

MASTEROPPGAVE

Yrkespedagogikk

Mai 2017

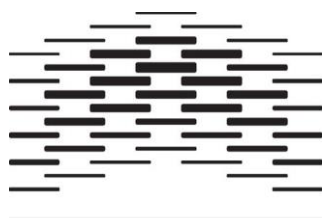
Relevant yrkesopplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag

Hva etterspør bedriftene av relevant yrkeskompetanse?

Astrid Hagen og Unn Nordli Wik

Fakultet for lærerutdanning og internasjonale studier

Institutt for yrkesfaglærerutdanning



**HØGSKOLEN I OSLO
OG AKERSHUS**

FORORD

Denne masteroppgaven er avslutningen på vårt masterstudium i yrkespedagogikk ved Høgskolen i Oslo og Akershus i perioden 2013 - 2017.

Vår masteroppgave handler om relevant yrkesopplæring, et tema som har vært av interesse for oss etter flere år i skoleverket. Målet med vår oppgave har vært å finne ut om opplæringen og kompetansen som elevene har tilegnet seg på skolen er relevant for bedriftene ut fra deres ønsker og behov.

Dataene til masteroppgaven ble innhentet forsommeren 2016. Vi vil rette en stor takk til våre informanter som har bidratt med sin kunnskap, erfaringer og synspunkter.

Vi vil takke våre medstudenter i læringsgruppen for god støtte og lærerike diskusjoner. En god læringsgruppe er viktig når motivasjonen til tider har vært varierende, arbeidsmengden stor og tidspresset og veien til målet har føltes uendelig lang. En stor takk til vår veileder Jan Stålhane.

Uten støtte og oppmuntring fra nær familie og kollegaer hadde dette ikke vært mulig.

Kjeller, Mai 2017

Astrid Hagen og Unn Nordli Wik

SAMMENDRAG

Vår problemstilling er hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov. For å finne svar på problemstillingen har vi valgt å bruke kvalitativt forskningsintervju som metode, vi benyttet oss av spørreskjema med intervjuguide. I oppgaven er opplæringsansvarlige innen restaurant, hotell, kantine og alders- og sykehjem intervjuet. Det er også foretatt etiske refleksjoner rundt vårt arbeid, i tillegg har vi beskrevet og gjort rede for hva det vil si at de innsamlede data er gyldige og pålitelige.

I vår oppgave har vi kort beskrevet historisk perspektiv på fag – og yrkesopplæring, og gjennom arbeidet har vi benyttet oss av et utvalg av litteratur som har vært relevant for masteroppgavens problemstilling. Vi har sett på ulike lover og styringsdokumenter innen yrkesopplæring, blant annet opplæringsloven og læreplan for programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag, som har hatt betydning for oppgaven. I tillegg har vi sett på Fafo rapporter, stortingsmeldinger og andre relevante dokumenter. Kunnskapsløftets betydninger er også beskrevet, hvor vi har sett på den generelle læreplanen samt læringsplakaten da vi mener disse er viktige i forhold til vår oppgave.

Sentrale teoretikere i oppgaven har vært Hiim, Dreyfus og Dreyfus, Schön, Lave og Wenger, vi har valgt å benytte disse på grunn av deres tanker og syn på yrkeskunnskap. Vi har gjort rede for kompetansemodellen til Dreyfus og Dreyfus, Schön sin refleksjon i handling og refleksjon over handling og Lave og Wengers praksisfelleskap.

Dataene som har kommet frem har blitt registret, kategorisert og analysert i forhold til hva som var relevant for problemstillingen. Ved bruk av analyser, drøftinger og relevant teori har det kommet frem motstridene funn om vår undervisning på Vg2 kokk- og servitør er relevant for bedriftenes ønsker og behov.

Vi hevder vårt forskningsarbeid har bidratt til mer kunnskap om hva bedriftene etterspør av elevenes kompetanse etter fullført Vg2 kokk- servitørfag. Resultater fra undersøkelsen peker på at nøkkelkompetanse som grunnleggende tilberedningsmetoder og kjennskap til hvilke forventninger arbeidslivet har, er viktig for at elevene skal lykkes i opplæringen.

SUMMARY

Vocational training at Vg2 level cookery and waiting. What are the companies demands concerning vocational competence?

Our thesis is how to prepare for relevant education and training in vocational education on Vg2 level, cookery and waiting with starting point in companies wishes and needs. To find the answers to our thesis we chose to use a scientific approach with interviewing a certain number of people within the branch. We used an interviewing guide and questionnaires as the method of our choice. People responsible for the training of students at hotels, cantinas and old people's home were sources of information and our interview object. In addition to the ethical reflection on our work, we describe and settle the validity and reliability of the collected data.

In this paper, we briefly describe the historical view upon vocational training and throughout the work, we used literature which have been relevant for this papers thesis. We have considered different laws and regulations such as; curriculum for vocational training Vg2, cookery and waiting and educational laws. In addition to this, we consider Fafo-reports, government petitions and other relevant documents. The importance of National Curriculum for Knowledge Promotion in Primary and Secondary Education and training as well as the Core Curriculum and the Learning Poster are all described since we find this important for the work presented in this paper.

Hiim, Dreyfus, Schøn, Lave and Wenger are central theoretical sources that we chose because of their opinions and views upon vocational training. We discuss the model for competence from Dreyfus and Dreyfus, reflection in action and reflection of action by Schøn and Lave and Wenger and their practice of common cause. The data has been registered, catalogued and analysed regarding the relevance to our thesis. By using this method of discussing, analysing and using relevant theoretical viewpoints, we have found conflicting evidence regarding the teaching on Vg2 cookery and waiting and whether or not this is what the companies need and want. In our opinion, the research conducted by us has contributed to a wider knowledge on what companies demand from students when they complete their vocational training on the Vg2 cookery and waiting level. The results points on key preferences such as preparation skills and knowledge of the expectation of the working market are essential to whether or not the students succeed.

Innholdsfortegnelse

1 INNLEDNING	8
1.1 Presentasjon av tema	8
1.2 Avgrensning av tema	12
1.3 Presentasjon av problemstilling	12
1.4 Utdyping og presisering av problemstilling	12
1.5 Oppgavens oppbygging	13
2 HISTORISK PERSPEKTIV PÅ FAG- OG YRKESOPPLÆRING	15
2.1 Fagopplæringsens historie med fokus på kokk- og servitør	15
2.2 Forskning på norsk yrkesutdanning.....	17
2.2.1 Fafo- rapporten «Fleksibilitet eller faglighet?»	17
2.2.2 KIP- prosjektet «Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner»	19
2.2.3 HiOA rapporter innen restaurant- og matfag.....	20
2.3 Forslag til endringer i læreplaner innen restaurant- og matfag.....	23
2.3.1 Høringsutkast	24
2.4 Oppsummering.....	24
3 SENTRALE STYRINGSKUNNSKAPSDOKUMENTER	26
3.1 Opplæringslova.....	26
3.2 Den generelle del av læreplanen	27
3.3.Prinsipper for opplæring inkludert læringsplakaten	28
3.4 Innføring av Kunnskapsløftet	29
3.5 Høringsutkast om forslag til ny generell del av læreplanverket og prinsipper for opplæringen	30
3.6 Læreplan i felles programfag Vg2 kokk- og servitørfag.....	30
3.6.1 Struktur i felles programfag Vg2 kokk- og servitørfag.....	31
3.6.2 Programfaget råvarer og produksjon	31
3.6.3 Programfaget kosthold, ernæring og helse.....	32
3.6.4 Programfaget servering, bransje og miljø	32
3.6.5 Grunnleggende ferdigheter.....	32
3.6.6 Vurdering av eleven på Vg2 Kokk- og servitørfag	33
3.7 Kunnskapsskolen i Buskerud	34
3.8 Oppsummering.....	35
4. YRKESKUNNSKAP OG YRKESDIDAKTIKK.....	36
4.1 Ulike begreper innen yrkeskunnskap.....	36
4.1.1 Yrkesdidaktikk.....	37
4.2 Yrkespedagogiske utfordringer	38

4.3 Dreyfus og Dreyfus` syn på yrkeskunnskap.....	40
4.4 Schøns syn på yrkeskunnskap	43
4.5 Lave og Wengers praksisfellesskap	44
4.6 Oppsummering.....	45
5. PROSJEKTETS FORSKNINGSDESIGN	47
5.1 Vitenskapsforankring og vår førforståelse	47
5.1.1 Fenomenologi og hermenutikk	47
5.2 Datainnsamling.....	48
5.2.1 Kvalitativt forskningsintervju.....	48
5.3 Planlegging og gjennomføring av datainnsamling	49
5.3.1 Utvalg.....	49
5.3.2 Intervjuguide	50
5.3.3 Prøveintervju	50
5.3.4 Gjennomføring av intervju	51
5.3.5 Metodiske begrensninger.....	52
5.4 Databehandling	53
5.4.1 Transkribering.....	53
5.4.2 Koding og analyse.....	54
5.5 Undersøkelsens kvalitet	55
5.5.1 Reliabilitet.....	55
5.5.2 Validitet	57
5.5.3 Etske betraktninger	57
5.6 Oppsummering.....	58
6. PRESENTASJON AV FUNN	60
6.1 Faglig bakgrunn, arbeidserfaring og lærlinger	60
6.2 Førsteårslærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap	61
6.2.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget	61
6.2.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget	62
6.2.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget.....	63
6.3 Elevens kompetanse innen programfaget råvarer og produksjon.....	66
6.3.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget	66
6.3.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget	68
6.3.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget.....	68
6.4 Elevens kompetanse innen programfaget kosthold, ernæring og helse	70
6.4.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget	71
6.4.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget	71

6.4.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget.....	71
6.5 Elevens kompetanse innen programfaget servering, bransje og miljø.....	73
6.5.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget.....	73
6.5.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget.....	74
6.5.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget.....	74
6.6 Elevens kompetanse etter avsluttet Vg2 Kokk- servitørfag.....	76
6.6.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget.....	76
6.6.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget.....	77
6.6.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget.....	77
6.7 Organisering av relevant yrkesopplæring innen restaurant- og matfag.....	78
6.7.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget.....	79
6.7.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget.....	79
6.7.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget.....	80
6.8 Informantenes tilleggsopplysninger.....	81
6.9 Oppsummering.....	82
7. DRØFTING.....	85
7.1 Førsteårslærlingenes kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap.....	85
7.2 Elevens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap.....	92
7.2.1 Elevens kompetanse i programfaget råvarer og produksjon.....	92
7.2.2 Elevens kompetanse i programfaget kosthold, ernæring og helse.....	96
7.2.3 Elevens kompetanse i programfaget servering, bransje og miljø.....	97
7.2.4 Elevens kompetanse etter avsluttet Vg2 Kokk- og servitørfag.....	99
7.3 Organisering av relevant yrkesopplæring innen restaurant- og matfag.....	100
7.4 Informantens tilleggsopplysninger.....	103
8. VEIEN VIDERE.....	106
LITTERATURLISTE.....	108
VEDLEGG.....	113

VEDLEGGSLISTE

Vedlegg 1: Samtykkeerklæring

Vedlegg 2: Informasjonsskriv

Vedlegg 3: Intervjuguide

Vedlegg 4: Meningsfortettingskjema

Vedlegg 5: Svar fra NSD

1 INNLEDNING

Denne masteroppgaven i yrkespedagogikk er et forskningsprosjekt som er gjennomført hos bedrifter som har hatt elever fra Vg2 kokk- og servitørfag (KS) ute i praksis i forhold til faget Yrkesfaglig fordypning (YFF), tidligere Prosjekt til fordypning (PTF) (Utdanningsdirektoratet, 2016c). Dette er bedrifter som tar inn lærlinger fra Vg2 KS. Mange i bransjen hevder elevene har manglende relevant kompetanse innen faget når de er ferdig på Vg2 KS. Med utgangspunkt i dette har vi sett på hvilke faktorer som er viktige for at elevene skal ha den nødvendige og relevante kompetansen som bedriftene ønsker elevene skal inneha etter endt Vg2 KS. I denne forbindelsen har vi brukt kvalitative intervjuer som forskningsmetode.

Vi er to lærere som jobber som faglærere på programområdet restaurant- og matfag (RM), ved en videregående skole med yrkesfag på Østlandet. Astrid Hagen har faglærerutdanning i ernæring, helse og miljøfag, hun har tilleggsutdanning innen spesialpedagogikk, mat, ernæring og helse for ulike befolkningsgrupper og mat og forbruk. Hun har jobbet som faglærer ved flere skoler på Østlandet. Unn Nordli Wik har fagbrev som storhusholdningskokk, 3-årig kostøkonomutdanning, praktisk pedagogisk utdanning og har tilleggsutdanning innen mat, ernæring og helse for ulike befolkningsgrupper og mat og forbruk. Hun har jobbet mange år som kjøkkensjef ved et av forsvarrets kjøkken på Østlandet. De siste 8 årene har vi begge jobbet ved samme skole og på samme programområde. Vi har begge vært faglærere i faget prosjekt til fordypning (PTF) i løpet av de siste 8 årene. I den forbindelse har vi opparbeidet god kontakt med bedrifter i regionen som velger å ta inn våre elever i faget PTF år etter år. Underveis i arbeidet med denne oppgaven har faget PTF endret navn til Yrkesfaglig fordypning (YFF). Vi har i denne oppgaven brukt begge fagbetegnelsene.

Vi vil innledningsvis i oppgaven begrunne våre valg av tema, problemstilling og formålet med prosjektet.

1.1 Presentasjon av tema

I denne oppgaven ønsker vi å finne ut av om den opplæringen vi som programfaglærere på Vg2 kokk- og servitørfag (KS) gir våre elever, er relevant i forhold til hva bedriftene ønsker sine fremtidige lærlinger skal ha. Innen restaurant og hotell bransjen og innen institusjonskjøkken skjer utviklingen veldig raskt i forhold til ny teknologi, nye mattrender og i forhold til mattradisjoner nasjonalt og internasjonalt. Vi mener dette samstemmer med hva

Hilde Hiim og Else Hippe sier om at det er et spenningsfelt mellom skole og arbeidsliv (Hiim & Hippe, 2001). Endringer i skoleverket skjer seint, i motsetning til endringer i arbeidslivet som skjer hurtig. Hilde Hiim referer til andre som mener yrkesutdanningen ikke er relevant og sier elevene får praksissjokk, de lærer det viktigste først når de kommer ut i jobb og elevene føler at utdanningen er lite meningsfylt (Hiim, 2013).

Programfaglærerne på Vg2 KS har muligens elever som ønsker seg læreplass innen ulike typer serveringssteder fra veikroer til den mest trendy restaurant. I følge et av målene i programfaget råvarer og produksjon, skal elevene tilberede og presentere nye og tradisjonelle retter og menyer på en kreativ og estetisk måte (Utdanningsdirektoratet, 2007). Vi undres på om vi som programfaglærere klarer å gi våre elever den nødvendige kompetanse innen blant annet kokkefaget når det gjelder nye trender, smaker og anretninger.

Videre lurer vi på om over hvor stor betydning programfaglærerens profesjon har i forhold til utdanningsbakgrunn med tanke på vektlegging av læreplanmålene i for eksempel servering, bransje og miljø. Har en programfaglærer på Vg2 KS med bakgrunn som kokk samme vektlegging innen nevnte fag på tilsvarende måte som en programfaglærer med servitør som yrkesbakgrunn.

Når det gjelder dagens situasjon innen institusjonskjøkken antar vi mye av produksjonen foregår ved bruk av hel og halvfabrikata. Vi undres på om våre elever som ønsker å utdanne seg til institusjonskokk får tilstrekkelig kompetanse innen blant annet spesialkost, spesielt med tanke på dagens fokus på allergener. Noe annet vi undres over er om beboerne får tilstrekkelig ernæringsmessig riktig kost. Ser man på hva læreplanen i kosthold, ernæring og helse sier så skal elevene på Vg2 KS lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes behov (Utdanningsdirektoratet, 2007).

Man kan stille spørsmål ved om vi som faglærere på Vg2 KS klarer å følge med på det som skjer i arbeidslivet til enhver tid eller om vi har «gått ut på dato». Hospiteringsordningen i fag og yrkesopplæringen med hovedformålet å utvikle yrkesfaglærere og instruktører/faglige ledere og bidra til å gjøre fag- og yrkesopplæring enda bedre, er en fin ordning (Utdanningsdirektoratet, 2014). Hensikten med hospitering er å gi læring som er relevant for eget arbeid (Hilsen, 2012). Yrkesfaglærerens profesjon bygger på det doble praksisfeltet (Lier, 2015, s. 53). Kvalifikasjonen for å bli yrkesfaglærer er at du har dokumentert at du

behersker en yrkesutøvelse, ved for eksempel å ha fagbrev innen kokk eller servitør faget. Den andre delen er den pedagogiske utdanningen som er like viktig som yrkesutøvelsen. Det doble praksisfeltet vil være utgangspunktet for å kunne forstå yrkespedagogikken. Den helhetlige sammenhengen som fremtrer i det doble praksisfeltet, er at vedkommende forstår hvordan en arbeidsoppgave kan gjøres om til en undervisnings og læringsoppgave, noe som vil gi relevans for eleven og det spesifikke yrket eleven vil lære.

I følge Kari Henriette Hansen og Grete Haaland får yrkesopplæringen kritikk fra arbeidslivet for den kompetansen dagens fagarbeidere utvikler gjennom opplæringen i skole og bedrift, ikke er god nok til å tilfredsstille arbeidslivets krav (Hansen & Haaland, 2015). Dahl mfl. (2012) viser i sin rapport «På de samme stier som før; Kunnskapsløftet i fag- og yrkesopplæringen» at 52 prosent av yrkesfaglærere mener Kunnskapsløftet i liten eller svært liten grad har ført til økt kvalitet i fag- og yrkesopplæringen (Dahl, Buland, Mordal & Aaslid, 2012). Programfagene på Vg1 restaurant- og matfag (RM) har blitt bredere, noe som har resultert i at det har blitt mindre spissing av kompetansen for elevene. Elevenes motivasjon og mestring blir dårligere siden utdanningsprogrammet ikke svarer til de forventningene elevene hadde til det gitte yrkesvalget. Opplæringen i programfagene på Vg1 RM preges i stor grad av yrkesorientering i stedet for yrkesspesifikk opplæring opp mot Vg2 KS. I følge fagopplæringssjefene som deltok i denne undersøkelse (Dahl mfl., 2012) var det stor enighet om at de brede utdanningsprogrammene i liten grad har opplevd økt kvalitet i fagopplæringen. Disse utdanningsprogrammene har vært det området som har møtt sterkest kritikk fra ulike hold, blant annet fra flere bransjeorganisasjoner, som mener at brede utdanningsprogram fører til dårligere kvalitet hos de elevene som skal over i lærebedrift. Bredden i fagene har ifølge mange aktører gått på bekostning av den nødvendige yrkeskunnskapen. Elevene kan mindre om sitt kommende lærefag når de går ut i lærebedrift sammenlignet med det som var tilfelle før Kunnskapsløftet. Selv om det er variasjoner mellom lærefag, er det kanskje særlig innenfor de tradisjonelle håndverks- og industrifagene dette er et høyst aktuelt problem, noe også fagopplæringssjefene i fylkeskommunene har registrert.

Mange elever opplever opplæringen som ikke yrkesrelevant, og de får ikke lære det de har behov for å lære ut fra sine yrkesvalg (Dahlback, Hansen, Haaland & Sylte, 2011). Løsningen er yrkesretting av fellesfag, hevder blant annet politikere, som har iverksatt prosjektet; Fellesfag, yrkesretting og relevans (FYR-prosjektet). Dette dekker bare delvis elevenes behov, da det i minst like stor grad er opplæringen i felles programfag og delvis også i prosjekt til

fordypning de opplever mangler relevans. Fag- og yrkesopplæringen skal ideelt sett være yrkesrelevant og oppdatert i tråd med bransjenes behov fra første dag i Vg1, samtidig som den er tilpasset elevenes mestringsnivå. Funn og tendenser fra prosjektet; Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner (KIP-prosjektet), viser det er mange forhold som begrenser læreres og elevers muligheter for å skape en yrkesrelevant opplæring for alle elevene (Hansen & Haaland, 2015). Eksempler på læringshemmende forhold er:

- Pålagt smakebitpedagogikk, hvor alle elevene må lære litt om mange lærefag/yrker, for eksempel framtidige møbelsnekkere som må lære litt om frisering, søm og leire- og metallarbeid i design og håndverk/Vg1
- Eksamen hvor elevene må trekke hvilket lærefag/yrke de skal vise sin kompetanse i etter to år på skolen. Eleven som er midt i utdanningen til kokkfaget, kan risikere å trekke eksamen i servitørfag
- Generelt innhold i fag som ikke knyttes til elevens yrkesvalg
- Mangel på elevmedvirkning

Funnene viser eksempler på umyndiggjøring av både elever og lærere i en hverdag som preges av manglende elev- og lærermedvirkning for blant annet 1) trekkeksamen, 2) pålagte begrensninger i tilbud for elevens valg av prosjekt til fordypning fra skoleeier og skoleledere og 3) organisering av opplæringen i obligatoriske lærefagsmoduler (smakebitpedagogikk), som ofte begrunnes i systemet for trekkeksamen. Skolen skal ifølge Meld. St. 20 (2012-2013) «både svare på arbeidslivets kortsiktige behov og gi elevene en kompetanse som kan utvikles gjennom flere tiår i et arbeidsliv i endring» (Meld. St. 20 (2012-2013), 2013). Den skal være samfunnstjenlig med tanke på både en bærekraftig fagutvikling og elevens utvikling av demokratisk kompetanse for deltagelse i de fellesskap de er i, og i framtiden blir en del av.

