og praksis ved oppdrett av laks, rensefisk som rognkjeks og leppefisk, og marine artar som kveite, torsk, blåskjell og kamskjell. Du vil lære korleis me produserer god og sunn sjømat ved hjelp av moderne teknologi på mange ulike område. Studiet dekkjer alt frå biologi til avanserte datastyrte system for overvåking og prosessstyring. Du vil og få opplæring/sertifisering i bruk av kran og radiokommunikasjon. På vg2 akvakultur vil 9 veker av opplæringa vera ute i ei oppdrettsbedrift. Her kan du prøve ut korleis det er å arbeida i oppdrettsnæringa, og sjå samanhengen mellom teori og praksis.

ETTER FULLFØRT VG2:

Etter fullført akvakultur kan du søkje om å verta lærling i to år og ta fagbrev. Eller du kan søkje eit tredje påbyggingsår og få studiekompetanse (1 år). Du kan og ta påbygg og få studiekompetanse etter at du har fått fagbrev.

NATURBRUK



RESTAURANT- OG MATFAG



Ser du for deg eit praktisk arbeidsliv? Likar du å tilbereda og servera mat? Er du interessert i kosthald og ernæring? Då er restaurant- og matfag noko for deg. Restaurant- og matfag er eit kreativt og internasjonalt fagområde som er i stadig endring gjennom tilførsel av nye råvarer og nye impulsar frå heile verda. Uansett ambisjonar er utdanning innan restaurant- og matfag eit handverk som gir deg store moglegheitar når det gjeld val av arbeidsstad, arbeidsmiljø, arbeidstid og med tanke på kor langt du vil driva det. Dersom du ønskjer deg jobb i lokalmiljøet eller ut i verda, gjev utdanninga deg moglegheiter kun avgrensa av din eigen fantasi.

VG1 RESTAURANT- OG MATFAG

Du får god trening i problemløysing og realistiske opplæringssituasjonar, som i stor grad skjer i praksis på skulen sitt moderne kjøkken og restaurant, ute i naturen, i bedriftsbesøk og arbeidspraksis i eksterne bedrifter. Opp- læringa legg til rette for at du skal få utvikla dine kreative evner, og å jobba sjølvstendig og saman med andre. Du får kompetanse i korleis du skal bear- beida og behandla mat og drikke på ein berekraftig måte, forstå samanheng mellom kosthald og livsstil og kunnskap om dei ulike faga innan restaurant- og matfag.

VG2 KOKK OG SERVITØR

Du får auka kompetanse om kundebehandling og ei profesjonell haldning til faget. Dette inneber eit samsvar mellom produktkunnskap, rasjonell arbeidsteknikk og evne til å yta god service. I tillegg til praksisopplæring på skulen, er elevane i løpet av skuleåret heile 9 veker i arbeidspraksis i ei bedrift. Mange elevar teiknar lærekontrakt i denne perioden. Skulen har tett dialog med bedrifter både lokalt, nasjonalt og internasjonalt. Kokkar og servitørar snakkar eigentleg same „språk” – berre ulike dialektar.

ETTER FULLFØRT VG2/VG3

Etter fullført vg2 kokk og servitør kan du søkje om å verta lærling i to år og ta fagbrev. Eller du kan søkje eitt tredje påbyggingsår og få studie- kompetanse (1 år). Du kan og ta påbygg og få studiekompetanse etter at du har fått fagbrev.



Har du praktisk sans og likar å jobba med hendene? Har du interesse av å arbeida med teknologisk utstyr i jobben din? Er du ein lagspelar? Då er programområdet TIP noko for deg. Vel du Vg1 TIP kan du utdanna deg til å jobbe i store og små industribedrifter. Du kan óg søkja deg mot bilfag, maritime fag og olje- og gassfag.

VG1 TIP

Kjerna i TIP er teknologi, og jobbane endrar seg heile tida i takt med ny teknologi og nye miljøkrav. Skulen har tett samarbeid med lokale bedrifter om utplasseringar i løpet av skuleåret.