Brede Vg1- og Vg2- programmer krever at elevene får lære det samme i henhold til læreplanene gjennom ulike arbeidsoppgaver. Tradisjonelt sett har elevene i yrkesopplæringen utført de samme oppgavene. Dette fungerte faglig sett greit i smale utdanningsprogram, men det er umulig i brede program dersom opplæringen skal være både meningsfull og relevant for elevene. Det krever også at yrkesfaglærere har god yrkesdidaktisk kompetanse, og at skolene og fylkeskommunene legger forholdene til rette for tilpasset opplæring.

Prosjekt til fordypning ble introdusert som et nytt «fordypningsfag» i forbindelse med Kunnskapsløftet. En vesentlig begrunnelse for denne innføringen var at faget skulle ivareta arbeidslivets behov for faglig spesialisering og sikre utviklingen av kompetanse som er etterspurt i arbeidslivet (St.meld nr.30 (2003-2004)).

Ved å foreta dybdeintervju av den opplæringsansvarlige ved flere av de bedriftene vi har kontakt med, kan vi muligens få en tilbakemelding på hva bedriftene mener vi som faglærere på skolen bør legge mer vekt på av relevant opplæring.

1.2 Avgrensning av tema

Det er viktig å presisere at forskningen er gjort blant de opplæringsansvarlige innen restaurant- og matfag bransjen i vårt nærområde. Vi har gjennom kvalitative intervjuer fått en oversikt over bedriftenes synspunkter på om fremtidige lærlinger har den nødvendige og relevante yrkeskompetanse etter endt Vg2 KS. Vi har valgt å utelukke intervjuing av førsteårslærlinger, faglærere innen Vg2 KS, opplæringskontorer og organisasjoner innen bransjen. Dette valget er tatt med bakgrunn i at vi kun ønsker å få et innblikk i hva de opplæringsansvarlige i bedriftene etterspør av elevenes yrkeskompetanse. I denne oppgaven er fellesfagene utelatt, vi har kun undersøkt elevenes kompetanse innen programfagene på Vg2 KS. Disse fagene er:

- Råvarer og produksjon
- Kosthold, ernæring og helse
- Servering, bransje og miljø.

På bakgrunn av dette kom vi frem til følgende problemstilling:

1.3 Presentasjon av problemstilling

Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?

1.4 Utdyping og presisering av problemstilling

Relevant, ønsker og behov er svært sentrale begreper i vårt arbeid. Disse begrepene går i hverandre og bør ses i sammenheng underveis i oppgaven. Definisjonen av begrepet relevans, ifølge Hansen, Hoel og Haaland, er «om opplæring som har nytteverdi både for den enkeltes utdanningsplaner og for det yrket og den bransjen eleven utdanner seg til» (Hansen, Hoel &

Haaland, 2015, s. 13). Vi støtter oss til denne definisjonen. Når vi bruker begrepet relevant, sikter dette mot elevens nytte av undervisningen de får på Vg2 KS innen programfagene. Relevant undervisning er også knyttet opp mot bedriftenes ønsker og behov.

Målet med prosjektet er å finne ut om opplæringen innen programfagene på Vg2 KS er relevant ut i fra bedriftenes ønsker og behov.

1.5 Oppgavens oppbygging

I innledningen har vi gjort rede for valg av tema og introdusert begrepene relevant, ønsker og behov. Videre har vi beskrevet egne erfaringer og gjort rede for vår førforståelse av temaet. I denne oppgaven har vi undersøkt om hvordan vi som programfaglærere kan legge til rette for relevant opplæringen på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov. Påfølgende kapitler vil starte med en kort innledning og slutte med en oppsummering.

I kapittel 2 har vi gjort rede for historiske perspektiver på fag- og yrkesopplæring, spesielt innenfor kokk- og servitørfagene. Videre har vi gjort rede for forslagene fra de faglige rådene angående endringer innen programområdet restaurant- og matfag. Tilslutt i dette kapittelet har vi sett på forskning på norsk yrkesutdanning gjennom rapporten «Fleksibilitet eller faglighet», «Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner» (KIP prosjektet) og HiOA rapportene «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene» og «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak».

I kapittel 3 er det redegjort for sentrale styringsdokumenter. Forankringen til disse dokumentene har vært viktig for oss siden de er i tråd med nasjonale myndigheters intensjoner for utdanningen innen Vg2 KS. Det blir redegjort for lover, forskrifter, stortingsmeldinger og læreplaner i dette kapittelet.

I kapittel 4 tar vi for oss temaene yrkeskunnskap, yrkesdidaktikk og mesterlære. Videre har vi gjort rede for noen yrkespedagogiske utfordringer og begreper. Ved hjelp av blant annet Hilde Hiim sine bøker har vi benyttet oss av noen sentrale teoretikere som Dreyfus og Dreyfus, Schön, Lave og Wenger. Grunnen til at vi har valgt disse teoretikerne er fordi vi mener deres syn på yrkesutdanning er viktig for å få gjort undervisningen på Vg2 KS relevant opp mot arbeidslivets ønsker og behov.

I kapittel 5 har vi gjort rede for prosjektets forskningsdesign. Først i kapitlet beskriver vi om kvalitativ metode og har beskrevet hva denne forskningsmetoden innebærer. Våre datainnsamlingsmetoder er kvalitative og vi har beskrevet hvordan innsamlingen av data er foretatt. Til slutt i kapitlet tar vi for oss reliabilitet, validitet og etiske betraktninger. Det har vært viktig for oss å fokusere på dette området for å produsere så sannferdige data som mulig. Vi har i tillegg vært opptatt av å minne oss selv på at etiske betraktninger er et viktig verktøy for å ivareta sannferdigheten i innsamlede data og tolkninger.

I kapittel 6 presenterer vi funn fra vår kvalitative spørreundersøkelse som ble gjennomført i åtte bedrifter. Vi intervjuet tre informanter innen institusjonskokkfaget, en informant innen servitørfaget og fire informanter innen kokkfaget. Funnene er presentert systematisk ut fra spørsmålene som ble benyttet i vår intervjuguide med en oppsummering etter hvert spørsmål.

I kapittel 7 foretar vi en drøfting opp mot oppgavens problemstilling, funn og teori. Drøftingen er knyttet opp mot funnene fra vår kvalitative undersøkelse, med utgangspunkt i intervjuguiden. Svarene fra informantene er blitt drøftet opp mot relevant teori.

I kapittel 8 presenterer vi våre avsluttende betraktninger i prosjektet. Vi presenterer noen tanker om hvilke faktorer vi mener er viktig for å skape en relevant opplæring for elevene i programfagene på Vg2 KS som er tilpasset bedriftenes ønsker og behov.

2 HISTORISK PERSPEKTIV PÅ FAG- OG YRKESOPPLÆRING

I dette kapitlet omtaler vi historiske hendelser og endringer som har påvirket utviklingen av fag- og yrkesopplæringen i Norge. I første del av dette kapitlet går vi inn på fagopplæringens historie, hvor vi samtidig redegjør for kokkens og servitørens utdanning. Dette mener vi er naturlig å gjøre rede for før vi omtaler forskning på norsk yrkesutdanning, hvor vi spesielt belyser endringer innen kokk- og servitørfaget. Avslutningsvis i dette kapitlet viser vi til noen forslag til endringer innen utdanningstilbudet på restaurant- og matfag fra de faglige rådene. Vi mener det er viktig å belyse dette i forhold til om disse endringene er med på å gjøre at skolen får til en mer relevant opplæring som bedriftene etterspør.

2.1 Fagopplæringens historie med fokus på kokk- og servitør

Begrepet fagopplæring brukes om et planmessig opplæringsløp fram mot fag- eller svennebrev (Nyen & Tønder, 2014). Fag- og yrkesopplæringen viser til yrkesfaglig utdanning som leder fram til svenneprøve i håndverksfagene eller fagprøve i handels- og industrifagene, eller annen fagkompetanse. Eksempler på fagbrev kan være kokkfag, institusjonskokkfag eller servitørfag.

Dagens fagopplæring bygger på en kombinasjon av opplæring i skole og praksis i bedrift (NOU 2008:18). Hovedmodellen blir kalt 2 + 2- modellen, hvorav to års opplæring i skole og to års opplæring i bedrift. Av de to årene i bedrift defineres ett av årene som opplæring og ett som verdiskaping (Bø & Helle, 2013, s. 75).

Tidligere skjedde kunnskapsoverføring tradisjonelt innenfor familien og slekten (NOU 2008:18). Opplæring av barn og unge har tidligere foregått ved at unge har deltatt i arbeid sammen med voksne. Norsk fag- og yrkesopplæring bygger på den klassiske lærlingetradisjonen, der arbeidsgiverne og deres organisasjoner, står for opplæringen av lærlingene i bedriftene.

Den norske fagopplæringen har sine røtter tilbake til laugsvesenet i middelalderen (Nyen & Tønder, 2014). Ordningen med laugsvesenet fungerte slik at mestrene tok lærlinger inn i verkstedet og ga opplæring i faget. Opplæringen i laugene var regulert etter ulike bestemmelser, noe vi ikke kommer inn på i denne oppgaven. På grunn av den strenge reguleringen var laugsvesenet omstridt, og laugene ble avskaffet med lov fra og med 1870.

Fag- og yrkesopplæringen har vært regulert av forskjellige lover gjennom tidene. Håndverksloven av 1894 ble avløst av en ny lov av 1913 (Nyen & Tønder, 2014). En annen viktig lov, Lov om Yrkesskoler for håndverk og industri kom i 1940. Denne loven var en milepæl som fikk stor betydning for yrkesutdanningen i Norge. Lov om lærlinger ble vedtatt i 1950, loven ble kalt lærlingeloven. I 1974 kom Lov om videregående opplæring og det ble etablert en felles videregående skole for allmennfaglig og yrkesfaglige retninger.

Kokkenes Mesterlaug Oslo ble stiftet 1934, hvor blant annet noen av oppgavene var å rekruttere til faget, opprette fagskole og å få kokkfaget inn under håndverksloven (Norges Kokkemesteres Landsforening, 2017). Lauget samarbeidet med Norsk Gastronomisk Forening om en plan for ønsket innhold i kokkeutdanningen. Vinteren 1939 ble første kurs holdt, og påfølgende høst startet første skoleåret av den 4-årige fagskole for kokker og kelnere. Kokkenes Mesterlaug så det som stor betydning for fagets fremtid at kokkfaget kom inn under håndverksloven, og kokkefaget ble godkjent som håndverksfag. Høsten 1938 ble innstilling sendt Handelsdepartementet, men det ble avslag på søknaden. Hovedgrunn for avslag på søknaden var motstand fra Oslo Kokkeforening.

Lærlingeloven av 1950 ble avløst i 1980 av Lov om fagopplæringen i arbeidslivet (Nyen & Tønder, 2014). Modellen etter den nye loven var to år på skole og ett år som lærling. Den nye lovens hensikt var å styrke opplæringen i arbeidslivet og slå fast at fagbrevet skulle være målet for yrkesopplæringen, både i skolen og i arbeidslivet. Mange nye fag ble lagt inn under loven på 1980- tallet, blant annet kokk- og servitørfag. På 80- tallet hadde vi rene grunnkurs innen kokkfag og servitørfag, men det fantes også et bredere grunnkurs kokk, servitør og husstell. Alle disse grunnkursene gav grunnlag for å søke inn på videregående kurs kokk eller videregående kurs servitør.

På midten av 1970- tallet kom det i gang egne linjer for opplæring av institusjonskokker (Grude, 1998). Etter ettårig storhusholdningskurs skulle elevene ha ett år med opplæring i et storhusholdningskjøkken. Til slutt måtte kandidatene opp til en praktisk eksamen hvor vedkommende etter bestått eksamen fikk fagbevis som storhusholdningskokk. I 1984 ble faget kokkfag institusjonshushold underlagt Lov om fagopplæring i arbeidslivet. Fra 1992/1993 endret faget navn til institusjonskokkfaget og yrkesbetegnelsen ble institusjonskokk.

Reform 94, gav all ungdom mellom 16 og 19 år lovfestet rett til tre års videregående skole (NOU 2008:18). Elevene måtte etter Reform 94 først søke grunnkurs hotell- og næringsmiddelfag, hvor de videre kunne søke enten VK1 kokkfag eller VK1 servitørfag. VK 1 kokkfag ble felles for begge kokkfagene. Det var med to års opplæring i bedrift innen institusjonskokkfaget eller kokkfaget spesialiseringen skjedde. Som tidligere nevnt ble fagopplæringsmodellen etter Reform 94 kalt «2+ 2- modellen». Med Reform 94 ble opplæringen i arbeidslivet for alvor en del av den videregående opplæringen.

Kunnskapsløftet ble innført i 2006 og fag- og yrkesopplæringen er i dag regulert av Opplæringsloven av 1998 kapittel 4 og Forskrift til opplæringsloven, kapittel 6A fra 2006 (Opplæringslova, 1998; Forskrift til opplæringslova, 2006; Utdanningsdirektoratet, 2006a). Etter Kunnskapsløftet må elevene først søke Vg1 restaurant- og matfag, deretter Vg2 kokk- og servitør. Tilslutt må elevene søke læreplass innen ønsket fag enten kokkfaget, institusjonskokkfaget eller servitørfaget.

2.2 Forskning på norsk yrkesutdanning

Her vil vi kort gjøre rede for innholdet i Fafo- rapporten «Fleksibilitet eller faglighet?» (Nyen & Tønder, 2012) og KIP- prosjektet «Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner» (Dahlback, Hansen, Haaland & Sylte, 2011; Hiim, 2013). I tillegg har vi sett på HiOA rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene» (Spetalen, Eben, & Jahanlu, 2016) og HiOA rapporten «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak?» (Spetalen, 2017). Disse valgte rapportene om norsk yrkesutdanning anser vi som relevante i forhold til vår problemstilling: «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?».

2.2.1 Fafo- rapporten «Fleksibilitet eller faglighet?»

I Fafo- rapporten kommer det frem at elever på Vg1 restaurant- og matfag har begrenset arbeidslivspraksis da PTF i hovedsak er skolebasert, men praktisk rettet (Nyen & Tønder, 2012). På Vg2 kokk- og servitørfag viser det seg at elevene er ute i praksis i bedrift. I forhold til innhold i læreplanene, er lærerne ifølge rapporten opptatt av at innholdet må være tilpasset aktiviteten på arbeidsplassen. «Elevene må bli med på det som skjer på kjøkkenet, så får man se hvor godt dette stemmer med de kompetansemålene som er satt opp i deres egen plan» (Nyen & Tønder, 2012, s. 42). Det fremheves i rapporten betydningen av at elevene kommer

tidlig i kontakt med arbeidslivet. En lærer uttaler det er viktig at elevene får «en smak av virkeligheten». Videre i rapporten kommer det frem fra lærernes syn positive trekk ved PTF er at elevene får en forståelse for faget og yrket, og blir forberedt på hvilke krav og forventninger som senere vil møte dem i arbeidslivet. Her nevnes spesielt samarbeidsevne og sosial kompetanse. Rapporten viser elevene var positive til erfaringene med arbeidslivspraksis. Elevene ga uttrykk for at de opplevde de lærte mye mer ute som de ikke kunne ha lært på skolen, eksempler var erfaringer med lange og sene arbeidsdager, fysisk slit og stresset i arbeidssituasjonen.

Det var ulike opplevelser fra elevenes side av praksisperioden i arbeidslivet, noen hevdet praksisen var ensidig, lite utfordrende oppgaver og at de var i veien for andre i bedriften. På den andre siden opplevde elevene verdien av å oppleve alvoret i arbeidslivet og erfare at det man faktisk lærer på skolen er relevant. En elev uttaler følgende i rapporten: «Når du er på skolen, virker en del som unødvendig, men når du ser vanlige, voksne kokker gjøre de samme tingene, så forstår du bedre at dette er riktig» (Nyen & Tønder, 2012, s.43).

I overnevnte rapport meddeler informanter fra arbeidslivet det er viktig at elevene får arbeidslivserfaring, og de får en forståelse av hva det vil si å være i arbeidslivet og hvordan hverdagen er i yrket. Flere mener elevene har urealistiske forventninger til yrket. Og disse forestillingene er i noen grad formidlet gjennom media. En av informantene fra arbeidslivet uttalte det på denne måten: «Mange tenker at de skal bli kokk – som Jamie Oliver – men det er ikke hverdagen. Det er viktig å se hvordan det egentlig er».

I følge Fafo- rapporten «Fleksibilitet eller faglighet», er overgangen fra skole til læretid stor for de fleste (Nyen & Tønder, 2012). De fleste føler de kan lite og mange lærlinger sier de «må lære alt på nytt». Om elevene ikke hadde vært ute i praksis i PTF er det mye som tyder på at overgangen ville ha vært enda større. Selv om lærlingene føler seg dårlig forberedt til læretida faglig sett, opplever de gjennom PTF at de har fått et innblikk i yrket. Dette har trolig gjort overgangen enklere. Forventninger til lærlingene og kjennetegn på en god lærling kommer også frem i rapporten «Fleksibilitet eller faglighet» (Nyen & Tønder, 2012).

Uavhengig av lærefag kommer det frem hva en god lærling er; lærlingen må ha interesse for faget, ha lyst til å lære og kunne vise initiativ. Det er viktig at lærlingen stiller spørsmål og det er viktig å følge med. Holdninger til arbeidet som det å møte presis på jobb er viktige kjennetegn på en god lærling. Det ser ut til at forventninger til lærlingene i større grad handler om motivasjon, holdninger og arbeidsmoral enn om faglig dyktighet.

I rapporten kommer det også frem at lærlinger innen kokkfaget også kunne vært bedre forberedt fra skolens side. Holdninger er et tema, i tillegg burde lærlingene være bedre forberedt på kravene i arbeidslivet. Innen kokkfaget er det grunnleggende fagkompetanse som bør være på plass før man begynner i lære, for eksempel bør en del kjøkkenuttrykk og fagspråk være på plass. I tillegg bør lærlingene ha lært hvordan man lager grunnsaus, supper og kraft. Et generelt inntrykk som kommer frem i rapporten fra arbeidslivets side er at lærlingene har vært for lite på kjøkkenet og laget for lite mat før de begynner i lære. Til tross for overnevnte savn på faglig kompetanse hos kokkelærlinger er representantene fra bedriftene tilbakeholdne med å si at faglig nivå på lærlingene er lavere i dag enn det det var tidligere. De fremhever at kompetansen er annerledes, ikke nødvendigvis dårligere. Matkulturen og kokkfaget er i endring, blant annet ved nye råvarer og impulser fra hele verden.

2.2.2 KIP- prosjektet «Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner»

Et av de seneste forskningsprosjektene på relevant yrkesutdanning i Kunnskapsløftet er prosjektet «Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner» (Dahlback, Hansen, Haaland & Sylte, 2011). Dette prosjektet har fått betegnelsen KIP prosjektet og var forankret i Norges forskningsråd, som ble gjennomført ved Høgskolen i Oslo og Akershus i tidsrommet høsten 2007 til våren 2011. Prosjektet skulle blant annet følge opp føringer i Kunnskapsløftet om praksisbasert yrkesutdanning. Deltakerne som var med i dette forsknings- og utviklingsarbeidet var rundt 30 masterstudenter på deltid (Hiim, 2013). Disse studentene var også praktiserende yrkesfaglærere. Frivillig deltakelse var et viktig prinsipp som var basert på interesse for prosjektets problemstilling og mål. «Målet var å utvikle eksempler på utdanningsstrategier hvor den faglige opplæringen i den skolebaserte delen av yrkesutdanningen er relevant for den enkelte elevens valg av yrke og for bransjenes behov for kompetanse» (Hiim, 2013, s. 23).

Vi vil her henvise til noen sitater fra KIP- prosjektet (Dahlback et al., 2011; Hiim, 2013). Noen elever på Vg1 restaurant- og matfag mener fellesfagene ikke er implementert inn i programfagene på en tilfredsstillende måte. Elevene kom med følgende sitater: «Jeg skulle ønske vi hadde yrkesfag i fellesfagtimene. Det er viktigere for meg å lære, for jeg har bestemt meg for å bli kokk. Dessuten er det vanskelig og dritkjedelig å ha fellesfag» og «Norsk må vi kunne for at vi skal kunne skrive rapporter, søknader eller andre viktige ting».

Jeg synes det er viktig å ha matematikk, slik at en klarer å regne ut oppskriftene når en skal lage mat. I tillegg må en regne ut hvor mye mat en trenger til et visst antall personer, hvor mye mat som forsvinner under tilberedning, osv.

Disse uttalelsene viser at elevene opplever undervisningen i fellesfag som lite relevante, men samtidig ser de behovet for fellesfaglig kompetanse i yrkesutøvelsen og ønsker yrkesretting. Videre vil vi gi eksempler på noen elevutsagn om forholdet mellom praksis og yrkesteori (programfagene) på Vg1 restaurant- og matfag: «Vi lærer om de ulike råstoffene og produksjonsmetodene. Først har vi yrkesteori om emnet, deretter setter vi det ut i praksis på kjøkkenet» og «Det er masse teori for seg, og masse praksis for seg». Elevene fremhever det er en splittelse mellom praktisk og teoretisk kunnskap, og de er kritiske til splittelsen. Elevene ønsker det blir undervist i teori i forbindelse med de praktiske oppgavene. Teorien oppleves som lite meningsfylt, da de ikke ser sammenhengen mellom teori og det praktiske arbeidet.

Funn og konklusjoner fra dette forskningsprosjektet fra Vg1 restaurant- og matfag mener vi er overførbare til Vg2 kokk- servitørfag som vår oppgave omhandler. Det må presiseres at i vår oppgave er det kun programfagene og ikke fellesfagene det er fokusert på.