Elevane har teoretisk og praktisk yrkefagleg opplæring 3 dagar i veka. Ved bruk av vår moderne verkstad gjev dette ei brei plattform for vidare yrkesval. Etter TIP kan du blant anna gå vidare på: CNC-operatør, sveisar, platearbeidar, industrirørleggjar, industrimekanikar, industrimontør, bilmekanikar, arbeidsmaskinførar, arbeidsmaskinreparatør, offshorearbeider og motormann

VG2 INDUSTRI TEKNOLOGI

Industrien tek i bruk ny teknologi som for eksempel robotar for å produsera meir effektivt.

Vg2 industriteknologi har eit breitt fokus på både teknologi og praktiske ferdigheitar, noko som industrien etterspør.

Elevane jobbar óg på oppdrag for private og lokalt næringsliv med oppgåver på skulen. Gjennom arbeidet lærer ein blant anna sveising, maskinering og monteringsteknikker. Måling og det å vera nøyaktig er viktig for å oppnå riktig kvalitet.

Faget skal bidra til å utvikla kvalifiserte og omstillingsdyktige fagarbeidarar. Faget skal fremja heilskapleg forståing av produksjonsprosessar, helse, miljø og sikkerheit og leggja grunnlaget for å tenkja tverrfagleg.

ETTER FULLFØRT VG2/VG3

Etter vg2 kan du søkja om å bli lønna lærling i to år og deretter ta fagbrev. Du kan alternativt søkja eit tredje påbyggingsår som gir generell studiekompetanse. Studiekompetansen kan også takast etter du har fått fagbrev og ønskjer vidare høgskuleutdanning.

**TEKNIKK
OG INDUSTRIELL
PRODUKSJON
(TIP)**



KUNST, DESIGN OG ARKITEKTUR (KDA)

Ynskjer du å ta ei kreativ og nyskapande utdanning? KDA kombinerer teori og praksis på ein variert og spanande måte samtidig som du får studiekompetanse som førebur deg til høgskule- og universitetsstudier. I tillegg til at du får generell studiekompetanse, vil programfaga stimulera evna di til å eksperimentere, og opnar opp for skaparglede og engasjement. Du får brukt hendene dine i praktisk arbeid, du øver opp evna til å tenke kreativt og på nye måtar. Gjennom opplæring og utprøving trener du på praktiske ferdigheiter og tileignar deg også teoretisk kunnskap om arkitektur, estetikk, kunst og kulturhistorie.

Via studiet vil fokus på evne til refleksjon, kritisk tenking og til å vere løysingsorientert gjere at du får estetisk kompetanse som er relevant innanfor veldig mange ulike yrke. Dette utdanningsløpet gjev og moglegheit for ulike tverrfaglege koplingar og samarbeidsprosjekt med eksterne institusjonar og bedrifter. Du vil både jobba med kunstprosjekt, design kombinert med praktisk nytte og korleis areal og bygningar kan verta både vakre og nyttige.

På KDA ved Fusa vidaregåande skule tek du alle dei obligatoriske faga på studieførebuande utdanningsprogram, som norsk, engelsk, matematikk, naturfag, geografi, samfunnsfag og historie.

I tillegg har programmet desse felles programfaga i alle tre åra:

- Kunst og visuelle verkemiddel
- Design og arkitektur

Me tilbyr óg valfag. Kva som går kvart år, er avhengig av kva elevane søker: Foto og grafikk, kunst og skapande arbeid, arkitektur og samfunn, breiddeidrett, geofag og internasjonal engelsk

REALFAG:

Det vert gjeve moglegheit for elevane ved KDA å ta programfag i realfag som biologi, fysikk, kjemi og matematikk.