2.2.3 HiOA rapporter innen restaurant- og matfag

I rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene», av Spetalen med flere, der hensikten var å kartlegge yrkesutøvelse, bruk av grunnleggende ferdigheter, ønskede personlige egenskaper og tilknytning til yrke og arbeidsplass blant yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagbransjer, finner vi noen interessante funn (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016). I rapporten kommer det frem at personlige egenskaper for å gjøre en profesjonell jobb i restaurant- og matfagbransjen er noe forskjellig innen institusjonskokkfaget, servitørfaget og kokkfaget. Innen institusjonskokkfaget er det håndlag, samarbeidsevne og kreativitet som er nevnt som de mest nødvendige personlige egenskaper. I forhold til servitørfaget er

nødvendige personlige egenskaper det å være blid, serviceinnstilt og det å være rask. I kokkfaget er det å være effektiv, ha håndlag og være nøyaktig de mest ønskede personlige egenskapene. I forhold til de grunnleggende ferdigheter innen restaurant- og matfagbransjer så viser funn i rapporten at de benyttes relativt lite. Unntaket er innenfor kommunikasjonsaktiviteter hvor det kommer frem at de grunnleggende ferdighetene benyttes, men at det er stor variasjon.

Funn fra rapporten «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag - to sider av samme sak», viser at læreplanmål som omhandler hygiene, HMS og god service skårer høyt ifølge de faglige lederne innen kokkeyrket, institusjonskokkyrket og servitøryrket (Spetalen, 2017). Læreplanmål som omhandler ernæring, spesialkost, tradisjonsmat, matkultur og bruk av digital næringsberegning skårer lavt i denne undersøkelsen. Det som skårer lavest er tilberedning av mat og drikke i serveringslokalet.

Svarene i forhold til hva de faglige lederne innen bransjene mener er viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret før læretiden begynner, er ikke nødvendigvis kompetansemålene i læreplanen innen de forskjellige programfagene. De faglige lederne mener de to viktigste punktene er arbeidsmoral og etikk, og det å være klar for arbeidslivet hvor de må kjenne til krav, normer og regler. Et annet punkt som er rangert lenger ned på listen er lærevillighet. De faglige lederne mener at i forhold til kompetansemålene fra læreplanen som elevene må kunne før læretiden, er blant annet grunnleggende tillaging av matprodukter og inneha god personlig hygiene og produksjonshygiene. Elevene må ha grunnleggende arbeidsteknikker og råvare- og produktkunnskap i tillegg må de kunne yte service og ha god personlig fremtreden. Svarene til elevene på Vg2 kokk- og servitørfag viser i undersøkelsen at elevene legger størst vekt på grunnleggende tillaging av matprodukter, hygiene, råvare og produkt kunnskap i tillegg til grunnleggende arbeidsteknikker. Et annet punkt elevene mener er viktig er å kunne aktuelle faguttrykk. Ser man bort ifra kompetansemålene i læreplanene i programfagene så sier elevene det er viktig å kjenne til krav, normer og regler i arbeidslivet, i tillegg må de ha god arbeidsmoral og ha yrkesetiske perspektiver, og de må kunne takle stress. Dette er viktig for elevene å lære noe om på Vg2 KS.

Hovedtrekkene fra rapporten viser det er relativt godt samsvar i svarene blant yrkesfaglærere, faglige ledere i restaurant- og matfag bedrifter og elevene på Vg1 RM og Vg2 KS på hvilke kompetansemål i læreplanen som har relevans for senere læretid og yrkesutøvelse.

Kompetansemålene i læreplanene som vektlegges høyest er mål knyttet til personlig- og produksjonshygiene, produksjon av trygg mat, HMS i tillegg til grunnleggende råvarekunnskap og matlaging. Kompetansemål som vektlegges lite er mål i forhold til spesialkost og tradisjonsmat i tillegg samt kosthold og ernæring. Funn ifra rapporten viser det er et sprik i forhold til hvor vesentlig servitør relaterte læreplanmål er for elevene på Vg2 KS. På spørsmålet om hva respondentene mener er viktigst å lære på Vg1 RM og Vg2 KS er det særlig hygiene og grunnleggende tillaging av matprodukter som prioriteres. Grunnleggende råvare- og produktkunnskap og grunnleggende arbeidsteknikker prioriteres høyt. Svarene som ble gitt i den kvantitative undersøkelsen samsvarer med svarene som kom fram i den kvalitative. Rapporten viser det er ønskelig fra bedriftenes og elevenes side at elevene på Vg1 RM har god yrkeskompetanse spesielt innen samarbeid og utvikling av arbeidsmoral. På Vg2 KS er det i tillegg et ønske at elevene kjenner til arbeidslivets regler og normer. Elevene må kunne takle stress og de må være lærevillige. Funn ifra disse to rapportene kan være med på å danne grunnlag for utvikling av nye læreplaner innen restaurant- og matfag.

2.3 Forslag til endringer i læreplaner innen restaurant- og matfag

Dagens regjering vil fornye innholdet i yrkesfagene. I april 2016 fikk Utdanningsdirektoratet overlevert de faglige rådene sine forslag og anbefalinger til endringer i de yrkesfaglige utdanningene (Utdanningsdirektoratet, 2016b). Faglig råd for restaurant- og matfag (FRRM), som jobber for å utvikle kvaliteten i restaurant- og matfagene på videregående nivå, leverte en anbefaling til ny tilbudsstruktur for restaurant- og matfag som de foreslår på følgende måte:

Ny tilbudsstruktur restaurant- og matfag

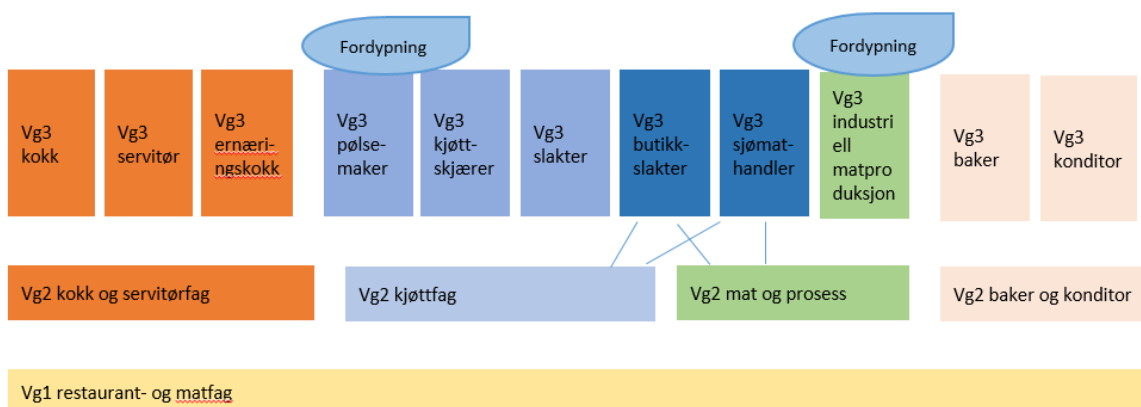


Fig 1. Forslag til ny tilbudsstruktur innen restaurant- og matfag.

Faglig råd for restaurant- og matfag (FRRM) foreslår i utviklingsredegjørelsen følgende forslag som kan få betydning for fagene vi konsentrerer oss om i vår oppgave, nemlig Vg2 kokk- og servitørfagene. Et forslag er å endre navnet på Vg3 institusjonskokkfaget til Vg3 ernæringskokkfaget, et annet forslag er å endre læreplanen i Vg2 kokk- og servitørfag for å styrke ernæringskokk og servitørfaget, et tredje forslag er å endre læreplanen i Vg3 servitørfaget for å styrke kompetansen om mat og drikkevarer. Og det siste forslaget er å gjennomgå alle læreplaner på Vg3- nivå for å kvalitetssikre progresjonen fra Vg2 og eventuelt oppdatere innholdet slik at de er relevante for arbeidslivet.

I tillegg til de faglige rådene har utdanningsdirektoratet opprettet fem yrkesfaglige utvalg (Utdanningsdirektoratet, 2016d). Utvalget for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen la frem sin rapport februar 2016. En av anbefalingene fra utvalget til restaurant og reiseliv er at utdanningsmyndighetene bør utarbeide mer spesifikke læreplaner på Vg1 restaurant- og

matfag, Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 kokkfag. Utvalget mener drikkekunnskap må styrkes i læreplanen for Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 servitørfag. Servitøren må ha god kunnskap om øl, vin og kaffe. Videre er smakskunnskap et tema som må styrkes, som for eksempel det å ha kompetanse på å koble sammen smaker. Og et siste viktig emne er kunnskap om gjestebehandling og service. For å sikre at kunden får en unik mat- og drikkeopplevelse må servitøren evne å skape en god atmosfære rundt et måltid.

Kunnskapsdepartementet sendte høsten 2016 forslagene om ny tilbudsstruktur ut på offentlig høring. Regjeringa fortsetter arbeidet for å styrke fag- og yrkesopplæringa gjennom Yrkesfagløftet (Kunnskapsdepartementet, 2016c). I Yrkesfagløftet vil regjeringa arbeide for at flere får læreplass og for at skole og arbeidsliv blir knyttet bedre sammen (Kunnskapsdepartementet, 2016a). Regjeringa vil ha ei yrkesopplæring som skal være mer relevant og fleksibel enn den vi ser i dag. Elevene skal møte arbeidslivet og yrkene de utdanner seg til tidligere og oftere enn de gjør i dagens hovedmodell. Regjeringen mener videre det er nødvendig å heve statusen på yrkesfagene.

2.3.1 Høringsutkast

Høringsutkastet fra Utdanningsdirektoratet med tittelen «Gjennomgang av det yrkesfaglige utdanningstilbudet» er sendt ut til de berørte parter (Utdanningsdirektoratet, 2016a). Vi er kjent med at dette høringsutkastet er publisert, men vi har valgt å ikke gå nærmere inn på dette i vår oppgave.

2.4 Oppsummering

I dette kapittelet har vi omtalt noen historiske endringer som har påvirket utviklingen av norsk fag- og yrkesopplæring, da rettet mot kokk- og servitørfag. Vi har redegjort for funn ut ifra forskning fra Fafo rapporten «Fleksibilitet eller faglighet?» og prosjektet «Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner» (KIP). I tillegg har vi sett på HiOA rapportene «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene» og «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak?». Vi har sett på forslagene som er lagt frem fra Faglig råd for restaurant- og matfag og Utvalget for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen. Funnene i disse rapportene er med på å danne grunnlaget for vårt videre arbeid i oppgaven. Vi har ikke gått noe inn på høringsutkastet fra høsten 2016, «Gjennomgang av det yrkesfaglige utdanningstilbudet».

I neste kapittel vil det være viktig å se nærmere på samfunnsmandatet vårt. Vi vil se på ulike styringsdokumenter som Opplæringslova, Den generelle del av læreplanen, Prinsipper for opplæringen inkludert læringsplakaten og innføring av Kunnskapsløftet og de ulike læreplanene i programfagene på Vg2 KS. Avslutningsvis vil vi se på Kunnskapsskolen i Buskerud.

3 SENTRALE STYRINGSdokumenter

I dette kapitlet skal styringsdokumentene gjøres rede for og settes inn i en sammenheng som er relevant for Vg2 kokk- og servitørfag (KS). Skoler som utøver pedagogisk virksomhet skal være forankret i nasjonale styringsdokumenter. Styringsdokumenter i denne sammenheng er dokumenter som gir politiske føringer som blant annet Stortingsmelding 30 2003-2004 «Kultur for læring» (St.meld. nr. 30 (2003-2004), 2004). Denne meldingen ga føringer for hele grunnopplæringen og var styrende ved innføringen av Kunnskapsløftet i 2006. Formålet for opplæringen er beskrevet i Opplæringsloven og tilhørende forskrifter. Melding til Stortinget nr. 20 2012-2013 «På rett vei» evaluerer og gir nye føringer i den norske skole (Meld. St. 20 (2012-2013), 2013). Andre sentrale styringsdokumenter i læreplanverket, i tillegg til Opplæringsloven og Forskrift til opplæringsloven, er Den generelle del av læreplanen og Prinsipper for opplæringen med læringsplakaten, samt fagspesifikke læreplaner i programfagene på Vg2 KS (Opplæringslova, 1998; Forskrift til opplæringslova, 2006; Utdanningsdirektoratet, 2006a). Videre er dokumenter i Kunnskapsskolen i Buskerud førende for vårt programområde ved vår skole (Buskerud fylkeskommune, 2013a & 2013b; Buskerud fylkeskommune 2015). Vi har valgt å konsentrere oss om disse dokumentene da vi mener de legger føringer for innholdet i utdanningen og danner grunnlaget for våre pedagogiske valg i opplæringen.

De nevnte styringsdokumentene skal være med på å besvare vår problemstilling «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 Kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?», og stille spørsmål angående hvilke muligheter som er i styringsdokumentene. I hvilken grad gir styringsdokumentene muligheter for å utvikle en relevant og meningsfylt utdanning slik at elevene fra Vg2 KS blir attraktive lærlinger for bransjen. I Melding til Stortinget nr. 20 2012-2013 «På rett vei» står det at fullført videregående opplæring er viktig (Meld. St. 20 (2012-2013), 2013). Dette er et viktig mål for den enkelte elev og lærling for å tilføre arbeidslivet den kompetansen som ulike bransjer har behov for. Skolen skal både svare på arbeidslivets kortsiktige behov og gi elevene en kompetanse som kan utvikles gjennom flere tiår i et arbeidsliv i endring.

3.1 Opplæringslova

Opplæringslova er det juridiske dokumentet som regulerer opplæring i grunnskole og videregående skole samt lærebedrifter jf. Opplæringslova § 1-2 1. ledd. Loven sier noe om barn og unges rett til opplæring. I formålet med opplæringa § 1-1 gis det en beskrivelse av

hvilke verdier og holdninger lovgiver vil at elever som er i opplæring skal tilegne seg under opplæring (Opplæringslova, 1998). Loven beskriver hvilke verdier og holdninger som er overordnet og som opplæringen skal innrettes mot. Det står at elever og lærlinger skal tilegne seg demokratiforståelse og gis innsikt i de grunnleggende verdier i kristen og humanistisk tradisjon. Elevene og lærlingene skal utvikle kunnskap slik at de kan delta i fellesskapet i samfunnet. De skal ha et medansvar og gis rett til medvirkning. Skolen og lærebedriften forpliktes til å møte elever og lærlinger med respekt, tillit, krav og gi dem oppgaver og utfordringer som øker dannelse og læringslyst. Alle former for diskriminering skal irrettesettes. For opplæring i videregående skole innen programområdet restaurant- og matfag, Vg2 kokk- og servitørfag, innebærer dette en plikt til å gi elever tilstrekkelig kompetanse slik at den enkelte elev kan tilpasse seg samfunnets krav og bli en ressurs med tanke på å bidra i et fremtidig arbeids og samfunnsliv.

3.2 Den generelle del av læreplanen

Den generelle delen av læreplanen er overordnet det fagspesifikke innholdet i læreplanene og den definerer de overordnede målene for all grunnopplæring som skjer i Norge (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1993). Den generelle delen av læreplanen sier «opplæringens mål er å ruste skoleelevene til å møte livets oppgaver og mestre utfordringer sammen med andre». Den sier også noe om hvordan elevene skal rustes til å ha en livslang yrkesutøvelse. Opplæringen skal gi hver enkelt elev hjelp til å kunne ta hånd om seg selv og sitt liv, samtidig som man skal ha overskudd og vilje til å hjelpe andre når det er behov for det. Opplæringen som vi programfaglærere på Vg2 kokk- og servitørfag (KS) gjør, skal kvalifisere for en produktiv innsats i dagens arbeidsliv innen kokk og restaurantbransjen. Opplæringen skal også gi eleven et grunnlag for at man kan gå inn i arbeidsoppgaver som ennå ikke er skapt. Det vil si at Den generelle delen av læreplanen skal integreres i all opplæring for å gjøre elevene best mulig rustet til å møte de krav som stilles i et samfunn som er i stadig utvikling og omstilling. I stor grad fokuseres det på elevenes personlige utvikling og læringsarbeidet skal stimulere til å utvikle flere ulike sider ved mennesket.

I den generelle delen av lærerplanen er det fokus på de ulike mennesketypene og som programfaglærere på Vg2 KS lærer vi våre elever om mattradisjoner knyttet opp mot ulike høytider (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1993). Her kommer *det meningsøkende mennesket* fram. Et av målene i programfaget kost, ernæring og helse er at elevene skal lære om mat og måltider fra ulike kulturer og religioner. Videre skal elevene på

Vg2 KS etter ett av kompetansemålene i faget råvarer og produksjon, tilberede og presenter nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på en kreativ og estetisk måte. I faget servering, bransje og miljø er et av opplæringsmålene at elevene skal klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering. Her har elevene anledning til å få vist sine kreative evner og være *det skapende menneske*. Opplæringen vi programfaglærere på Vg2 KS skal gi våre elever er innsyn i variasjoner og bredden innenfor kokk- og servitør yrket og formidle kunnskaper og ferdigheter for aktiv deltagelse av dette. Det er et særtrekk ved mennesket at det både utprøver, uttrykker og utvikler sine evner i arbeid. Driv og vilje hos den enkelte til å utføre et arbeid fører til god læring og gode arbeidsvaner. Hvis førsteårslærlingen innehar dette er de godt forberedt på de oppgavene som arbeidslivet gir. Et mål er at lærlingen har en jobb å gå til hvor vedkommende tjener penger til livets opphold, da vil man være *det arbeidende mennesket*.

Det allmenndannende mennesket kommer fram i faget servering, bransje og miljø hvor elevene skal kunne drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfaget (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1993). Elevene skal mestre fremtidig arbeid med kompetanse og ansvar. Det er viktig elevene har en helhetlig personlig utvikling og at de har evnen til mellom menneskelige relasjoner. Lokalsamfunnet er en viktig del av skolens læringsmiljø. Våre Vg2 KS elever går på en yrkesfaglig utdanning, hvor de ønsker å bli restaurantkokker, institusjonskokker eller servitører. Det er vesentlig at opplæringen som skal føre til et framtidig yrke for elevene, skjer i et samarbeid mellom skole og bransjebedrifter i lokalsamfunnet, dette er i tråd med *det samarbeidende mennesket*. I faget servering, bransje og miljø er et av målene i opplæringen at eleven skal gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering, med andre ord være *det miljøbevisste mennesket*. Videre i faget råvarer og produksjon er et av kompetansemålene at eleven skal kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte.

3.3.Prinsipper for opplæring inkludert læringsplakaten

Prinsipper for opplæringen bidrar til å utdype opplæringsloven med tilhørende forskrifter og læreplanverket for opplæringen. Den gir forpliktende føringer for hvordan grunnopplæringen og øvrige utdanningsprogram skal gjennomføres. Vi har kommet frem til noen relevante føringer som er sentrale i vårt arbeid. For å utvikle elevens sosiale kompetanse skal skolen og lærebedriften legge til rette for at de i arbeidet med fagene og i virksomheten ellers får øve seg i ulike former for samhandling og problem- konflikthåndtering (Utdanningsdirektoratet,

2006b). Sosial kompetanse er en nøkkelkompetanse som elevene skal tilegne seg for å bli skikket til å delta i et arbeidsfellesskap og øvrig samfunnsliv. Erfaringer fra lokalt nærings- og arbeidsliv kan bidra til at elevene får et bedre grunnlag for bevisst valg av utdanning og yrke. I tillegg kan samspillet bidra til at opplæringen blir oppdatert i forhold til behovene i arbeidslivet.

Læringsplakaten har elleve punkter som er nedfelt i Kunnskapsløftets prinsipper for opplæring. Den gir beskrivelse av hvilke mål og hvilket fokus skolen og lærebedriften skal vektlegge. Videre legger den vekt på å utvikle elevenes muligheter, læringsstrategier og tilpasset opplæring. Læringsplakaten skal være med på å gi elevene varierte arbeidsmåter og likeverdige muligheter for fremtidig valg av videre utdanning og fremtidig yrke. Et av punktene i læringsplakaten sier skolen skal legge til rette for at lokalsamfunnet blir involvert i opplæringen på en meningsfylt måte. Dette punktet peker på betydningen av å ha et nettverk med lokalt næringsliv der skole og bedrift møtes slik at begge blir involvert i opplæringen. Skolens yrkesopplæring blir mer relevant dersom undervisningen samsvarer med næringslivets behov. Vi tror dette samarbeidet kan føre til mer motiverende og relevant opplæringen på veien mot å bli fagarbeider. Skolen og lærebedriften skal ifølge læringsplakaten, gi alle elever og lærlinger like muligheter til å utvikle sine evner og talenter individuelt og i samarbeid med andre (Utdanningsdirektoratet, 2006b). Skole og lærebedrift skal i tillegg stimulere elevene og lærlingene i deres personlige utvikling og identitet, i det å utvikle etisk, sosial og kulturell kompetanse og evne til demokratiforståelse og demokratisk deltakelse. Med bakgrunn i forannevnte tror vi dette er med på å gi elevene og lærlingene en helhetlig kompetanse.

3.4 Innføring av Kunnskapsløftet

Stortingsmelding nr. 30 «Kultur for læring» (2003-2004) var det faglige fundamentet ved innføringen av Kunnskapsløftet. Visjonen var å skape en kultur for bedre læring. Elevene skulle gis muligheter til å gjøre reflekterte valg og påvirke sin egen fremtid. Det ble utarbeidet nye læreplaner i alle fag. Elevene skulle tilegne seg en helhetlig kompetanse i fagene. Dette er beskrevet som 5 grunnleggende ferdigheter. De grunnleggende ferdigheter er å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig, bruke digitale verktøy og å kunne lese og regne.

Prosjekt til fordypning (PTF), nå kalt Yrkesfaglig fordypning (YFF), ble innført sammen med Kunnskapsløftet (Utdanningsdirektoratet, 2016c). PTF ble innført for å gi elevene mulighet til

å velge fordypning i lærefag etter interesse innenfor sitt utdanningsprogram. Elever på yrkesfaglig studieretning kan velge fordypning fra kompetansemål hentet fra Vg3 læreplanmål. Elever fra Vg2 KS kan velge kompetansemål fra ønsket lærefag (Utdanningsdirektoratet, 2006c). PTF har åpnet for at den videregående skole i større grad kan bruke lokalt næringsliv i yrkesopplæringen og det oppfordres til samarbeid mellom disse.

3.5 Høringsutkast om forslag til ny generell del av læreplanverket og prinsipper for opplæringen

Vi er kjent med at Kunnskapsdepartementet har sent ut høring om forslag til ny generell del av læreplanverket og prinsipper for opplæringen (Kunnskapsdepartementet, 2017).

Dokumentet skal utdype verdigrunnlaget i formålsparagrafen og løfte fram opplæringens brede lærings- og kunnskapssyn. Dokumentet skal gi føringer for opplæringen i fag og prinsipper for skolens praksis, og skal tydeliggjøre opplæringens ansvar for danning og utvikling av elevens helhetlige kompetanse. Vi har valgt å ikke gå nærmere inn på dette høringsutkastet i vår oppgave.

3.6 Læreplan i felles programfag Vg2 kokk- og servitørfag

Læreplanen sier felles programfag for kokk- og servitørfag skal bidra til utvikling av kompetanse innen tilberedning, anretning og servering av mat til gjester på forskjellige spisesteder innen restauranter og hotellkjøkken, for å nevne noen (Utdanningsdirektoratet, 2007). I tillegg gjelder det også i forhold til brukere av ulike institusjoner som bl.a. sykehus, sykehjem, fengsel og forsvaret. Mat og måltider har fått en stor betydning som sosial faktor, dette på grunn av at en større del av måltidene i dag serveres utenfor hjemmet. I dagens samfunn har vi fått økt kunnskap om kostens betydning for helse og velvære. Denne kunnskapen har ført til større etterspørsel etter ernæringsmessig riktig mat. I de senere årene har det også blitt en del allergier i forhold til forskjellige matvarer, dette har ført til mer fokus på spesialkost. Programfagene innen kokk- og servitørfag skal fremme kunnskap om kosthold og helse i samfunnet får. De skal også være med på å bidra til å utvikle medarbeidere med evne til å produsere og til å skape en helhetlig opplevelse som imøtekommer gjestene og brukernes ønsker og behov. Programfagene skal gi opplæring i norske og samiske mattradisjoner, mat fra ulike kulturer og nasjonale og internasjonale matretter.

Formålet med opplæringen er at den skal bidra til å utvikle elevens ferdigheter innen tilberedning, anretning og servering av mat og drikke til gjester og bruker (Utdanningsdirektoratet, 2007). Opplæringen skal også fremme elevenes forståelse av

måltidenes betydning i tillegg til sammenhengen mellom levevaner, helse og kosthold. Elevene bør utvikle kompetanse innen salg, service og økonomi noe som opplæringen skal bidra til. Opplæringen skal videre medvirke til å styrke elevens evne til samarbeid og omstilling og fremme etisk bevissthet og kreativitet. Videre skal opplæringen legge grunnlaget for innsikt i og forståelse av relevant regelverk som gjelder produksjon og omsetning av mat og drikke, og av de krav som stilles til bransje, bedrift og yrkesutøvere. Opplæringen skal legge vekt på praktisk arbeid og samarbeid med bedrifter i nærområdet (Utdanningsdirektoratet, 2007). Gjennom økt faglig kompetanse skal den enkelte elev få bedre grunnlag for å kunne velge videre utdanning og framtidig yrke innenfor kokk- og servitørfag.

3.6.1 Struktur i felles programfag Vg2 kokk- og servitørfag

Programområdet kokk- og servitørfag består av tre programfag (Utdanningsdirektoratet, 2007). Disse tre programfagene utfyller hverandre og de må sees i sammenheng.

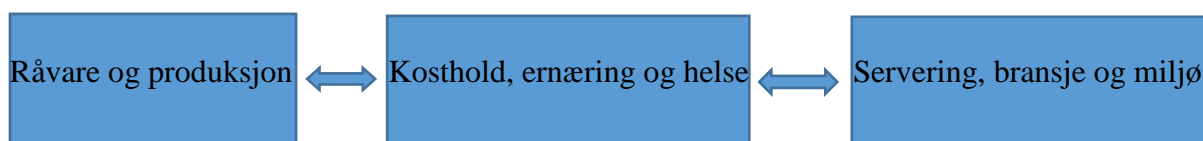


Fig 2. Oversikt over programfagene Vg2 kokk- og servitørfag.

3.6.2 Programfaget råvarer og produksjon

Faget dreier seg om behandling av ulike råvarer og produkter, tilberedningsmetoder, trygg mat, sensorikk, kvalitetskontroll og presentasjon av menyer og retter (Utdanningsdirektoratet, 2007). Faget omfatter også gjeldene regelverk for tilberedning og oppbevaring av mat og drikke, etisk forsvarlig produksjon, god ressursutnyttelse og videre økonomisk forståelse.

Noen av kompetansemålene i råvarer og produksjon som eleven skal ha kunnskap om etter Vg2 KS, og som vi programfaglærere mener er noen av de viktigste, er hvordan elevene skal kvalitets vurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på en faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte. I tillegg er det viktig for eleven å kunne planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi. Vi mener elevene må kunne bruke egnede maskiner og utstyr i produksjonsprosessen. Og ikke minst i dagens samfunn er det å tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale

retter og menyer på en kreativ og estetisk måte viktig. Det å kunne praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldene regelverk mener vi også er av stor betydning.

3.6.3 Programfaget kosthold, ernæring og helse

Faget handler om sammenhengene mellom kosthold, ernæring, levevaner og folkehelse (Utdanningsdirektoratet, 2007). Mat og drikke som kulturbærer står sentralt i dette faget. Mat til ulike grupper og kost- og menyplanlegging i tråd med gjeldene regelverk og andre styringsdokumenter er også omfattet av faget. Noen av kompetansemålene i kosthold, ernæring og helse som eleven skal ha kunnskap i etter Vg2 KS, og som vi programfaglærere mener er av de viktigste, er det å drøfte sammenhengene mellom kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen. Videre skal de kunne lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og at det er i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter. I tillegg må de kunne komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion.

3.6.4 Programfaget servering, bransje og miljø

Faget handler om servering, salg, service, kommunikasjon og etikk (Utdanningsdirektoratet, 2007). Det handler også om økonomisk forståelse og det ansvaret som ligger i å selge og servere mat og drikke. Bedriftens ansvar for det ytre miljøet og arbeidsmiljø inngår også. Noen av kompetansemålene i servering, bransje og miljø som eleven skal ha kunnskap om etter Vg2 KS, og som vi programfaglærere mener er noen av de viktigste er det å klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering, i tillegg til å drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis. Videre er det å presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer av betydning. Tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem mener vi også er av stor betydning. I tillegg må de kunne bruke relevante faguttrykk og gjøre miljøbevisste valg i produksjonen og avfallshåndtering.

3.6.5 Grunnleggende ferdigheter

Det er fem grunnleggende ferdigheter som gjelder i alle de tre programfagene og som er integrert i kompetansemålene der de medvirker til å utvikle fagkompetansen (Utdanningsdirektoratet, 2007). Innen kokk- og servitørfag vil det si de grunnleggende ferdighetene å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig innebærer at eleven skal arbeide med rapporter, loggføring og presentasjoner, utarbeide tilbud, menyer og drikkevarekart, gi og

motta informasjon og å kunne kommunisere og samhandle i det daglige arbeidet. Det å kunne lese innebærer at eleven kan bruke faglitteratur, kvalitetsstyringssystemer og manualer for utstyr. Eleven må kunne motta bestillinger, bruke oppskrifter, sammenligne og systematisere informasjonsmateriell. At eleven skal kunne regne innebærer at de skal kunne omarbeide oppskrifter, foreta mengdeberegning, prissetting, vurdere tilbud og økonomiske konsekvenser. Det innebærer også å kunne beregne og sammenligne energi- og næringsinnhold. Videre innen kokk- og servitørfag vil det si at det å kunne bruke digitale verktøy innebærer å hente og oppsummere relevant informasjon og dokumentere og presentere faglig arbeid. Det innebærer også å kunne sammenligne og vurdere energi- og næringsinnhold, kost- og menyplanlegging, varebestilling, betalingsrutiner, lagerstyring og bruk av produksjonsutstyr.

3.6.6 Vurdering av eleven på Vg2 Kokk- og servitørfag

Eleven skal ha standpunktkarakter i programfagene råvarer og produksjon, kosthold, ernæring og helse og i faget servering, bransje og miljø (Utdanningsdirektoratet, 2007). Ved sluttvurderingen skal eleven opp til en tverrfaglig praktisk eksamen hvor de tre felles programfagene inngår. Denne eksamensoppgaven blir utarbeidet og sensurert lokalt. Ved vår skole gjennomføres eksamen over 2 dager. Første dag er en forberedelses dag, hvor eleven planlegger sin tverrfaglige eksamensoppgave som skal gjennomføres påfølgende dag. De kan velge om de vil spisse denne oppgaven mot kokk-, institusjonskokk- eller servitør faget ut ifra sitt interessefelt. Eksamensoppgaven er i utgangspunktet en åpen oppgave med visse begrensninger i forhold til valg av hovedråvarer. De kan som regel velge blant svinekam, lammelår, hel kylling, hel rød eller hvit fisk. Ut i fra disse hovedråvarene skal elevene utarbeide en meny hvor en spesialkost inngår. I denne menyen er det ulike tilberedningsmetoder som eleven bør benytte for å vise sin kompetanse. Den som velger oppgave innen servitørfaget bør vise sin kompetanse innen servitøryrket. Vedkommende kan for eksempel velge hel kylling og kan da vise transjering ved gjestens bord. I tillegg må kandidaten vise sin kompetanse innen borddekkning, gjestebehandling og eventuelt forslag til valg av drikkevarer i tillegg til selve serveringen. I forhold til utarbeidelse av menykart må kandidaten ta hensyn til allergener som blant annet egg, hvetemel og melk.

3.7 Kunnskapsskolen i Buskerud

Kunnskapsskolen i Buskerud er et satsningsområde for Buskerud fylkeskommune (Buskerud fylkeskommune, 2013a). Et sterkt fokus i Kunnskapsskolen er kunnskapsformidling gjennom kompetente lærere. Den overordnede målsetningen er:

«Å maksimere læringsutbytte og minimere frafall».

Fylkeskommunen bygger sitt arbeid på tre hovedkilder til kunnskap. Kildene er nasjonal og internasjonal forskning, egen analyse av data fra mange kilder, f.eks. ved bruk av Pedagogisk lærings- og utviklingsspeil (PULS) og erfaringsbasert kunnskap (Buskerud fylkeskommune, 2013b).

Kjennetegn av opplæring i Kunnskapsskolen i Buskerud (Buskerud fylkeskommune, 2015). er:

- gode relasjoner
- tilhørighet
- relevans – læring skal gi mening
- tydelige mål og tilbakemeldinger
- variasjon og nytenking

Kunnskapsskolen er opptatt av å formidle kunnskap og gi elevene relevant kompetanse i henhold til samfunnets og arbeidslivets behov og deres egne evner og interesser (Buskerud fylkeskommune, 2013a). Planen for Kunnskapsskolen presenterer en pedagogisk tenkning som er fremtidsrettet og visjonær. Resultatene oppnås gjennom læringsglede og motivasjon. Grip mulighetene er et slagord i Kunnskapsskolen. Strategidokumentet er tenkt som et levende dokument. I takt med utviklingen er det tenkt at underordnede planer og tiltak kan føyes til og endres. Utviklingen av kunnskapssamfunnet er av betydning for å definere hva som er viktig kompetanse for framtida. Synet på hva som er viktig kunnskap endres raskt og ofte i kunnskapssamfunnet, og det som i dag ansees som viktig kunnskap, kan være gått ut på dato om få år. Det er viktig at vi kan utvikle ny kunnskap og være åpen for å lære nye ting hele livet, ved for eksempel å eksperimentere og bruke gammel kunnskap på nye måter.

Kunnskapssamfunnet krever gode relasjoner, god kommunikasjon og godt samarbeid.

Teknologien utvikler seg hele tiden og skaper nye handlingsrom, den påvirker synet på hva som er relevant kunnskap og hvordan vi lærer. I mange yrker vil trolig innhold og

arbeidsmåter endre seg over tid. Det kan ikke gis enkle svar på hvilken kompetanse samfunnet og næringslivet trenger framover, det må stilles spørsmål til om hva den enkelte eleven trenger for å møte framtidssamfunnet. På den annen side er det viktig å ta på alvor arbeidslivets behov for kvalifisert arbeidskraft ut fra dagens utfordringer. Et velfungerende arbeidsliv er en nødvendighet i et samfunn i framgang. Det er av stor betydning ungdommen kjenner til at skolen gir dem konkret kunnskap og anerkjente ferdigheter som arbeidslivet verdsetter og etterspør. Dette åpner for samarbeid mellom skolen og arbeidslivet og opplæringen skal bidra til ønsket kompetanse. Arbeidslivet kan bidra aktivt til utvikling av ferdigheter som er viktige for individets livslange læring.

Læringssynet som ligger til grunn i Kunnskapsskolen har sin basis i Kunnskapsløftet. Videre vektlegges de grunnleggende ferdighetene i Kunnskapsskolen (Buskerud fylkeskommune, 2013a). Dette er ulike styringsdokumenter som vi må forholde oss til ved vår skole og ved vårt programområde restaurant og matfag.

3.8 Oppsummering

I dette kapitlet har vi gjort rede for innføring av Kunnskapsløftet samt opplæringsloven som er det juridiske dokumentet som regulerer opplæring i både grunnskole og videregående skole. Videre har vi tatt for oss den generelle delen av læreplanen samt læringsplakaten. I disse dokumentene er det tatt utgangspunkt i de nedfelte føringene som vi i vårt arbeid har synliggjort opp mot læreplanene i felles programfag for Vg2 KS. Dette innbefatter de 5 grunnleggende ferdighetene. Avslutningsvis har vi redegjort for førende styringsdokumenter som er utarbeidet ved Kunnskapsskolen i Buskerud, som vi må forholde oss til ved vårt programområde ved vår skole.

I neste kapittel tar vi for oss ulike begreper innen yrkeskunnskap, yrkesdidaktikk og mesterlære. Vi vil også beskrive noen yrkesfaglige utfordringer og vil blant annet ved hjelp av Hilde Hiim sine bøker redegjøre for teoretikerne Dreyfus og Dreyfus, Schön og Lave og Wenger og deres syn på yrkeskunnskap opp mot vår problemstilling.

4. YRKESKUNNSKAP OG YRKESDIDAKTIKK

I dette kapitlet vil vi se på vår teoretiske tilnærming til problemstillingen. Vi vil ta for oss perspektiver innen yrkeskunnskap, yrkesdidaktikk og læring i praktisk arbeid og av erfaring. Temaene vi har nevnt, vil bli sett opp mot utdanningen innen Vg2 kokk- og servitørfag på programområdet restaurant- og matfag. Det valget vi har foretatt er tatt ut i fra hva vi mener er mest betydningsfullt i forhold til vår problemformulering «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov». Vi vil beskrive noen yrkesfaglige utfordringer som vi står overfor. Vi vil også komme med noen relevante eksempler fra KIP- prosjektet. Og deretter ta for oss noen teorier som viser utvikling av yrkeskompetanse. Brødrene Dreyfus sin kompetansemodell har vi vurdert som viktig i forståelsen for yrkeskunnskap. Vi valgte Schön fordi han fokuserer på refleksjon som et viktig redskap i profesjonsutdanninger og dette bidrar til egenutvikling i praksisfeltet. Lave og Wenger valgte vi å benytte oss av siden de belyser læring i praksisfelleskap og mesterlære.

I all yrkesopplæring og- utøvelse er praksis et fundament (Inglar, 2015). Det å utøve et yrke er å gjøre noe i praksis. Det å arbeide som en kokk vil da si at vedkommende må tilberede mat ved for eksempel å steke og koke kjøtt og fisk og andre råvarer. Yrkesutøvelse er likevel ikke bare praktisk arbeid. En kokk må også kunne beregne oppskrifter og han må kunne kalkulere. Det å beherske et yrke krever at en gjør noe, vet hvorfor og hvordan en gjør det. I et yrke er praksis og teori sammenvevet. I skolen, derimot, kan en erfare avstand i både tid og rom mellom teori og praksis, som oftest i denne rekkefølgen, først kommer den teoretiske undervisningen og deretter den praktiske gjennomføringen.

4.1 Ulike begreper innen yrkeskunnskap

Vi må ta utgangspunkt i et utvidet syn på kunnskap for å forstå innholdet i begrepet yrkeskunnskap. Utvidet kunnskapssyn innebærer at kunnskap kan betraktes i et prosessperspektiv, en prosess som stadig utvikler seg i spenningsfeltet mellom praktiske utfordringer, refleksjon over gjennomføring og utvidelse av forståelsen (Sylte, 2013). Man må ikke nødvendigvis uttrykke yrkeskunnskap gjennom skriftlige teoretiske fremstillinger. Yrkeskunnskap har utviklet seg igjennom praktiske yrkeserfaringer i praktisk arbeid med fag. Det er håndverkeren, i vårt tilfelle kokken og servitøren, som praktiserer faget og de arbeider i en tradisjon som er erfaringsbasert. Yrkeskunnskap er sammensatt av handling, forståelse,

språk og følelser som er helhetlig kunnskap. De teoretiske og praktiske sidene er uløselig knyttet sammen og har sitt utspring i yrkesutøvelsen (Hiim & Hippe, 2001).

Yrkeskunnskap vil si all den kunnskapen man bruker i yrkesutøvelsen, all den profesjonelt relevante kunnskapen. Den utgjøres av verbaliserte begreper og teorier, av tause elementer, av fortrolighet med fenomener, av handlingsferdigheter og av etiske og følelsesmessige vurderinger. Kjernen i yrkeskunnskapen er at disse dimensjonene er uløselige sammenvevd i et system som kan være i stadig utvikling etter hvert som man utøver, erfarer, leser og lærer mer (Lauvås og Handal, her i i Hiim & Hippe, 2001: 86).

Ulike aspekter i helhetlig yrkeskunnskap er blant annet begrepene påstandskunnskap (teoretisk kunnskap) som kan forklares som kunnskap som helt og holdent kan artikuleres språklig (Hiim & Hippe, 2001). Et annet begrep som blir anvendt innen det å utøve et yrke er fortrolighetskunnskap som innebærer mer sansemessige forhold f.eks. følelser sammen med det tause språket. Sansemessig forhold og ferdigheter kan ikke beskrives fullt ut i ord og er helt sentrale i yrkeskunnskap (Sylte, 2013). Taus kunnskap kan forklares som kunnskap som ikke kan formuleres fullstendig i språklig form. Den tause kunnskapen blir kommunisert indirekte og f.eks. via kroppsspråket (Hiim & Hippe, 2001). Elevene på Vg2 KS tilegner seg yrkeskompetanse som betyr at man kvalifiserer seg til et bestemt yrke som i dette tilfellet er kokkfag, institusjonskokkfag eller servitørfag (Bø & Helle, 2013). Mesterlærebegrepet anvendes generelt om enhver situasjon, der en kompetent person har ansvaret for opplæring av en ikke-kompetent person. Oppgaven til mesteren er å sørge for at lærlingen gjennom aktiv medvirkning i produksjon og tjenesteyting tilegner seg så vel nødvendige kunnskaper og ferdigheter som de holdninger som preger yrket (Sylte, 2013).

4.1.1 Yrkesdidaktikk

Yrkesdidaktikk defineres som «Praktisk-teoretisk planlegging, gjennomføring, vurdering og kritisk analyse av yrkesspesifikke utdannings-, undervisnings- og læringsprosesser i skole og arbeidsliv» (Hiim & Hippe, 2001, s. 31). Hiim og Hippe utvider den nevnte definisjonen med «kritisk analyse og bruk av yrkesfunksjoner/yrkesoppgaver som grunnlag for læring». Med dette menes at sentrale oppgaver og funksjoner i det aktuelle yrket, er med på å danne grunnlaget i læreplaner og tilrettelegging av konkrete læreprosesser. Yrkesdidaktikk i dette

tilfellet handler om at hensikten med yrkesutdanningen er at eleven tilegner seg grunnleggende yrkeskompetanse, som må omfatte en beherskelse og innsikt i sentrale yrkesoppgaver. For utdanningen som gis på Vg2 KS skal karakteriseres som god og relevant for eleven, forutsettes det at eleven kan beherske og ha innsikt i de arbeidsoppgavene som er i det aktuelle yrket innen kokk- og servitørfag.

4.2 Yrkespedagogiske utfordringer

Utfordringer i norsk yrkesopplæring er ifølge Kari Henriette Hansen og Grete Haaland blant annet lav søking, synkende antall utdannede fagfolk, stort frafall og lite læringstrykk i klassene (Hansen & Haaland, 2015). Arbeidslivet kritiserer også yrkesopplæringen for den kompetansen dagens fagarbeidere utvikler ikke er god nok til å tilfredsstille arbeidslivets krav. Media omtaler hyppig utfordringer i yrkesfagene, og yrkesfaglige utfordringer har også fått stor politisk oppmerksomhet de senere år (Nyen & Tønder, 2014). Norsk fag- og yrkesopplæring står overfor mange ulike utfordringer som sviktende rekruttering, stort frafall og stadig flere ungdommer som sikter mot høyere utdanning. Fagopplæring er en etterspurt kompetanse i arbeidslivet.