IDRETT OG UTDANNING

Skulen legg til rette for at elevar som driv med volleyball eller skiskyting kan få kombinera dette med utdanning. Dette er eit samarbeid mellom skule, foreldre og lokale idrettslag. Trenardelen er det lokalt næringsliv som er sponsorar av, medan skulen har ansvar for utdanningsdelen. Skiskytingsgruppa har trening i skuletida, medan volleyball har trening etter skuletid og kan kombinerast med alle utdanningsprogramma våre.



TAF er eit utdanningstilbod som kombinerer fagutdanning og studiekompetanse. Etter fullført utdanning (4 år), får du studiekompetanse med fordjupning i realfag og fagbrev innan det faget du har fått opplæring i.

Fusa vidaregåande skule har tilbod om TAF-utdanning i 4 utdanningsprogram:

- Helse – fagbrev i helsearbeiderfaget
- Marin – fagbrev i akvakulturfaget
- Restaurant- og matfag – fagbrev som kokk eller servitør
- TIP – fagbrev som CNC-operatør, platearbeider, sveiser, industrimekaniker eller industrimontør

TAF-utdanninga er ei utdanning som kombinerer opplæring på skulen og opplæring i ei bedrift alle 4 åra. Gjennom skuleåret er du kvar veke 3 dagar på skule og 2 dagar i bedrift dei 3 første åra. Det 4. året er du 3 dagar i bedrift og 2 dagar på skule. Dei 2 første åra har du status som elev, og dei 2 siste åra er du lærling. Bedriftene som du er tilsett i, er lærebedrifter innan det fagområdet som du søker til.

Utdanninga gjev deg ein unik samanheng mellom teori og praksis og ei grundig innsikt i faget.

Studiekompetansen med fordjupning i realfaga matematikk og fysikk eller kjemi, gjev deg grunnlag for opptak til alle høgskular og universitet.

Etter fullført utdanning som TAF-elev har du eit svært godt grunnlag for å søkja høgare utdanning eller arbeida som fagarbeider.



● **DU KAN
OGSÅ VOKSE
HOS OSS**

Bolaks har lang tradisjon for å tilby lærlinge plasser.

I dag er 9 av 73 ansatte lærlinger og taf-lærlinger.

Kompetanse i næringen er viktig og opplæring er en viktig del av driften vår i Bjørnafjorden.

Les mer på **bolaks.no**



Logo



SKULEMILJØ





TILRETTELAGTE GRUPPER

Tilrettelegte grupper er eit skuletilbod for elevar med ulike behov for særskildt tilrettelegging. Tilbodet tar sikte på å utvikle sosial kompetanse og generelle kunnskapar og ferdigheitar. Målet er å oppnå størst mogleg sjølvstende for framtidig arbeid, bustad og fritid.

Du er knytt opp mot eit utdanningsprogram. Opplæringa tar utgangspunkt i dei faga eller delar av faga som du kan meistre. Kvar elev får utarbeide eigen individuell opplæringsplan. Denne tar utgangspunkt i kvar einskilds elevs evner, føresetnad og behov. Det vil ligge ein heilskapleg tenking til grunn for planen. Tilbodet gjeld normalt for tre år, og du får eit kompetansebevis som viser kva mål i læreplanen som er gjennomført.

HTH- KVARDAGSLIVSTRENING

I grupper for kvardagslivstrening (4-6 elevar) vert det særleg vektlagt opplæring i basiskunnskap innan aktivitetar i dagleglivet.

HTA- ARBEIDSLIVSTRENING

I gruppe for arbeidstrening (6-8 elevar) legg me særleg vekt på å førebu eleven til eit varig tilrettelagt arbeid etter vidaregåande skule. Du får arbeidspraksis internt på skulen, i verna bedrift, tilrettelagt arbeidsplass eller ekstern bedrift. Dette blir vurdert etter behov og nytte.

KORLEIS SØKJE?

Ordninga krev at du har enkeltvedtak om spesialundervisning. Du kan søkja via nettsida vigo.no og du må i tillegg fylla ut eit søknadsskjema.

Søknadsfristen er 01. februar.