Relevant yrkesutdanning er en yrkespedagogisk utfordring. Vi vil vise til noen resultater fra KIP – prosjektet, hvor vi har valgt å bruke noen eksempler fra programområdet bygg- og anlegg (Hiim, 2013). En av lærlingene som ble intervjuet sier han ikke lærte noe om rørleggerfaget på Vg1 til tross for at han ville utdanne seg til rørlegger. En annen sier han ikke lærte noe om rørleggerfaget på skolen, men at han var utplassert to dager i uken i bedrift, noe som var positivt. Videre sies det fra lærlingene at den opplæringen de har fått på skolen er lite meningsfylt og lite faglig relevant for yrket de har bestemt seg for. Det kommer også frem at en av lærlingene hadde et ønske om å kunne lære mer om rørleggerfaget på skolen. En annen lærling sier han lærte for mye om blikkenslagerfaget istedenfor rørleggerfaget. Disse eksemplene mener vi kan overføres til vårt programområde restaurant- og matfag. Noen av våre elever som ønsker å bli servitørlærling, antar vi kan gi uttrykk for at de får for lite relevant opplæring innen servitørfaget på Vg2 KS. Hiim referer til flere andre som mener at utdanningene ikke er relevante. Elevene får praksissjokk, de lærer det viktigste først når de kommer ut i jobb og de føler at utdanningen er lite meningsfylt (Hiim, 2013).

En utfordring vi ser er manglende status til yrkesfagene. En artikkel i vår lokalavis, «Bare elektriker» bekrefter denne utfordringen (Banggren, 2014). I denne artikkelen kommer det fram at noen føler på at man ikke har status nok når man bare har et fagbrev, i forhold til de

som tar en høyere utdanning. I artikkelen kommer følgende utsagn fram; «Der møtte jeg en jente for første gang. Hun fortalte at hun hadde en kjæreste. Hva studerer han da? Han tar «bare» fagbrev, mens hun studerte medisin». Artikkelens forfatter har i ettertid tenkt mye på ordet «bare». I dette ordet lå det mye rart, mulig en flauhet eller en unnskyldning over at han ikke tar en universitetsutdannelse, men bare en praktisk utdanning.

Videre kunne vi samme høst lese i vår lokalavis en artikkel med følgende overskrift: Kloke hoder og kloke hender må samarbeide (Moe, 2014). Denne artikkelen tok utgangspunktet i boka «Kloge hender» av Mattias Tesfaye (Tsfaye, 2013). Han tar i sin bok opp problematikken om at det ligger mye kunnskap i de kloke hender, men vi ser ikke lenger denne kunnskapen som ligger i de kloke hendenes praktiske arbeid. Moe spør seg om utdanningshierarkiet har en ensidig forståelse av kompetanse, der yrkesfagene og fagopplæringen er skjøvet i bakgrunnen for teoretisk utdanning og en akademisk læringskultur (Moe, 2014). Han påpeker videre at for yrkesfagenes vedkommende, har mye av den offentlige diskusjonen handlet om frafallsproblematikken. En stor del av elevene innen yrkesfag fullfører ikke videregående opplæring, og en del yrkesfag daler i popularitet og status. Tesfaye har en klar oppfatning av hva håndverksfagene trenger, ikke mer teori, men mer praksis. Følgende sitat fra Tesfaye er med på å vise nevnte problematikk «Det er et fåtal af de nye sygeplejersker, der kan lægge en forbindelse» (Tsfaye, 2013, s. 41). Elevene må få sterke faglige læringsmiljøer og mer praktisk trening, noe Moe og vi støtter oss til.

Bent Stiansen sier i ett intervju i fagtidsskriftet Mestern nr. 2/2016 han vil ha mer relevant praksis i kokkefaget (Nyborg, 2016). Han gir uttrykk for etter Reform 94 og Kunnskapsløftet har det blitt mindre praksis i undervisningen. Videre hevder han elevene får sjokk når de kommer ut i læra, både i forhold til tempo og det å levere et produkt. Han påstår skole er lek og arbeidslivet er seriøst. Han vil elevene skal være bedre forberedt på yrkespraksisen og mener et bedre samarbeid mellom skole og arbeidslivet er viktig, men det skal være mer fokus på at de lærer faget sitt i skolen. I dette intervjuet kommer det frem at Stiansen mener mye dreier seg om skolekapasitet og lærerkapasitet, han mener en dyktig lærer klarer å motivere elevene og de skaper entusiasme for faget. Han vil ikke legge skylden på elevene, men vil utfordre lærerne i å sørge for en tidsriktig utdanning. Stiansen mener det er greit med en revisjon av elevens utdanning, men påstår det er like viktig å se på videreutdanning til lærerne, her mener han det bør være et krav om at lærerne hospiterer i bedrift. Ved at læreren er ute i bransjen mener han bedriftene vil dele av sin kunnskap. Videre hevder Stiansen flere

må være stolte av å være håndverkere. Dette samsvarer med funn i rapporten Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag, hvor det kommer fram at opplæringskontorene og bedriftene etterspør mer hospitering bant lærerne (Andersen & Andersen, 2016).

I fagtidsskriftet Kjøkkenskriveren nr. 1/2017 kan vi lese at Norsk Restaurantskole, en privat videregående yrkesskole for restaurant- og matfag i Oslo, skal starte opp med Vg1 RM for 30 elever høsten 2017 (Strøm, 2017). Skolens stiftelse har argumentert med at det er et stort sprik mellom bransjens behov for faglært arbeidskraft og det som utdannes innen faget. Det er i dag få lærlinger og det mangler bortimot 2 000 kokker og servitører i en voksende bransje. Bransjen ønsker at kvaliteten på opplæringen styrkes og statusen til faget heves. Skolen har satt seg som mål å være den beste og mest attraktive skolen innen KS i hele landet og de satser stort på rekruttering.

Politisk sett satses det både på yrkesfagløftet (Kunnskapsdepartementet, 2016c) og yrkesfaglærerløftet (Kunnskapsdepartementet, 2016b). Regjeringen satser på ett tettere samarbeid med videregående skole og arbeidslivet. Vi trenger flere dyktige fagarbeidere i fremtiden og flere faglig sterke yrkesfaglærer som kan være med på å nå dette målet.

Ellers er det generelt sett lite forskning på fag- og yrkesutdanning. Det er ifølge Hiim (Hiim, 2013) behov for mer forskning på områder innen yrkesutdanning og yrkesfaglærerutdanningen.

4.3 Dreyfus og Dreyfus` syn på yrkeskunnskap

Brødrene Dreyfus har utviklet er fem trinns modell, som beskriver ulike stadier i utvikling av kompetanse (Hiim & Hippe, 2001). Modellen tar utgangspunkt i hvordan man tilegner seg ferdigheter på bakgrunn av undervisning. De fem trinnene i modellen for ferdighetstilegnelse er første nivå novise eller nybegynner, andre nivå viderekommen begynner, tredje nivå kompetent utøver, fjerde nivå kyndig utøver og femte nivå ekspert (Illeris, 2012). Kjernen i modellen på hvert ferdighetsnivå har sanselige, følelsesmessige og intellektuelle aspekter og er av stor interesse for utvikling av yrkeskunnskap (Hiim, 2013). Kompetansemodellen er med på å danne grunnlaget for vår forståelse av hvordan man tilegner seg yrkeskunnskap. De ulike ferdighetsnivåer som er relevante for hvordan læring utvikles i praktiske arbeidsoppgaver er skissert i modellen. Dreyfus og Deyfus sier yrkes- og

profesjonsutdanning ofte foregår gjennom strukturerte øvelser og oppgaver helt fra begynnernivå til ekspertnivå (Hiim, 2013). Brødrene understreker at oppgavene og arbeidspraksisen bør være relevant og variert slik at elevene blir emosjonelt involvert i opplæringen og eksemplene. I yrkesutdanningen er det vesentlig med reell arbeidspraksis og den må være relevant og allsidig.

I følge Dreyfus og Dreyfus starter opplæringen med enkle øvelser og oppgaver etter standardiserte regler og oppskrifter på begynnernivå (Illeris, 2012). Ser vi på dette opp mot læreplanene i programfaget servering, bransje og miljø på Vg2 KS, så kan novise innebære at eleven må få grundig instruksjon av læreren på hvilke arbeidsoppgaver vedkommende skal utføre i forhold til for eksempel en standardisert oppdekking av en to retters meny. Neste nivå kjennetegnes ved at den avanserte begynner har større praktisk erfaring enn nybegynneren i nivå en. Etter hvert får nybegynneren erfaring i å mestre ulike situasjoner og vedkommende gjenkjenner disse ulike situasjonene (Illeris, 2012). Dette medfører at avansert begynner på Vg2 KS får etter hvert mer praktisk erfaring med oppdekking i faget servering, bransje og miljø. Den avanserte begynner lærer av erfaring og ikke av regler. Eleven lærer gjennom ulik praksisdeltakelse. I følge Dreyfus og Dreyfus er denne erfaring mye mer verdifull og lærerik enn mye verbal beskrivelse. Det som kjennetegner nivå tre, den kompetente utøver, er at eleven har et betydelig erfaringsgrunnlag sammenlignet med nybegynneren. På dette nivået er det noe fortolkning og skjønn til stede. Videre har den kompetente utøver erfaringsgrunnlag for å velge og prioritere, men eleven kan ikke være sikker på at valget er velegnet i gjeldende situasjon. Etter hvert har eleven på Vg2 KS betydelig erfaring med oppdekking og gjestebehandling. Eleven som kompetent yrkesutøver må selv velge hvilken plan som er best. Det finnes mange ulike situasjoner innen serveringsbransjen som det ikke alltid er like lett å lage en plan for. Her må eleven i mange situasjoner bruke skjønn. Hvordan man skal takle de ulike gjestetypene på et serveringssted er et eksempel på dette.

Det som kjennetegner den kyndige utøver, det fjerde nivået i kompetansemodellen, er at eleven gjenkjenner nye situasjoner umiddelbart (Illeris, 2012). Handlingene er preget av raske koblinger mellom tidligere erfaringer og nye situasjoner. Skjønnsmessige vurderinger og fortolkede trekk er mer fremtredende enn hos den kompetente utøveren på nivå tre. Ser vi dette opp mot læreplanene i programfaget råvarer og produksjon på Vg2 KS, hvor eleven skal koke kyllingkraft, så har vedkommende tidligere erfaring fra å koke fiskekraft, på denne måten kan vedkommende gjenkjenne situasjonen med kraftkoking og videreføre denne

erfaringen over til en ny type kraft. Eksperten i nivå fem kjennetegnes ved at eleven har en rask oppfatning av hva som er den beste beslutningen, strategien eller handlingen. Handlingen er basert på en helhetlig vurdering av situasjonen. Eksperten sitter på stor erfaring i mange ulike situasjoner og kan skjelne mellom situasjoner som krever ulike handlinger. Dreyfus og Dreyfus påpeker man ikke blir ekspert uten å ha gjort feil som man har lært noe av, man må tørre å utsette seg selv for risikofylte handlinger. Eksempel på dette nivået fra faget råvarer og produksjon på Vg2 KS kan være i forhold til at eleven skal lage bearnaisesaus. Om bearnaisesausen er i ferd med å skille seg vet eleven ut fra en helhetlig vurdering og erfaring hvilken handling han skal gjøre. Det kan være eleven har laget bearnaisesaus tidligere og mislykkes med dette og nå bruker sine erfaringer. Eleven bruker sine kunnskaper om reduksjon, eggets egenskaper og koagulering.

God yrkesutdanning må legge til rette for at eleven utvikler «begynnende ekspertise» (Hiim & Hippe, 2001). Videre må eleven få anledning til å erfare en mengde reelle, situasjonspregede oppgaver. Oppgaver både på skolen og i arbeidslivspraksis må være ulike, komplekse, varierte og ha profesjonell sammenheng. Først i «ekte» praksis møter eleven virkelighetens mangfold av sammenvevde utfordringer. Vi støtter oss til Dreyfus og Dreyfus og mener elevene og lærlingene bør oppmuntres til å diskutere forskjellige innfallsvinkler til arbeidsoppgaver og ulike grunnsyn på virksomheten (Hiim, 2013). Videre påpekes viktigheten av at elev og lærling får rikelig anledning til faglig diskusjon og veiledning med kollegaer med ekspertkompetanse. Ifølge Dreyfus og Dreyfus bør opplæringen handle om tolkning av praktiske situasjoner mer enn teoretiske redegjørelse i første omgang, og den bør stimulere til å bruke tidligere erfaringer i problemløsningen. Etter hvert som eleven har fått et visst overblikk over hva yrkespraksisen dreier seg om, kan mer teoretisk og disiplinærbasert kunnskap relateres til erfarte praktiske eksempler.

Kritikken av Dreyfus og Dreyfus` kompetansemodell har spesielt blitt rettet mot ekspertnivået (Hiim & Hippe, 2001). Kritikken går ut på at eksperten aldri tenker bevisst eller reflekterer over reglene før handlingen settes ut i livet. Enkelte mener at modellen mangler et nivå som kunne kalles «fornyeren». Dette kan vi stille oss enig i. Om vi kikker på læreplanene på Vg2 KS er et mål blant mattrender. Fagpersoner som jobber innen restaurant- og matfagbransjen må følge godt med på mattrender, trender i forbindelse med oppdekking og ikke minst trender innen drikke. For at et serveringskonsept skal kunne klare å matche nye utordringer i forbindelse med trender, mener vi «fornyeren» trengs. Vi tenker her grundere og de som

jobber med entreprenørskap har en oppgave å gjøre i forhold til dette, noe vi ikke skal belyse videre.

Overføres dette til elever på Vg2 KS vet vi ikke alle blir spesialister eller eksperter innen kokkfag, institusjonskokkfag eller servitørfag. Vårt mål er at de fleste skal tilegne seg ferdigheter for å bli mest mulig attraktive som lærlinger innen restaurant- og matfagbransjen.

4.4 Schøns syn på yrkeskunnskap

Schøn er som brødrene Dreyfus opptatt av forskjellen mellom å kunne eller vite hvordan og å vite at, og han framhever at det handler om at dyktige yrkesutøvere kan mer enn de kan si med ord (Hiim, 2013; Illeris, 2012). Yrkeskunnskap er en kompleks helhet av ferdigheter relatert til ulike sanser f.eks. syn, hørsel, berøring og bevegelser. Yrkeskunnskap kan ikke bare reduseres til ord og forklaringer, Schøn påpeker ord kan være viktige for å støtte læreprosessen, og verbaliserte profesjonsbegreper er en viktig del av yrkeskunnskapen.

Refleksjon i handling og refleksjon over handling er to begreper Schøn anvender, disse begrepene kjennetegner profesjonell yrkesutøvelse. Refleksjon i handling innebærer at eleven tenker mens en gjør noe og eventuelt korrigerer seg underveis (Hiim & Hippe, 2001). Refleksjon over handling betyr at eleven tenker mer bevisst over handlingen etterpå. Refleksjon i handling bærer preg av å være en reflekterende samtale med praksissituasjonen (Hiim, 2013). Yrkesutøveren handler, tenker, snakker og lærer, på denne måten utvikles kunnskap. Denne prosessen kan sammenliknes med et spill, hvor hvert trekk får konsekvenser for neste trekk. Hvert trekk er et lite eksperiment. Elever skal i god yrkes- og profesjonsutdanning stimuleres til refleksjon i handling og til yrkesteoretisk innramming og kritikk. Yrkesutøvere lærer etter hvert gjennom erfaringer å tolke situasjonen ut fra noe som likner. Schøn påpeker et hovedpoeng er å lære å lære i praksis gjennom å lære og finne gode passende løsninger i ulike situasjoner. Schøn bruker begrepene modus 1- og modus 2- læring. Modus 1- læring handler om å kunne gjøre mer av det samme, mens modus 2- læring, eller «dobbeltsløyfet læring» handler om å kunne ramme inn situasjonen på nye måter og finne kreative nye løsninger.

Schøn er kjent for det han kaller et «reflekterende praktikum» (Hiim, 2013). Dette er et verksted, klinikk eller lignende, som har form av en mest mulig realistisk profesjonell «liksomverden» hvor elever kan prøve seg fram, få øvelser, eksperimentere, reflektere, legge

planer osv. Dette samsvarer med vår skolehverdag hvor elevene på Vg2 KS bruker skolens kjøkken som sitt praktiske verksted. Skolens kjøkken og restaurant blir elevens «liksomverden». Schön påpeker det er viktig at det «reflekterende praktikum» er så likt reelt arbeid og at det er variert. Elevene på Vg2 KS får et realistisk bilde av en fagarbeiders hverdag ved å være ute i bedrift i faget YFF. Her vil elevene ha mulighet til å eksperimentere, øve og lære av hverandre. Videre i det «reflekterende praktikum» vil det være anledning til både demonstrasjon, instruksjon og veiledning fra mestre som både behersker yrket og veiledning. En nødvendighet er at mesteren er dyktig til både å beskrive og begrunne arbeidet. I følge Hiim og Hippe (2001) er det å beskrive egen yrkeskunnskap en dyktighet i seg selv som ikke alle yrkesutøvere og veiledere er i besittelse av.

Reel arbeidslivspraksis hevder også Schön kan og bør fungere som et reflekterende praktikum (Hiim, 2013). Innen ansvarlige rammer må elever og lærlinger få delta i reelt arbeid, eksperimentere, få veiledning, og bli stimulert til refleksjon i og over arbeid. I et reflekterende praktikum er en hovedhensikt at elever lærer å lære av arbeidet.

Vi valgte Schön fordi han fokuserer på refleksjon som et viktig redskap i profesjonsutdanninger og at dette bidrar til egenutvikling i praksisfeltet.

4.5 Lave og Wengers praksisfellesskap

Lave og Wenger retter mer søkelys på den sosiale siden ved læreprosessen enn Dreyfus og Dreyfus og Schön (Hiim, 2013; Illeris, 2012). Lave og Wenger har vært opptatt av mester - svenn - tradisjonen og læring gjennom å delta i faglige og sosiale produksjonsfellesskap. Mesterlæring foregår i ulike praksisfellesskap i sosiale kontekster hvor man blant annet også lærer roller, verdier, sosiale og økonomiske vurderinger. Læring foregår overalt og alltid, og Lave og Wenger hevder læring er grunnleggende et sosialt fenomen (Dysthe, 2001). Lave og Wenger hevder læring primært skjer gjennom å delta i praksisfellesskap, læringen blir flyttet fra den enkelte til læringsfellesskapet. Det viktigste for Lave og Wenger er å gjøre og handle, ikke å snakke om det. Språket blir ifølge Lave og Wenger en måte å delta og handle på i sosiale situasjoner, ikke først og fremst som noe redskap til å reflektere. Alle deltar i ulike praksisfellesskap, og Lave og Wenger er opptatt av fire komponenter som karakteriserer sosial deltaking i praksisfellesskapet; mening, praksis, fellesskap og identitet. Praksisfellesskapet karakteriseres ved at deltakerne er involverte i en felles praksis der hovedingrediensene er gjensidig engasjement, felles oppgaver og felles repertoar. Ulike skoler

har sin «skolekode» og tilsvarende har ulike bedrifter sine repertoarer som for eksempel rutiner, sjangrer og måter å gjøre ting på. Våre elever blir delaktige i dette praksisfellesskapet i forbindelse med programfagene på Vg2 KS og i faget YFF, hvor elevene er ute i bedrifter innen bransjen. Lave og Wenger setter stort fokus på betydningen av å identifisere seg med praksisfellesskapet (Hiim, 2013). Aktiviteten som kokk eller servitør har mening når det gjelder et yrkesfellesskap og en yrkesidentitet. Mesterlæringstradisjonen er langt mer situasjonsbestemt og variert og mindre standardisert enn formell skolebasert opplæring.

Yrker og yrkesutøvere som mangler relevante yrkesteoretiske begreper i utdanningen, kan ha en tendens til å stagnere i rutinepreget utøvelse. For å kunne kommunisere om utvikling og endring er det behov for felles fagspråk og faglige begrunnelser, det vil si yrkesteori (Hiim, 2013). I følge Lave og Wenger lærer man ikke den kyndighet andre har, det vil si en lærer ikke gjennom overføring fra andre (Inglar, 2015). Man utvikler sin personlige kyndighet gjennom å være i et praksisfellesskap og i tillegg delta i et praksisfellesskap. For en lærling, skjer læringen når vedkommende beveger seg fra en perifer til en sentral plass i praksisfellesskapet, etter hvert som lærlingen får mer ansvarsfulle oppgaver. Inglar mener deler av læring kan beskrives og forklares ut fra et situasjonspreget perspektiv. Man lærer ved å være i praksis, gjennom å utføre handlinger og erfare konsekvensene av dem. Inglars oppfatning er at «læring er indre, personlige prosesser som påvirkes av sosiale og materielle kontekstuelle forhold». Vi støtter oss til dette og valgte Lave og Wenger siden de belyser læring i praksisfellesskap og mesterlære.

4.6 Oppsummering

I dette kapitlet har vi fokusert på yrkeskunnskap, yrkesdidaktikk og mesterlære. Vi har prøvd å belyse dette opp mot vår problemstilling «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?». Ved bruk av blant andre Hilde Hiim sine bøker har vi tatt utgangspunkt i teoretikerne Dreyfus og Dreyfus, Schön og Lave og Wenger. Vi har sett på brødrene Dreyfus sine fem stadier i kompetanseutvikling fra novise til ekspert, som viser til eksempler innen programfagene på Vg2 KS. Det er ikke tilstrekkelig å vite at, man må også vite hvordan, for å tilegne seg læring og yrkeskunnskap. Schön har gitt oss et verktøy i refleksjon i forhold til før, under og etter handling. Refleksjon kan være et bindeledd mellom det teoretiske og det praktiske i opplæringen. Lave og Wenger sier noe om hvordan læring foregår i et sosialt

arbeidsfellesskap og viser til hvordan læring blir til i en mesterlæretradisjon der elevene tilegner seg kunnskap ved bare å være deltager i fellesskapet.

Teoriene som vi har belyst i dette kapitlet vil bli anvendt videre i oppgaven. I neste kapittel vil vi gjøre rede for prosjektets forskningsdesign og hvilke metoder vi har brukt i oppgaven.

5. PROSJEKTETS FORSKNINGSDSIGN

I denne delen av oppgaven vil vi beskrive og begrunne metoden som er valgt for å besvare oppgavens problemstilling, «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftens ønsker og behov?». Vi vil belyse teori knyttet til valg av metode og gjøre rede for den kvalitative tilnærmingen ved datainnsamling, samt beskrive hvordan dataene er bearbeidet og tolket. Tilslutt i kapittelet vil vi belyse forhold knyttet til oppgavens pålitelighet og gyldighet.

5.1 Vitenskapsforankring og vår førforståelse

Som tidligere nevnt er vår vitenskapelige tilnærming og forståelse grunnlaget for de neste stadiene i prosessen. Vi vil presentere metoden vi har brukt og begrunnelsen for dette. I tillegg blir det diskutert hvilken forståelsesramme vi har valgt som grunnlag for innsamling, bearbeiding og analyse av dataene.

5.1.1 Fenomenologi og hermenutikk

Som vitenskapsteoretisk forståelsesramme til oppgaven virker det sannsynlig å ta utgangspunkt i vår bakgrunn og vårt formål med å gjennomføre denne undersøkelsen. Undersøkelsen tar opp en tematikk som vi har et erfaringsnært forhold til, og forståelsesrammen må også samsvare med det. I forbindelse med dette har det blitt gjort en avveining mellom ulike vitenskapsteoretiske forankringer som bør gjelde. Både hermeneutisk og fenomenologisk forståelsesramme har blitt vurdert opp mot formål og bakgrunn. I hermeneutisk tradisjon legges det vekt på forståelse og fortolkning, samt et fokus på et dypere meningsinnhold enn det som umiddelbart blir oppfattet (Dalen, 2013). Tekster er ofte gjenstand for forskning med hermeneutisk utgangspunkt, og det er ofte folks handlinger i teksten som blir forstått og fortolket. I denne sammenheng utgjør transkripsjonene fra intervjuene teksten. Fortolkningen må sees i lys av den sammenhengen det vi studerer befinner seg i. Helhet og deler av det vi forsker på henger sammen og bygger på hverandre, det legges vekt på «tykke beskrivelser» (Thagaard, 2013).

I fenomenologisk tilnærming er det også fokus på å søke dypere meningsinnhold, men her er det ofte enkeltpersoners erfaringer det søkes mening i (Thagaard, 2013). Denne tradisjonen søker at forskeren inntar andres perspektiver eller «verden» og forsøker å se det samme som et annet menneske ser (Gustavson, referert i Dalen, 2013). I følge Thagaard kan forskerens refleksjoner over egne erfaringer danne et utgangspunkt for forskningen i fenomenologisk

tilnærming (Thagaard, 2013). Dette gir mer spillerom for forskeren til å benytte sine egne erfaringer for å søke mening i andres erfaringer og utsagn.

Elementer fra begge tradisjonene kan gi grunnlag for analyse og drøfting i denne oppgaven. Hermeneutisk tradisjon fordi forståelse og tolkning i den sammenheng eller kontekst intervjudeltakeren befinner seg i er essensiell. Den fenomenologiske tilnærmingen gir forskeren mer frihet til å anvende egne erfaringer som utgangspunkt i forskningen, og derfra søke andres perspektiver på deres erfaringer og et dypere meningsinnhold. Denne tilnærmingen ligger nærmest denne studiets planlagte analytiske begrep, og tar mer tak i essensen av studiets bakgrunn og formål enn hermeneutikken gjør. Likevel vil den hermeneutiske forståelsen også påvirke dataanalyse og drøfting ved at deler og helhet bygger på hverandre, og er med å danne struktur i analysen.

5.2 Datainnsamling

Datainnsamlingen i denne oppgaven har foregått ved bruk av kvalitative intervjuer av de opplæringsansvarlige i bransjens bedrifter. Målet med kvalitativt forskningsintervju har vært å finne ut av om elevene på Vg2 KS har den kompetansen som bedriftene etterspør når elevene starter som lærlinger.

5.2.1 Kvalitativt forskningsintervju

Vi har i denne oppgaven valgt å bruke en kvalitativ metode hvor vi ønsker å få svar på problemstillingen vår som er «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftens ønsker og behov?». Ved bruk av en intervjuguide (vedlegg 3) med åpne spørsmål til informanten håper vi at vi kan få svar på vår problemstilling. Kvalitativt intervju benyttes for å få samlet inn fyldige data. I følge Thagaard (2013) kan nærkontakt med forsker avgjøre om en person stiller seg disponibel til deltakelse eller ikke. Ved å bruke intervju har vi mulighet til å ha personlig kontakt med informanten både før, under og etter intervjuet. I en anonym kvantitativ spørreundersøkelse vil vi ikke få samme mulighet til å opprette en dialog, dette kan være både en fordel og en ulempe avhengig av hva som er formålet med oppgaven. I forhold til vår problemstilling er det av betydning at vi har god kontakt med informanten. Dette for at deltakeren skal kunne føle seg trygg i forhold til oss som intervjuere og at opplysningen vedkommende gir blir brukt på en riktig måte. Thagaard sier bruken av intervju som datainnsamlingsmetode egner seg godt til innsamling av en persons opplevelser og synspunkter. Det gir informanten selv

mulighet til å fortelle om sine erfaringer av hvordan vedkommende opplever en førsteårslærling i kokkebransjen (Thagaard, 2013). Metodefunksjonen Thagaard nevner er i tråd med våre tanker om det ideelle resultat i forhold til vår oppgave, nettopp det å hente ut viktig informasjon om tanker, erfaringer og observasjoner av lærlingen.

Oppgavens tema, som omhandler om elevene på Vg2 KS har fått den kompetansen som bedriftene etterspør, kunne vært vinklet annerledes gjennom å bruke kvantitativ tilnærming. Man kunne for eksempel ha benyttet en mer omfattende spørreundersøkelse som kunne ha favnet flere opplæringsansvarlige i for eksempel fylket. En slik tilnærming kunne vært relevant, men i denne oppgaven ønsker vi informasjon som gir en bedre innsikt i den opplæringsansvarliges erfaringer og observasjoner av lærlingen i nærmiljøet. En kvantitativ undersøkelse kunne være interessant støtte til de dataene som er samlet i forbindelse med denne oppgaven, men datainnsamling med bruk av både kvalitativ og kvantitativ metode er tidkrevende. Ved å benytte begge metoder kunne det ha begrenset oss med tanke på å innhente de dyperegående dataene som vår problemstilling har til hensikt å etterspørre.

5.3 Planlegging og gjennomføring av datainnsamling

I dette kapitlet vil vi redegjøre for hvordan planlegging og gjennomføring av datainnsamlingen foregikk. I tillegg en beskrivelse av hvordan intervjuguiden er bygd opp og hvordan prøveintervjuet ble gjennomført i tillegg til selve intervjuene.

5.3.1 Utvalg

I forhold til vårt tema og problemstilling var det naturlig at vi intervjuet kjøkkensjefen eller opplæringsansvarlig i bedrifter som vi vet har eller har hatt lærlinger innen kokkfag, institusjonskokkfag eller servitørfaget. Vi valgte å intervjuer åtte forskjellige bedrifter innen restaurant, hotell, kantine og alders- og sykehjem.

Søknad til Norsk samfunnsvitenskapelige Datatjeneste (NSD) ble sendt 09.05.2016, og var ferdigbehandlet 27.05.2016 (vedlegg 5). Vurderingene fra NSD viser at behandling av personopplysninger i prosjektet er meldepliktig i henhold til personopplysningsloven § 31. Behandlingen tilfredsstiller kravene i personopplysningsloven, og prosjektet kan gjennomføres. Med tillatelse fra NSD ble prosessen med å kontakte deltakere startet i begynnelsen av juni 2016.

I utvalgsprosedyren var det en periode snakk om at vi skulle intervjuer to av våre kollegaer på kokk- og servitørfag, i tillegg til første års lærlinger ute i bedrift. Etter en nøye gjennomgang av temaet og problemstillingen vår valgte vi kun å intervjuer opplæringsansvarlige innen institusjonskokkfag, servitørfag og kokkefag bransjen.

5.3.2 Intervjuguide

Intervjuguiden ble utformet på bakgrunn av temaer som underbygger oppgavens problemstilling og formål, som er av interesse for oss og som det synes aktuelt og viktig å belyse. Siden problemstillingen vektlegger hva eleven bør kunne etter Vg2 KS er hensikten at spørsmålene rettes mot hvordan bedriften opplever elevens kompetanse som førsteårslærling. Hovedtemaene i intervjuguiden er; hvilken faglig bakgrunn og tidligere arbeidserfaring den opplæringsansvarlige har, det ble spurt om bedriften har lærlinger i dag og innen hvilket fagfelt og hvor mange år har den opplæringsansvarlige totalt hatt ansvar for lærlinger. Det ble også spurt om hvordan den opplæringsansvarlige opplever førsteårslærlingens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap. Til slutt ble det spurt om hvordan den opplæringsansvarlige mener elevens kompetanse er innen de forskjellige programfagene på Vg2 KS.

Temaene i intervjuguiden oppstod i forbindelse med en idemyldringsprosess, og ut ifra våre interesser og erfaringer, dette ble så knyttet til teori og etablert forskning på feltet. Temaene og spørsmålene i intervjuguiden har blitt forandret på underveis i prosessen i samarbeid med veileder og etter gjennomføring av prøveintervjuet som ble gjort. I denne endringsprosessen ble det viet noen kritiske blikk for å avveie relevans til problemstillingen.

5.3.3 Prøveintervju

Vi valgte å benytte oss av et prøveintervju før selve forskningsintervjuene ble igangsatt. Formålet med prøveintervjuet var å se på omfanget av spørsmålene i intervjuguiden og vurdere hvordan formuleringen av spørsmålene var. I tillegg fikk vi testet oss i det å intervjuer, og ikke minst testet det tekniske utstyret, noe som er i tråd med det Monica Dalen (2013) mener er hensikten med å foreta et prøveintervju. En av våre kollegaer stilte seg positivt til å være behjelpelig med å la seg bli prøveintervjuet. Vi mente denne deltakeren var en egnet person siden vedkommende hadde erfaring som opplæringsansvarlig innen kokkefaget gjennom flere år fra en tidligere jobb. Dette mente vi var av betydning i forhold til oppgavens tema. Under gjennomføringen av prøveintervjuet kom det fram mye informasjon, og en del av informasjonen var resultatet av deltakerens eget resonnerement, heller enn det spesifikke

spørsmålet. Det ble dermed notert ned interessante temaer som det kunne utvikles spørsmål ut fra senere. Det ble også avdekket hvor mye man om lag kan forvente å få ut av hvert enkelt spørsmål, og hvilke spørsmål som måtte omformuleres. Forventningene om å oppnå nevnte formål med prøveintervjuet innfridde. I samarbeid med vår veiledningsgruppe og veileder utførte vi noen små justeringer i vår intervjuguide etter at prøveintervjuet var gjennomført. Vi vurderte det slik at det ikke var nødvendig med nytt prøveintervju etter de små forandringene før igangsetting av selve intervjuene. Ved å benytte oss av et prøveintervju fikk vi også informasjon om hvor lang tid intervjuene ville ta. Etter gjennomføringen av prøveintervjuet mente vi vår intervjuguide med spørsmål var optimal og vi kontaktet potensielle informanter innen bransjen. Informantene har vi opparbeidet samarbeid og bekjentskap med gjennom faget PTF.

En nyttig erfaring vi gjorde oss under prøveintervjuet var viktigheten av ro under intervjuet slik at lydopptaket ble best mulig.

5.3.4 Gjennomføring av intervju

Vi valgte å intervju opplæringsansvarlig ved åtte forskjellige bedrifter i bransjen på Østlandet, som var relevant i forhold til vår problemstilling. Hver av de ble intervjuet ved at vi begge oppsøkte informanten på den respektives arbeidsplass. Tidsrammen på intervjuet varte fra 40 min til 1 time og 10 minutter. Alle åtte intervjuene skulle i utgangspunktet utføres på omtrent samme måte, og under samme rammeforhold, i forhold til blant annet rom hvor intervjuene skulle holdes. Intervjuene skulle gjennomføres med bruk av lydopptaker i tillegg til at det skulle noteres ned for hånd, eller ved hjelp av pc det som ble sagt. Videre skulle vi observere og notere ned blant annet informantens kroppsspråk. Alle de åtte informantene ble oppringt pr. telefon, og samtlige forespurte var positive til å la seg intervju. Etter førstegangskontakt med informantene ble det sendt en formell e- post med informasjon om vår masteroppgave og tidspunkt for gjennomføring av intervjuene som vi var blitt enige om pr. telefon. Før gjennomføring av det kvalitative intervjuet sendte vi en påminnelse om avtalen.

Det første som ble gjort, etter at vi hadde truffet informanten, var at vedkommende skrev under på samtykkeskjemaet (vedlegg 1) som vi hadde utarbeidet. Ved å signere dette skjemaet så bekreftet de at de hadde lest og forstått informasjonsskrivet (vedlegg 2), og konsekvensene av deltakelse i dette prosjektet. I tillegg ble det opplyst om at intervjuet ville bli tatt opp på

lydbånd for så å bli transkribert, det vil si omformet til tekstformat (Dalen, 2013; Kvale & Brinkmann, 2009). Innledningsvis ble det snakket om problemstillingen og hva som var formålet med denne oppgaven før selve intervjuet startet. Med utgangspunkt i intervjuguiden ble spørsmålene stilt på omtrent samme måte til alle de åtte informantene. Vi var samtidig opptatt av at intervjuet skulle ha en delvis samtaleform i tillegg til en viss grad av struktur. Alle temaene og spørsmålene i intervjuguiden ble gjennomgått i hvert enkelt intervju, og de oppfølgingsspørsmålene som ble stilt var i enkelte tilfeller avhengig av informantens tidligere svar. På den måten kan man si de åtte intervjuene ble noe forskjellig, selv om de ulike oppfølgingsspørsmålene kunne føre til samme svar. Hensikten med oppfølgingsspørsmål er ifølge Thagaard (2013) at man skal kunne «få mer detaljert informasjon og mer nyanserte kommentarer til de temaer, begreper og begivenheter som intervjupersonen beskriver» (Thagaard, 2013, s. 101). Under intervjuet ble blant annet følgende oppfølgingsspørsmål stilt: Kan du si noe om hvorfor du tror ...? Er det noe mer du vil tilføye ...? Vi som intervjuere prøvde å være bevisst på å få hentet ut så mye informasjon som mulig hos alle våre informanter.

5.3.5 Metodiske begrensninger

De åtte intervjuene som blir presentert seinere i oppgaven viser at tre av intervjuene avvek litt fra den planlagte gjennomføringen. Det vil si fem av de åtte lydopptakene hadde god kvalitet. Unntakene var blant annet hvor vi intervjuet vår første informant, hvor intervjuet måtte foregå i bedriftens kantine/spisesal. Det var på det tidspunktet mange gjester som til tider snakket høyt og som overdøvet intervjuingen, dette stemmer overens med hva Dalland (2012) sier noe om i forhold til forholdene rundt et intervju. Ved ett annet intervju, var det satt av et rom til oss hvor vi skulle gjennomføre intervjuet, men på grunn av en oppdukkende hendelse måtte intervjuet foregå i bedriftens inngangsparti. Dette medførte en del bakgrunnsstøy på lydopptaket, siden det kom og gikk personer ut og inn det meste av tiden som intervjuet foregikk. I tillegg til denne bakgrunnsstøyen var det også vanskelig å notere ned det som ble sagt siden det var vanskelig å høre, dette samstemmer med hva Dalland (2012) også hevder. Et av intervjuene foregikk ute på en veranda, hvor det litt ut i intervjuet kom flere gjester som måtte gå forbi oss og som pratet og hygget seg sammen. Lydkvaliteten ble noe redusert på grunn av bakgrunnsstøy, men med hjelp av opptaker på mobiltelefon i tillegg til annen lydopptaker, klarte vi å tyde hva som ble sagt slik at vi kunne få det transkribert (Kvale & Brinkmann, 2009). Lydens kvalitet må i mange tilfeller betraktes som en begrensning ved datainnsamling. I etterkant av disse intervjuene ble det etter hvert intervju vurdert at vi burde

ha funnet bedre egnede rom å foreta disse intervjuene i, men på grunn av omrokeringer og en hektisk hverdag for våre informanter måtte vi prøve å løse det på best mulig måte. Vi vurderte i etterkant at det var nyttig å ha vært fysisk tilstede under alle våre intervjuer, men spesielt viktig der hvor lyden på opptakene ble noe forringet, her ble den uklare lyden likevel tolket på bakgrunn av at vi som intervjuere husket deler av utsagnene, ansiktsuttrykk og andre visuelle effekter som var med på å skape klarhet i det som ble sagt (Kvale & Brinkmann, 2009). Vår begrensede erfaring må også tas i betraktning med tanke på kvaliteten av selve gjennomføringen av intervjuene. Men samtidig må det sies at det synes å ha skjedd en positiv utvikling fra første til siste gjennomførte intervju. De erfaringene vi gjorde oss fra de første intervjuene førte til refleksjon både over på hvilke måter vi stilte spørsmålene, oppfølgingsspørsmålene og hvordan vi generelt ordla oss, samt hvilken rolle en som utfører et intervju bør inneha. Vi opplevde at en intervjuer trenger mye trening for å kunne anvende de optimale teknikkene for å få mest mulig fyldig informasjon fra informantene.

5.4 Databehandling

I dette kapittelet vil vi presentere hvordan vi som forskere har gått frem i prosessen med transkribering, koding og analyse av vår datainnsamling.

5.4.1 Transkribering

Som tidligere nevnt har vi brukt lydopptaker under alle intervjuene. Alle våre åtte intervjuer ble transkribert i sin helhet kort tid etter gjennomføringen. Det betyr at vi skrev ned ord for ord hva som ble sagt, men enkelte fyllord som «eh», «hm» ble fjernet. I tillegg har vi unnlatt typiske muntlige tilleggsord som «likksom» og «sånn». I følge Dalland (2012, s. 179) handler det å skrive ut et intervju om å bevare mest mulig av det som opprinnelig skjedde. Intervju er en samtale som utvikler seg mellom to mennesker ansikt til ansikt. I en transkripsjon blir samtalen mellom to mennesker som er fysisk til stede, abstrahert og fiksert i skriftlig form (Kvale & Brinkmann, 2009). I følge Kvale og Brinkmann (2009) er det ikke ukomplisert å transkribere, men snarere en fortolkningsprosess der forskjellen mellom talespråk og skrevne tekster kan skape en rekke praktiske og prinsipielle problemer.

Vi har transkribert våre intervjuer selv. Vi støtter oss til Dalen (2013) om at vi som forskere får en unik anledning til å bli kjent med vårt eget datamateriale ved å transkribere selv. Videre påpeker Dalen en helt spesiell nærhet til intervjuutskriftene, dette kan senere være med å styrke vår analyseprosess. Monica Dalen presiserer «ved kvalitative intervjuer blir det viktig å

avgjøre om transkriberte intervjuutsagn kan defineres som tekster og derved være åpne for tolkninger utover dem som direkte er knyttet til den muntlige talen i intervjusituasjonen» (Dalen, 2013, s. 58).

5.4.2 Koding og analyse

I følge Dalland (2012) er analyse et granskningsarbeid der utfordringer ligger i å finne ut hva materialet har å fortelle. Vi støtter oss til Dalland sin uttalelse og vi håper vårt datamateriale er med på å gi oss ny kunnskap sett i lys av vår problemformulering: «Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?». Kvale og Brinkmann (2015) sier intervjueren og den intervjuede produserer kunnskap sammen. I følge Postholm (2010) kalles analyser som innebærer koding og kategorisering for deskriptiv analyse, i denne analysen blir datamaterialet redusert, slik at det blir mer oversiktlig og forståelig.

Analyseprosessen har bestått av mange ledd og den har vært omfattende. Det første vi gjorde etter transkriberingen var å samle alle transkriberingene i et dokument. Vi tok utgangspunkt i alle elleve spørsmålene i intervjuguiden og laget et skjema, hvor det transkriberte materialet fra alle åtte intervjuene ble kopiert inn. Dette har bidratt til struktur og oversikt i prosessen med bearbeiding av vårt datamateriale, noe som gav oss en samlet helhet i hva informantene hadde formidlet. Vi som forskere så behovet for å visualisere datamaterialet. Skjemaer og farger har blitt benyttet for å skille og se sammenhenger i våre data. Først skrev vi ut alt transkribert materiale som vi hadde satt sammen i et skjema, som vi valgte å skrive ut på A3 ark for å få best mulig oversikt. Tusjer ble benyttet med fargene grønn som indikerte positive svar, rødt som viste negative svar og gult markerte vi som interessant kunnskap, men som ikke hadde noe direkte med spørsmålene å gjøre. Vi tok en ny runde for å bearbeide tekstdokumentet med det transkriberte materiale. Denne gangen kopierte vi inn det vi hadde fargekodet, og nå benyttet vi oss av fargemuligheten i tekstbehandlingsprogrammet.

I følge Kvale og Brinkmann (2015) er det fem ulike trinn i analyse av intervju. Første trinn er å lese hele intervjuet igjennom for å få en følelse av helheten. Dette er det vi har beskrevet tidligere i oppgaven. I trinn to bestemmes de naturlige «meningsenheter» av forskeren slik de uttrykkes av intervjupersonen. Trinn tre består i å uttrykke temaet som dominerer den naturlige meningsenheten, så enkelt og klart som mulig. Dette trinnet kalles meningsfortetting som ifølge Dalen (2013) medfører en forkortelse av intervjupersonens uttalelser til kortere formuleringer.