Du kan kontakte rådgjevar på ungdomsskulen for å få hjelp til å søkja. Eller du kan kontakta Opplæringsavdelinga direkte ved spørsmål om tilbod eller søkjing.





SKULEMILJØTEAMET VED FUSA VIDAREGÅANDE SKULE

Skulemiljøteamet jobbar for eit trygt og godt skulemiljø. Me samarbeider tett med elevmentorane våre, og organiserer bl.a. open skule ein ettermiddag i veka. Skulemiljøteamet består av miljøfagarbeidarar, helsesjukepleiar og skulemiljøkoordinator.

KORLEIS JOBBAR SKULEMILJØTEAMET?

For oss er skulemiljø/klasse miljø viktig, og me ønskjer å vera til stades der du er. Om noko er kjipt, vanskeleg å ta opp med læraren eller foreldre, eller du berre vil snakka, så er me her for deg. Me kan òg hjelpe deg vidare til andre hjelpeinstansar, som rådgjevar, helsesjukepleiar, psykisk helseteam, NAV etc.

Me kan hjelpe med tilrettelegging i skulekvardagen, i og utanfor klasserommet. Under frukost og lunsj er me tilgjengelege i kantina. Her kan du koma og sitja med oss og slå av ein prat. Me har tid til å høyre på deg og det du er opptatt av. Vårt mål er at kvar enkelt elev skal ha det bra på skulen. Det er ditt liv, tankar og erfaringar som er i fokus.

ELEVMENTORAR

På Fusa vidaregåande har me elevmentorar. Dei er andre års elevar, og alle vg1 klassane får kvar sine elevmentorar. Målet deira er å skapa eit kjekt og trygt skulemiljø for alle elevane. Elevmentorane skal sikre at nye elevar på skulen føler seg sett og ivaretatt. Dei skal òg gje klassen ein god start og drive tiltak me veit er viktig for å skapa tilhørslse, deltaking og motivasjon hos elevane. Elevmentorane skal først og fremst følgja opp elevane i klassen, men har òg ein eigen aktivitetsplan for heile skulen. Innhaldet i aktivitetsplanen bestemmer elevmentorane sjølv, så elevane kan gleder seg til mange ulike aktivitetar gjennom skuleåret. For å kunne gjennomføra oppdraget som elevmentor deltar alle mentorar på ei obligatorisk opplæring før dei får tittelen elevmentor.

Med fokus på lærlinger

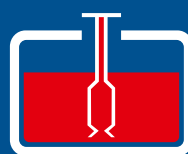
- velg en utdanning for fremtiden...

Å velge hvilket yrke man skal satse på er et av livets viktigste valg.

En utdanning i samarbeid med Framo Fusa A/S gir deg mange mulige yrkesvalg med utsikter til spennende, utfordrende og ikke minst fremtidsrettede jobber.



Les mer om våre ulike fagområder på
www.framo.com/lærling



FRAMO
an Alfa Laval brand



LERØY



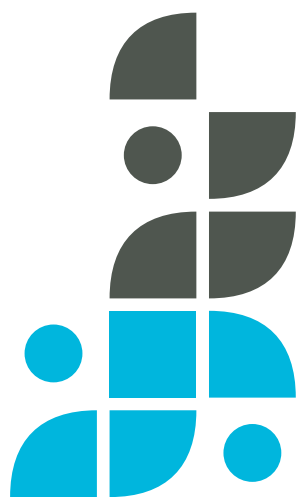
Over **70%** av jordens overflate er dekket av hav, men kun **7%** av matproduksjonen kommer fra havet. I 2050 vil vi være **9 milliarder** mennesker...

Framtiden er havet!

VIL DU JOBBE I FRAMTIDENS NÆRING?

Vi trenger lærlinger og fagarbeidere i akvakultur og høyskolekandidater innen biologi, teknologi og økonomi.