Tabellen under viser hvorledes vi har satt opp kategorier ut ifra intervjuguiden. De ulike kategoriene ble ført inn i et meningsfortettingsskjema (vedlegg 4), hvor spørsmålene kommer i første kolonne. I kolonne to, under naturlig enhet, kommer informantens hele og fulle informasjon fram. Og i kolonne tre, under sentralt tema, kommer informantens uttalelser, fra naturlig enhet, frem i en forkortet formulering, med enkle og klare uttrykk (Kvale & Brinkmann, 2015).

Spørsmål 5 fra intervjuguiden	Naturlig enhet	Sentralt tema
Hvordan opplever du første års lærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap?	Hvilke forventninger har du til din førsteårslærling? Jeg forventer at lærlingen kan lage hvit saus, brun saus, kan lese en oppskrift, kan måle og veie ...	Jeg forventer at lærlingen kan lage hvit saus, brun saus, kan lese en oppskrift, kan måle og veie ...

Tabell 1. Meningsfortetting

5.5 Undersøkelsens kvalitet

Det er flere faktorer som avgjør om arbeidet som er gjort i et forskningsprosjekt er pålitelig (reliabelt) og gyldig (valid). Disse faktorene er med på å utgjøre dette prosjektets kvalitet. I dette prosjektet vil faktorer som har mest relevans for denne oppgavens reliabilitet og validitet vektlegges. Presentasjon av reliabilitet omtales i kapittel 5.5.1 og validitet redegjøres det for i kapittel 5.5.2. Etske betraktninger redegjøres det for i kapittel 5.5.3.

5.5.1 Reliabilitet

Begrepet reliabilitet kan ifølge Thagaard knyttes til «spørsmålet om en kritisk vurdering av prosjektet gir inntrykk av at forskningen er utført på en pålitelig og tillitsvekkende måte» (Thagaard, 2013, s. 201). Hun beskriver at reliabilitet i utgangspunktet referer til spørsmålet om en annen forsker, ved bruk av den samme metode, ville kommet fram til det samme resultatet. Dette samsvarer også med det Grønmo (2004) hevder. Reliabilitet dreier seg om troverdighet og pålitelighet, ikke minst om hvorvidt og i hvilken grad vi kan stole på de data vi samler inn (Grønmo, 2004). Et spørsmål man kan stille er om reliabilitet er relevant for kvalitativ forskning. Thagaard mener også faktorer som konsistens ikke er relevant i kvalitativ forskning. Dette synliggjøres når hun sier «Selv om en forsker studerer samme situasjon flere

ganger, kan ikke forskeren opptre på samme måte og få de samme resultatene gang på gang. Forskeren reagerer forskjellig i relasjon til ulike deltakere, og i relasjon til samme deltaker på ulike tidspunkter» (Thagaard, 2013, s. 203). Derimot trekker hun fram at reliabilitet må knyttes til forskerens redegjørelser for framgangsmåter i prosjektet. Tanker rundt redegjørelsen for framgangsmåter blir beskrevet i validitetskapittelet som følger, og kan gjelde som reliabilitet i den grad reliabilitet blir vektlagt i denne oppgaven.

Metoden i denne oppgaven er kvalitativ og gjennomført hos opplæringsansvarlige innen institusjonskokkfaget, servitørfaget og kokkfaget. Bidraget fra informantene har vært viktig da disse dataene danner utgangspunktet for denne oppgaven. Alle dataene i oppgaven er nøye gått igjennom av oss begge forskerne for å få kvalitetssikret materialet. Vi har reflektert kritisk, vurdert nøye og analysert svarene vi fikk, og vi har hatt kritiske refleksjoner rundt innhenting av dataene. Våre relasjoner til den enkelte respondent kan muligens ha påvirket informasjonen som kom frem i intervjuene. I intervju med kjente respondenter kan det lett skje at data vi er ute etter ikke kommer frem da det kan være vanskelig å være «ærlig» i sine svar. En annen viktig faktor for å få frem gode svar er intervjupersonenes trygghet overfor oss som forskere.

Feiltolkninger kan være tilstede ved for eksempel vår måte å snakke på, ikke minst i forhold til de ordene vi brukte, skjønte respondenten alt vi sa. Videre kan feiltolkninger påvirke resultatet i forhold til hvordan vi stilte spørsmålene og hvordan kroppsspråket vårt var. Ved lydopptak er det spørsmål om lyden er god nok (Dalland, 2012). I neste runde kan feil oppstå ved transkribering eller utskrivning av lydopptaket. Spørsmålet om forskeres forståelse og tilknytning til hva som studeres påvirker resultatene, kan både knyttes til spørsmålet om reliabilitet og validitet. Noen forfattere har omtalt forforståelse i henhold til validitet, for eksempel Dalen (2013). Andre har omtalt forforståelse i tilknytning til reliabilitet, som for eksempel Tjora (2012). Refleksjonene og bevisstgjøringen om forforståelse som er tatt opp i forbindelse med validitet kan derfor også sies å gjelde for studiens reliabilitet.

5.5.2 Validitet

I vår oppgave handler validitet om at datamaterialet vårt har gyldighet i forhold til problemstillingen som skal belyses. Validiteten er høy hvis datainnsamlingen resulterer i datamateriale som er relevant for problemstillingen i oppgaven (Grønmo, 2004).

Validitet, eller gyldighet, kan vi knytte til spørsmålet om de svarene vi finner i undersøkelsen faktisk er svar på de spørsmålene vi forsøker å stille (Tjora, 2013, s. 206). Den viktigste kilden til høy gyldighet er at forskningen foregår innen rammen av faglighet som er forankret i annen relevant forskning. Tolkningene av de innkomne svarene i vår oppgave belyser fenomener som avdekkes i analysen og som så settes inn i nye sammenhenger.

Bevisstgjøringen av at fenomenene som avdekkes gjenspeiler det deltakerne faktisk sier og at utsagn tolkes på riktig måte har vært fokus under hele bearbeidingsprosessen. Alle intervjuene ble transkribert. Disse transkriberingene er gjort på bakgrunn av lydopptak og notater, noe som bidrar til å sikre at utsagn blir riktig fanget opp. Vi har underveis i analyseprosessen, gått tilbake til transkripsjonene for å sjekke ut om svarene representerer den sammenheng det knyttes til.

Som et ledd i å validere forskerrollen synliggjør Monica Dalen at «forskeren eksplisitt gjør rede for sin spesielle tilknytning til det fenomenet som studeres» (Dalen, 2013, s. 94). En klargjøring av tilknytning til fenomenet gjør det mulig for leseren å vurdere om disse forholdene kan påvirke resultatene. Erfaringer fra tidligere jobb og praksis vil i noen grad kunne påvirke hvilke data som prioriteres å lage kategorier ut i fra. Videre i hvilken retning dataene blir tolket og hvordan resultatene blir drøftet. Vi gikk aktivt inn for å være åpen for at dataene kunne føre til uventede svar som ikke «passet» med forforståelsen. Validitet vurderes som tilfredsstillende dersom det er åpenbart at de innsamlede data er gode og treffende i forhold til studiens intensjoner (Grønmo, 2004, s. 231).

5.5.3 Etske betraktninger

Etske betraktninger som det bør tas høyde for i en intervjuundersøkelse kan være mange og detaljerte, og avhenger i stor grad av hva som er formålet med undersøkelsen og hvem undersøkelsen omfatter. Ved bruk av kvalitativ datainnsamling dukker det opp flere etske spørsmål som vi som forskere må ta stilling til. Vi har valgt å bruke Kvale og Brinkmanns etske problemstillinger ved syv forskningsstadier som grunnlag til å stille etske spørsmål rundt vår undersøkelse (Kvale & Brinkmann, 2009, s. 97). Stadiene tar for seg

planleggingsstadier som består av tematisering og planlegging, selve intervjusituasjonen, behandling av data i form av transkribering og analyse, og sluttstadiet som da er verifisering og rapportering. Forskeren kan lettere ta reflekterte avgjørelser under planleggingsstadiet og være oppmerksom på kritiske eller følsomme temaer som kan dukke opp underveis i de forskjellige stadiene. Tove Thagaard (2013) har også en viss struktur når det gjelder presentasjon av etiske dilemmaer i kvalitativ forskning. De ulike stadiene til Kvale og Brinkmann kan knyttes opp mot Thagaards framstilling i en sammenfattet versjon. Begge snakker om et slags planleggingsstadiet, hvor forholdsregler tas. Forskeren tenker igjennom temaet og problemstillingen med henhold til om det er noen særlige utfordringer knyttet til dette. Thagaard fremmer det moralske prinsippet om respekt for menneskers privatliv, deres anonymitet og deres rett til å delta eller ikke delta i studien.

Intervjusituasjonen byr på noen etiske dilemmaer i forbindelse med utformingen av spørsmålene, hvordan spørsmålene stilles og hvordan forskerens rolle kan påvirke hvilke opplysninger deltakeren gir fra seg. Fog (referert i Thagaard, 2013) fremhever god kontakt mellom forsker og deltaker kan virke forførende, slik at informanten ledes til å være mer åpen enn vedkommende ønsker. Sett fra vår side kan informanten i motsatt tilfelle ikke tørre å komme med sin oppriktige informasjon. I sammenheng med denne studien er det forsøkt å innta en så nøytral forskerrolle som det er mulig å oppnå i forhold til den erfaringsbakgrunnen vi som forskere har.

Et spørsmål vi måtte ta stilling til er om resultatet av forskningen vår har en nytteverdi og kan legge grunnlaget for forbedringer innen det området som undersøkelsen omfatter. Det er begrenset med forskning innen temaet i vår oppgave i forhold til om elevene på Vg2 KS har fått den opplæringen som bransjen etterspør.

5.6 Oppsummering

I kapittel 5 metode, har vi redegjort for hvilke metodiske grep som er gjort før, under og etter datainnsamling, samt hvilken forståelse som ligger til grunn for analyse og tolkninger.

Vitenskapsteoretiske tilnærminger og vår forståelse har blitt synliggjort ved å redegjøre for kvalitativt forskningsintervju samt fenomenologisk og hermeneutisk forståelse. Det er vist hvordan vi har planlagt og hvordan vi har gjennomført intervjuene ved å presentere prosjektets utvalg, intervjuguide, prøveintervju og selve gjennomføringen av intervju, i tillegg de metodiske begrensningene. Det er synliggjort hvordan vi som forskere har gått fram for å

bearbeide og analysere datamaterialet. Kvalitet i kvalitative studier er i denne oppgaven representert ved reliabilitet og validitet. Til slutt i kapitlet har det blitt belyst hvilke etiske betraktninger som bør ivaretas.

I neste kapittel vil vi presentere funn fra vår kvalitative undersøkelse. Funnene blir presentert ut fra temaområdene som ble benyttet i vår intervjuguide.

6. PRESENTASJON AV FUNN

I dette kapittelet vil vi presentere funn fra vår kvalitative spørreundersøkelse. Funnene er presentert ut fra temaområdene som ble benyttet i vår intervjuguide:

- Faglig bakgrunn, arbeidserfaring, lærlinger
- Førsteårlærlingens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap
- Elevens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap
- Yrkesopplæring og tilleggsopplysninger

Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget, servitørfaget og kokkfaget er presentert i underkapitler ut fra de nevnte temaene og spørsmålene fra vår intervjuguide. De tre informantene innen institusjonskokkfaget svarer først, videre informanten innen servitørfaget og til slutt de fire informantene innen kokkfaget.

6.1 Faglig bakgrunn, arbeidserfaring og lærlinger

På spørsmålet om hvilken faglig bakgrunn informanten har, svarer tre av de spurte de har institusjonskokkfagbrev hvor en har kostøkonomutdanning, denne personen sitter også i prøvenemda. En av informantene har servitørfagbrevet i tillegg til lederutdanning. Fire av informantene sier de har kokkfagbrev hvor en i tillegg har diplomkokkutdanning og en har svennebrev som konditor, vedkommende sitter også i prøvenemda.

Alle de opplæringsansvarlige i de åtte spurte bedriftene har fagbrev innen sitt yrke, i tillegg har enkelte av de spurte tilleggsutdanning som nevnt tidligere.

På spørsmålet hvor vi ønsker svar på hva informanten har av arbeidserfaring sier informantene de har erfaring fra ulike typer bedrifter. Flere av de spurte har arbeidet innen kjøkken på store og små somatisk og psykiatriske sykehus. I tillegg har enkelte av de spurte arbeidet innen kjøkken på små og store alders- og sykehjem. En person har erfaring fra et større sentralkjøkken. Et par av informantene har erfaring fra Forsvarets kjøkken. En av de spurte har erfaring fra kantine innen skoleverket og privat virksomhet. Seks av informantene har tidligere arbeidet innen hotell- og restaurantbransjen blant annet innen ulike restauranter, hoteller, veikroer, catering og kafé. Fem av disse seks jobber fortsatt innen den samme bransjen.

De spurte har alle erfaring fra forskjellige typer bedrifter innen institusjonskokkfaget, servitørfaget og kokkfaget.

På spørsmålet om bedriften har lærlinger i dag og innen hvilket fagfelt, svarer alle de åtte informantene som er med i vår undersøkelse at de har lærlinger eller lærekandidater innen enten kokkfag, institusjonskokkfag eller servitørfag. To av disse stedene har lærekandidat innen institusjonskokkfaget og et av stedene har lærling innen samme fag. Et av stedene har to lærlinger innen servitørfaget. Fire av stedene har syv lærlinger innen kokkfaget.

Alle bedriftene hvor vi har intervjuet de opplæringsansvarlige har lærlinger eller lærekandidater innen institusjonskokkfaget, servitørfaget og kokkfaget.

På spørsmålet om hvor mange år informanten totalt har hatt opplæringsansvar for lærlinger, kommer det frem at innen våre åtte undersøkelsessteder er det stor variasjon. En av informantene har hatt opplæringsansvar i hele 24 år, videre har to av de andre henholdsvis hatt ansvar på 17 år og 15 år. Opplæringsansvaret for de resterende fire er på 10 år, 8 år, 7 år og 6 år. Den siste av våre informanter sier at vedkommende har hatt totalt mange år med opplæringsansvar uten å angi dette nærmere.

Det er stor variasjon i antall år som den opplæringsansvarlige har hatt ansvar for lærlinger, og variasjonen er fra 6 år og opp til 24 år. Dette viser hvor god erfaring flere av de spurte har i forhold til opplæring av lærlinger.

6.2 Førsteårslærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap

På dette spørsmålet spør vi informantene innen de tre yrkene hva de etterspør av relevant yrkeskunnskap hos førsteårslærlingene.

6.2.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget

På spørsmålet om hvordan informanten opplever førsteårslærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap, sier en av våre informanter; «Forventningene til de framtidige lærlingene etter at de er ferdig på Vg2 KS er ikke så stor». Men vedkommende forventer lærlingene har kompetanse innen hygiene, bruk av arbeidsredskaper og litt matkunnskap, i tillegg bør lærlingene vite hvordan et kjøkken fungerer. Informanten sier; «Mange er kanskje skoletrøtte eller har en type lærevansker og av den grunn ender opp som lærling eller

lærekandidat innen institusjonskokkfaget». Informanten mener enkelte av lærlingene ikke selv har hatt ett ønske om å bli institusjonskokk men restaurantkokk.

En annen av våre informanter sier forventningene til førsteårslærlingene er at de kan lage hvit saus, brun saus, lese en oppskrift og at de kan måle og veie, spesielt i forhold til å kunne doble oppskrifter. Informanten sier videre;

Lærlingen må kunne kutte og håndtere en kniv, kan lærlingene dette når de kommer til meg på mitt kjøkken, kan jeg lære de masse, og de må møte til riktig tid og strekke seg lengere, og ikke sykmelde seg for det minste.

Vedkommende mener de fleste lærlingene er høflige og service innstilt, men ikke alle er egnet til faget siden de mangler tempo og effektivitet.

Den tredje informanten sier forventningene til lærlingene er at de skal være reflekterte, selvstendige, voksne og ta ansvar for seg selv. Videre må de kunne se arbeidet og ta initiativ, men hvor mye skal man forlange av en skoleelev som akkurat er ferdig med Vg2 KS. Opplæringsansvarlige vet ikke hva en elev skal ha av kompetanse for å oppnå karakteren 2 kontra karakteren 6 i fagene. Informanten kom med følgende utsagn; «Mange av kokkene mine har glemt å være kalv». Vedkommende mener kokkene på arbeidsplassen har høyere forventninger til førsteårslærlingene enn hva den opplæringsansvarlige har.

6.2.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget

Informanten sier vedkommende ikke har noen spesielle forventninger til førsteårslærlingene, men påpeker; «Vi vil «kaste» lærlingene ut i det for å se hva de kan». Noen av de fremtidige lærlingene har fått med seg mye fra Vg2 KS mens andre har fått med seg mindre.

Førsteårslærlingene er flinke med det praktiske som for eksempel standard oppdekking etter bordplan og informanten kommer med følgende utsagn;

Jeg savner yrkeskunnskap innen mat og vinlære, men jeg mener det er noe som bedriften skal lære de ferske lærlingene, jeg kan jo så mye vet du jeg må stille hodet mitt tilbake de skal jo ikke kunne så mye som jeg kan ...

Videre sier informanten at lærlingene med annen nasjonalitet er veldig høflige, men at noen har litt problemer med språket.

6.2.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget

En av informantene er overasket over mangel på kunnskap og sier det ikke er noe gjennomgående hva en førsteårslærling kan, noen kan litt om det ene og andre kan litt om noe annet. Informanten sier; «Lærlingene sier selv de ikke kan koke kraft, fordi de muligens er redde for å feile og at de er redde for å bli irettesatt av den opplæringsansvarlige». Den opplæringsansvarlige er opptatt av å bruke «byggeklosser» i oppstarten av læretiden for at lærlingen skal kunne opparbeide seg kompetanse. Selvstendighet og perfektjonisme er manglende yrkeskunnskap, det er et stort gap mellom skole og arbeidsliv. Informanten sier; «Lærlingene kan lite om krafter, sauser, partering og filetering, men det med partering og filetering må det jo jobbes med i mange år før det sitter i hendene». Men generell fagkunnskap er manglende og informanten kommer med følgende utsagn; «Det kan være vanskelig for førsteårslærlingen å se at det faktisk er en ørret og ikke en laks, eller et lammelår og ikke et kalvelår som ligger på kjøkkenbenken». Når det gjelder hvilke faglige krav skoleverket stiller til elevene i de ulike programfagene er informanten usikker på dette og informanten kommer med følgende utsagn;

Førsteårslærlingene mangler kjennskap til bransjen og jeg er usikker på om lærlingene skjønner hvor stor, anerkjent og intens denne «kokkeboblen» faktisk er. Jeg mener det kan settes et spørsmålstegn ved om lærlingene kjenner til Bocuse, Espelid Hovig, Hellstrøm og Stiansen.

Videre mener vedkommende programfaglærere bør informere om at restaurantyrket ikke er noen «kjære mor» og det bør informeres om realismen i yrket, ellers vil det være fare for at lærlingene faller fra i løpet av læretiden. Informanten presiserer i restaurantbransjen kan det være doble vakter på opptil 16-17 timer uten pause, arbeid i helger og på helligdager samt seine kvelder. Informanten sier; «Ugunstige arbeidsforhold må ikke holdes skjult for elevene, men programfaglærere på Vg2 KS må informere ærlig om hvordan yrket faktisk er». I tillegg mener informantene programfaglærere ikke vet hva som skjer rundt i de ulike bedriftene og oppfordrer til hospitering i bedrift en ukes tid i løpet av skoleåret.

Informanten mener det er samfunnets skyld at dagens ungdom mangler kompetanse siden foreldregenerasjonen «syrr puter under armene på ungdommene», men vedkommende fremhever de er mer selvstendig nå enn før. Førsteårslærlingene kommer fra «møblerte hjem» og vedkommende opplever lærlingene som høflige og fine mennesker. I bedriften er det mange kokker fra andre land og med en annen kultur som jobber. I forhold til våre norske gjester, spesielt eldre, er det enklere med norsktalende personell kontra utenlandsk personell. Informanten sier; «Ikke alle lærlingene har den kompetansen som etterspørres og de er av den grunn ikke egnet til å jobbe innen restaurantbransjen».

En annen av informantene sier det er stor variasjon i lærlingenes yrkeskompetanse og fremhever spesielt; «Faglig sett forventer jeg ikke all verden av førsteårslærlingen, men jeg forventer at det er rett person med riktige holdninger». Hvis lærlingen er forhindret fra å møte på jobb forventes det at de ringer for å si i fra at de ikke kan komme, det er ikke tilstrekkelig å sende en sms eller en mail. Informanten kommer med følgende utsagn i forhold til yrkeskompetanse; «Førsteårslærlingene har en «grei» kompetanse og kan mange grunnleggende metoder, som for eksempel å koke kraft, filetere rundfisk og flatfisk til tross for at de er usikre». Denne usikkerheten begrenser lærlingens utfoldelse påpeker informanten. Informanten sier videre; «Det er de grunnleggende metodene som er de viktigste å kunne, jeg antar at dette kan være en utfordring for lærerne da jeg tror at ikke alle elevene er like motiverte for faget». Informanten sier videre i forhold til yrkeskunnskap; «Det er av stor betydning at lærerne klarer å skape entusiasme og interesse hos eleven og at lærlingene må få et realistisk bilde av hva yrket går ut på».