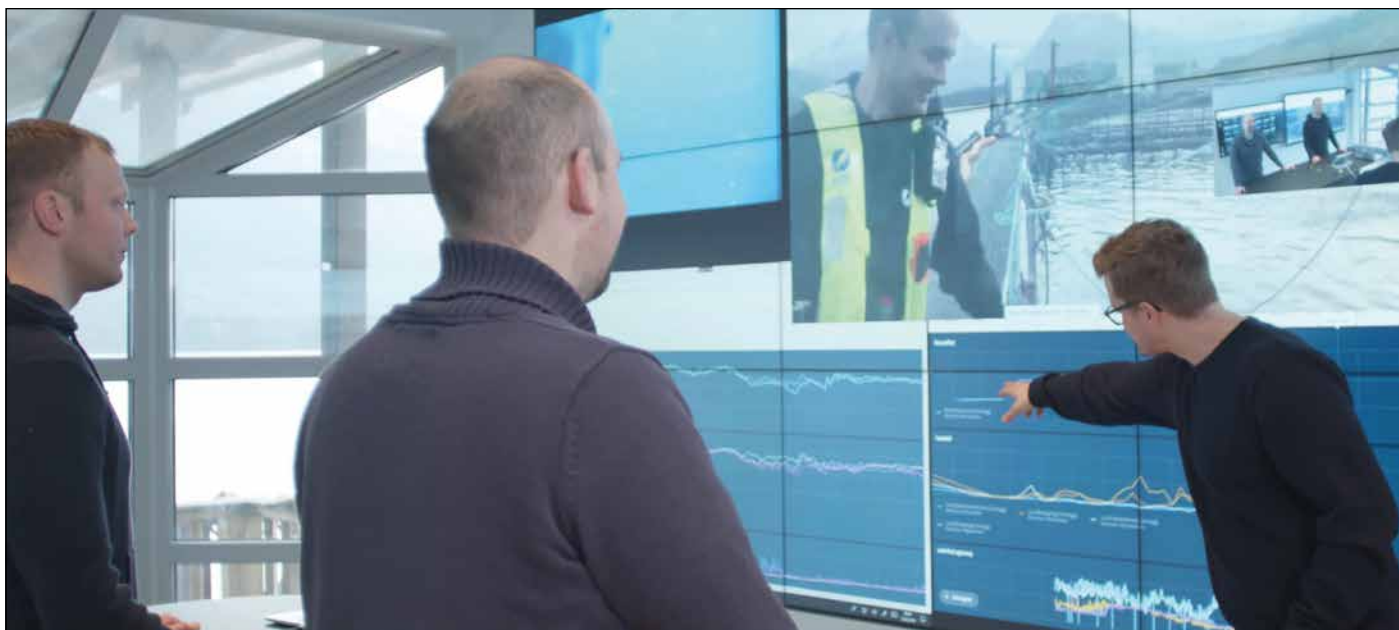
FOR MER INFORMASJON GÅ INN PÅ:
leroyseafood.com



FUSA
KOMMUNE



Fusa – midt i blinken



Eide Fjordbruk AS og Fusa vidaregåande skule er gode samarbeidspartnarar. Me i Eide Fjordbruk har fleire lærlingar, TAF-lærlingar, studentar og Seafood Trainee med på laget vårt. Kvart år tek me også imot mange elevlar til praksisperiodar på smolt -og sjøanlegga våre.

Me har drive med fiskeoppdrett i snart 50 år og vår visjon er å dyrka havet for å auka moglegheitane for framtidige generasjonar. Eide Fjordbruk er ei familieeigd bedrift i rask vekst og utvikling. Selskapet har stor tru på framtida og me trur at ny teknologi, datainnsamling og kunnskapsbaserte beslutningar er avgjerande for å ta bedrifta vår og næringa inn i ei spanande framtid. Følg oss på facebook.com/eidefjordbruk.

Støavegen 98, 5640 Eikelandssøsen • Tlf. 56 58 52 00
E-post: post@efb.no • www.efb.no





Fusa vgs.
Vestland fylkeskommune



5640 Eikelandssosen • Tlf. 56 58 09 00