En tredje av informantene sier at førsteårslærlingene mangler grunnleggende yrkeskunnskap om kraftkoking, kalde og varme grunnsausser. Informanten sier; «Jeg har aldri opplevd at en fersk lærling behersker å lage bearnaisesaus på egenhånd, men jeg undres jo over om jeg kan forvente at lærlingen skal kunne dette da». I forhold til teori mener vedkommende at jentene er hakket «kvassere» enn guttene. Det er mye grunnleggende teknikk som mangler blant annet innen utbeining og filetering. Når det gjelder baking i forhold til gjærdeiger, piska og rørte masser så har lærlingen kompetanse i dette. I forhold til hygiene sier informanten;

Jeg mener lærlingene har manglende kompetanse innen produksjonshygiene, spesielt innen kryssforurensing hvor jeg tenker hovedsakelig på råvarebehandling, vareflyt og

lagring. Jeg mener også de er dårlige på kvalitetsbedømming av råvarer, men lærlingene er god på personlige hygienen og annet renhold.

Informanten sier i forhold til relevant yrkeskunnskap; «Jeg synes skolen er urealistisk og en ide kunne kanskje være at elevene burde ha drevet sin egen restaurant på skolen, for å få ett mer realistisk bilde av hva yrket egentlig går ut på».

Informanten forventer førsteårslærlingen kommer på jobb og er presise fra første dag, kan de ikke møte på jobb en dag er det viktig at lærlingen sier ifra. I forhold til fremmedspråklige lærlinger er det noen utfordringer med tanke på allergener og merking av dette, det kan fort oppstå misforståelser hvis ikke de andre ansatte er tydelige på hva som menes. Vedkommende mener det er viktig med kontroll og oppfølgingsspørsmål hele tiden. I forhold til lærlingenes egnethet sier informanten; «Min erfaring er at lærlingenes egnethet som regel henger sammen med interessen for faget».

Den fjerde av informantene sier man ikke har så store forventninger til førsteårslærlingene og at de ikke nødvendigvis trenger å kunne så mye når de starter opp som lærling i bedriften. Men informanten sier; «Det er viktig at lærlingene har lyst til å lære, og at de møter opp og viser seriøsitet». Vedkommende synes også lærlingene har mye yrkeskunnskap når de starter å jobbe, spesielt innen hygiene. Informanten påpeker i forhold til forventninger til førsteårslærlingen;

Flere av lærlingene er flinke til å jobbe i team til tross for at jeg ikke kan forvente at de skal ha beinkontroll på de oppgavene de skal utføre fra første stund. Jeg mener det er viktig å skille mellom det å gå på skole og det å jobbe i bedrift, oppgavene er mer omfattende og realistiske på en arbeidsplass enn hva de er på skolen.

Informanten sier lærlingene er høflige og at de er pliktoppfyllende og er flinke til å gi beskjed ved fravær. Lærlingene er også flinke til å dokumentere det arbeidet som de utfører.

Oppsummering

I funnene kommer det frem motstridene svar, hvor noen av våre informanter sier de ikke har så store forventninger til førsteårslærlingene mens andre har større forventninger. Noen av de

spurte sier de har forventninger til at lærlingene skal kunne de grunnleggende metodene som koking av kraft og grunnsausser og at førsteårslærlingene kan dette. Andre sier lærlingene har manglende kompetanse innen de grunnleggende metodene og av den grunn ikke kan dette når de starter i lære. De fleste av de spurte sier de opplever førsteårslærlingene har god kompetanse innen hygiene, både når det gjelder personlig hygiene og produksjonshygiene. Det kommer frem at opplæringsansvarlige forventer lærlingene skal være reflekterte og selvstendige og enkelte er det, men noen mener at enkelte lærlinger mangler dette. De fleste av de spurte sier at førsteårslærlingene oppleves som høflige og pliktoppfyllende. Noen av de spurte påpeker enkelte lærlinger ikke er egnet til å jobbe innen kjøkkenbransjen siden de ikke har med seg den yrkeskompetansen som er etterspurt. Noen av de spurte mener skolen er urealistisk og sier oppgavene er av større omfang i bedrifter enn på skolen og de mener elevene på Vg2 KS må få et mer realistisk bilde av hva yrket innebærer.

6.3 Elevens kompetanse innen programfaget råvarer og produksjon

Informantene ble spurt om hva de mener elevene på Vg2 KS har av sluttkompetanse innen utvalgte delmål i programfaget **råvarer og produksjon**. I følge læreplanen i faget skal elevene kunne:

- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
- planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen
- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte
- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk

6.3.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget

På spørsmålet om elevens kompetanse i forhold til delmålet som omhandler råvarebehandling mener en av informantene råvareforståelsen er ganske bra, videre påpeker vedkommende elevenes kompetanse innen planlegging, tilberedning og anretning også er bra. Elevene har manglende kompetanse i forhold til regning, økonomi og hensynet til næringsverdi. Personlig

hygiene, produksjonshygiene og renhold har elevene veldig bra kompetanse innen mener vår informant. Informanten sier innen kompetansemålet hvor eleven skal kunne tilberede og presentere nye og tradisjonelle retter, viser det seg at elevens kompetanse er bra i forhold til lokale retter, men vedkommende kan ikke uttale seg i forhold til internasjonale retter siden de ikke har dette på sin meny. Førsteårslærlingene er gode på å bruke maskiner og annet produksjonsutstyr.

En annen av våre informanter mener elevene har middels kompetanse innen alle de nevnte mål. Men i forhold til målet hvor elevene skal kunne oppbevare og behandle råvarer sier vedkommende førsteårslærlingene ikke er så flinke til å sette bort ting, de tar seg en pause og lar råvarene stå fremme i varmen på benken. Innen økonomi hevder vår informant elevene ikke er så flinke til å bruke de tildelte råvareresursene på en god måte. Vår informant sier; «Det er mye svinn på for eksempel agurker, paprika og lignende, de tenker ikke på at de kan bruke råvarene senere på dagen». Elevene har gjennomgående manglende kompetanse innen renhold og produksjonshygiene, vedkommende sier elevene «klatter med en klut». Når det gjelder personlig hygiene har elevene høy kompetanse. Informanten påpeker mange lærlinger er kreative og mener de øvrige ansatte får mye inspirasjon fra dem. Dette fører til at opplæringsansvarlig og det øvrige kjøkkenpersonalet, må holde seg oppdatert innen faget noe som igjen er positivt for bedriften.

En tredje av informantene sier i forhold til programfaget råvarer og produksjon;

Elevene trenger ikke å kunne noe når de starter som lærling i bedriften, men jeg tror de fleste har den faglige kompetansen inne. Jeg mener at elevene skal ha mye selvinnsikt for å si at de har god kompetanse innen faget.

Kjøkkenet sjekker blant annet ut om eleven har gode ferdigheter i forhold til å kunne spe en deig. Her sier vedkommende; «Elevene sier at de har spedd kjøttdeig til farse før, men det er annerledes å spe 40 kg kontra det å spe 1 kg». Informanten sier god orden, god oppførsel og det å være pliktoppfyllende er like viktig som høy måloppnåelse i programfagene.

Vedkommende presiserer om valget hadde stått mellom en elev med høy karakter i fagene, men med mye fravær, kontra en elev med lav karakter i fagene men lite fravær, ville vedkommende ha valgt den med minst fravær.

6.3.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget

I forhold til kompetansemålene i råvarer og produksjon sier informanten; «Hvis elevene skal kunne alle disse målene da er de veldig godt skolert». Vedkommende mener kompetansemålene i dette programfaget er veldig omfattende, men på den annen side vet ikke informanten hvor dypt vi som programfaglærere går inn i de ulike målene. Informanten sier; «Elevene kan det kanskje, men de tør ikke si det. De er jo her for å lære og praktisere det de har lært og videreutvikle sin kompetanse».

6.3.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget

Den ene av informantene mener førsteårslærlingene har liten erfaring i forhold til kompetansemålene i faget råvarer og produksjon. Vedkommende sier man på grunn av denne manglende erfaringen ikke har så høy faglig kompetanse. Informanten uttaler; «Mye av yrket vårt er jo erfaringsmessig basert, det er en erfaringsmessig suksess. Elevenes lille erfaring ut fra punktene i læreplanen er kanskje ikke så mangelfulle allikevel». Informanten mener lærlingene har middels kompetanse på kreativitet og nytenkning og sier denne middelmådigheten er kjedelig og provoserende, dette gjelder også de øvrige ansatte på kjøkkenet i bedriften. Vedkommende hevder manglende erfaring har sammenheng med mye enkel mat i de norske hjem og få går ut for å spise på kule spisesteder. Elevene har dårlig kompetanse innen økonomi og næringsverdi, hvor det påpekes at økonomi er fraværende. Det er mye svinn på råvarene som brukes, her havner mye i søpla som kanskje kunne vært brukt til garnityr, noe som kan ha sammenheng med elevenes manglende erfaring mener vår informant. I forhold til estetikk så sier vår informant;

Førsteårslærlingene er opptatt av estetikk, men det er mest på sitt eget utseende.

Hvordan man legger et salatblad på tallerken er helt avgjørende for hvordan retten blir seende ut til slutt. Estetisk matlagning er sykt viktig for meg, jeg mener man må ha det i fingrene, igjen så handler alt dette om erfaring.

Lærlingene har mangelfull kompetanse i forhold til maskiner og utstyr. Informanten kommer med følgende utsagn; «Lærlingene er veldig opptatt av det siste innen mobil og i-pad, men å ta riktig kniv til riktig arbeid det kan de ikke så mye om». Det må her presiseres at hvis du har en kniv som ligger godt i hånden din så kan den godt brukes til mange forskjellige arbeidsoppgaver, dette kan være med på at man får en god opplevelse. I forhold til

tradisjonelle retter så har elevene kjennskap til dette, og vedkommende mener alle har spist kjøttkaker i brun saus med kålstuing enten hjemme eller på skolen. I dagens samfunn så mener vedkommende det er for mye fokus på kule og tøffe retter, hvor man for eksempel videreutvikler oppskriften til flesk og duppe og lager dette om til en ny rett som ikke lenger har noe med flesk og duppe å gjøre. I forhold til personlig hygiene mener informanten førsteårslærlingene har oppnådd god kompetanse. De fleste er velstelte, men mange må fjerne sminke og smykker. Informanten sier at innen produksjonshygiene så mangler de en del kompetanse, spesielt i forhold til det med å holde arbeidsbenken ryddig og ren til enhver tid, han hevder mange trives i sitt eget rot. Dette gjelder ikke bare lærlingene, men også de øvrige kokkene på kjøkkenet.

Generelt i forhold til kompetansen innen utvalgte læreplanmål i faget råvarer og produksjon sier informanten; «Som opplæringsansvarlig har jeg høye forventningene til førsteårslærlingene, noe jeg ofte får kjeft for». De ansatte på kjøkkenet mener disse forventningene er unaturlig høye, så med bakgrunn i dette så mener vedkommende det er viktig å tenke på hvor langt lærlingene er kommet i sitt utdanningsløp.

En av de andre informantene sier førsteårslærlingene har «grei» kompetanse innen personlig hygiene og produksjonshygiene. I forhold til kompetansemålet hvor eleven skal kunne bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen sier informanten de kan dette, men påpeker veien blir til underveis. Informanten mener førsteårslærlingenes nivå i forhold til læreplanmålene hvor eleven skal planlegge, tilberede og anrette retter ikke er oppnådd, men i forhold til grunnleggende metoder er oppnådd kompetanse tilfredsstillende. Vedkommende sier det kreves en del arbeidstrening og arbeidserfaring for å kunne lage salgbare retter på en restaurant. Informanten påpeker det er naturlig elevene ikke innehar denne kompetansen etter to år på skole. I forhold til delmålet økonomi antar den spurte at lærlingen kan lite om dette på grunn av manglende kontinuerlig produksjon i programfagene på Vg2 KS. Når det gjelder kompetansemålet hvor lærlingen skal kunne kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer kjenner ikke informanten til hvordan for eksempel skolens bruk av ferske råvarer er. Et utsagn informanten kommer med er; «Det kan være vanskelig for elevene som har gått to år på skole å levere etter alle disse målene».

Den tredje av våre informanter sier bastant nei til om førsteårslærlingene innehar kompetanse i de nevnte kompetansemål. Vedkommende påpeker også at noen av bedriftens andreårslærlinger heller ikke behersker de nevnte kompetansemål. For flere av disse kan det

ha en sammenheng med de utfordringer som spesielt de fremmedspråklige lærlingene står ovenfor.

Vår fjerde informant sier førsteårslærlingene har læreplanens kompetansemål som en basis som det skal bygges videre på i læretiden. I forhold til kalkulasjon og menyskriving har de manglende kompetanse. Men vedkommende er usikker på hvor mye man skal forvente av en førsteårslærling, siden det er en stor overgang mellom skole og bedrift. Informanten er bevist på at gjennom læretiden må det fokuseres på fagprøven som skal avholdes etter to år i lære.

Oppsummering

På dette spørsmålet er det stor variasjon i hva de opplæringssansvarlige mener elevene kan i programfaget råvare og produksjon når de starter opp som førsteårslærlinger. Noen hevder elevene har høy kompetanse innen læreplanmålene, mens andre mener de har middels kompetanse. En av informantene sier førsteårslærlingene har lav kompetanse innen de nevnte læreplanmålene. Svarene viser stor forskjell blant de spurte i forhold til råvarekunnskap, planlegging og tilberedning. Her mener flere av informantene at elevene har lav kompetanse, mens andre mener de har høy kompetanse i disse målene. En av de spurte mener elevene har liten erfaring i forhold til alle kompetansemålene i faget. De fleste av våre informanter sier elevene er dårlige i forhold til økonomi og de «produserer» mye svinn. De fleste av de spurte mener eleven har høy kompetanse på personlig hygiene, men har manglende eller lav kompetanse innen produksjonshygiene. Førsteårslærlingene er kreative mener flere av de spurte.

6.4 Elevens kompetanse innen programfaget kosthold, ernæring og helse

Informantene ble spurt om hva de mener elevene på Vg2 KS har av sluttkompetanse innen utvalgte delmål i programfaget *kosthold, ernæring og helse*. I følge læreplanen i faget skal elevene kunne:

- drøfte sammenhengene mellom, kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen
- lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter
- komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion

6.4.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget

På spørsmålet om elevens kompetanse i forhold til kompetansemålene i kosthold, ernæring og helse sier en av våre informanter elevene har oppnådd svak kompetanse i programfaget.

Vedkommende vet jo elevene har hatt undervisning ut i fra disse målene på skolen, men når de kommer ut i praksis så kan de det ikke. Vår informant uttrykker bekymring ved at svarene som vedkommende gir blir negativt framstilt.

Den andre informanten sier i forhold til det å lage spesialkost så kan førsteårslærlingene tilberede kost for diabetikere. Når det gjelder fettredusert- og glutenfri kost kan lærlingene lite om dette. I forhold til kultur og religion må lærlingene vite hva dette innebærer, de må lære seg å respektere forskjellige matkulturer og de må sette seg inn i hva de ulike matvarer inneholder. Lærlingene er lite flinke på ernæring og har liten erfaring i forhold til utregning av næringsstoffer i et måltid, men påpeker at de vet hvilke matvarer som inneholder fett, karbohydrater og proteiner. I forhold til faget kosthold, ernæring og helse kommer informanten med følgende utsagn; «Jeg antar at elevene ikke lærer så mye om institusjonskokkfaget på skolen, lærer de ikke mest om restaurantkokkfaget ... eller...?».

Vår tredje informant sier førsteårslærlingene innehar god råvarekunnskap. Men påpeker i forhold til kosthold, ernæring og helse, så bør de få mer opplæring innen hva råvarene inneholder av for eksempel gluten og fett. Vedkommende er usikker på hvor stor vektlegging det er i emnet spesialkost på kokk- og servitørfag på skolen.

6.4.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget

Informanten sier elevene viser usikkerhet i forhold til kompetansemålet hvor elevene skal komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion, spesielt når gjelder kosher mat. Når det gjelder glutenfri- og laktosefri kost så har førsteårslærlingene kunnskap på dette feltet. I forhold til kost for spesielle grupper så vet elevene for eksempel at gravide kvinner skal ha riktig tilberedt mat. Informanten sier; «Jeg har inntrykk av at førsteårslærlingene har mer kompetanse innen læreplanmålene enn hva de uttrykker, jeg mener det er viktig å gjøre lærlingene trygge».

6.4.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget

En av informantene er positiv til førsteårslærlingene sitt kunnskapsnivå innen læreplanmålene til faget kosthold, ernæring og helse. Vedkommende sier at i 2016 er det veldig mange som har en eller annen form for allergi og lærlingene kan mye om dette. Informanten sier de hadde

et selskap med 138 gjester hvorav hele 38 personer hadde en eller annen form for matallergi, dette resulterte i at kjøkkensjefen måtte ta inn ekstra bemanning. Grunnen til at elevene kan en del om læreplanmålet kultur og religion er at de har venner med ulik kulturbakgrunn og andre matskikker sier vår informant.

Den andre informanten sier innen det å komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion, så er førsteårslærlingen et stykke unna å inneha denne kompetanse. I forhold til delmålet hvor eleven skal lage blant annet spesialkost så mener vedkommende de har manglende kunnskap innen dette. Om merking av allergener uttrykker informanten; «Eleven har ikke fått all verden med seg av dette ... jeg forutsetter at skolen følger med ...». Førsteårslærlingene har kompetanse innen delmålet som omhandler kosthold og ernæring.

Vår tredje informant sier bastant førsteårslærlingene ikke har kompetanse innen programfaget kosthold, ernæring og helse. Men vedkommende presiserer de kan noe i forhold til delmålet spesialkost som for eksempel diabeteskost, glutenfrikost, kost for de med melkeallergi og laktosefrikost. I forhold til delmålet hvor førsteårslærlingen skal kunne komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion, så kan lærlingen sette opp menyer som ikke består av for eksempel svin.

Den fjerde informanten sier førsteårslærlingene har lite kunnskap i forhold til programfaget kosthold, ernæring og helse. Av en gruppe på 200 gjester hadde 49 personer en eller annen form for allergi, det resulterte i at vi måtte øke bemanningen med 2 personer på kjøkkenet. På grunn av stadig nye former for allergier må vi søke på nettet for å oppdatere oss på hva som kan serveres i det enkelte tilfelle. Informanten sier; «Skolen bør legge mer vekt på spesialkost i opplæringen, siden førsteårslærlingene ofte kommer bort i produksjon av mat for allergikere».

Oppsummering

Flere av de spurte sier elevene har lite eller manglende kompetanse innen de nevnte delmålene i programfaget kosthold og ernæring. En av de spurte sier i forhold til delmålet kultur og religion, så kan elevene noe om dette siden de har venner med en annen matkultur, mens en av de andre spurte sier elevene viser usikkerhet opp mot dette delmålet. Flere av de spurte mener skolen må ha større vektlegging på spesialkost siden førsteårslærlingene kan lite om dette temaet.

6.5 Elevens kompetanse innen programfaget servering, bransje og miljø

Informantene ble spurt om hva de mener elevene på Vg2 KS har av sluttkompetanse innen utvalgte delmål i programfaget *servering, bransje og miljø*. I følge læreplanen i faget skal elevene kunne:

- klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering
- drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer
- tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem
- bruke relevante faguttrykk
- gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering

6.5.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget

På spørsmålet om elevens kompetanse i forhold til kompetansemålene i servering, bransje og miljø sier en av våre informanter oppdekking kan de. I forhold til delmålet hvor førsteårslærlingen skal kunne presentere, anbefale og servere mat så sier vedkommende dette fungerer bra. Vedkommende sier i forhold til om lærlingene skal kunne servere alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer så presiserer informanten de kun serverer vann og ikke alkoholholdig drikker. I forhold til delmålet om bruk av relevante faguttrykk sier informanten det brukes lite faguttrykk på kjøkkenet. Vedkommende vet at tidligere ble det innen kokkfaget brukt en del franske faguttrykk, men innen institusjonskokkfaget er det lite fokus på dette. Informanten sier det til tider kan forekomme det brukes faguttrykk som kombidamper, sous vide og mise en place, men når disse faguttrykkene brukes viser ofte førsteårslærlingen usikkerhet i forhold til dette. Lærlingene kan mye om avfallshåndtering og vedkommende tror de lærer om dette på skolen.

Den andre av våre informanter sier i forhold til delmålet hvor elevene skal kunne klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering, ikke gjelder for den aktuelle bedriften siden de kun benytter tallerkenanretning. I forhold til delmålet om bruk av relevante faguttrykk sier vedkommende; «Vi bruker ikke så mye, når vi kommer ut fra skolen så «slutter» vi å bruke faguttrykk».

Vår tredje informant sier målene i programfaget servering, bransje og miljø er urelevante i forhold til det aktuelle kjøkkenet.

6.5.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget

Informanten sier førsteårslærlingene har oppnådd kompetanse i delmålene innen faget servering, bransje og miljø med unntak av delmålet som omhandler avfallshåndtering. Når de skal starte opp som lærlinger så kan de veldig lite angående avfallssortering, men det kommer fort på plass når rutinene er innarbeidet. På delmålet som omhandler det å kunne bruke relevante faguttrykk så sier informanten; «Jeg er fæl til å bruke faguttrykk, dette synes lærlingene er artig».

6.5.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget

En av våre informanter sier i forhold til delmålet å presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer så er dette vanskelig for en førsteårslærling å ha tilegnet seg kompetanse i. Men vedkommende sier elevene har lært å koke kakao og gløgg så det får de jo til. Noen av lærlingene digger å være i spisesalen mens andre har total scenskrek, informanten påpeker dette er personavhengig. Vedkommende hevder det er utrolig viktig å kommunisere bedriftens budskap og konsept i forhold til det nevnte mål hvor lærlingen skal presentere og servere mat og drikke. I forhold til delmålet hvor eleven skal kunne tilberede varme retter i serveringslokalet så praktiseres veldig sjelden flambering og transjering i bedriften. Vedkommende mener flambering og transjering er en lite utbredt serveringsmetode, og at det kun er et fåtall spisesteder som benytter dette i dag.

Faguttrykkene i restaurant- og serveringsbransjen er nesten utdødd og brukes minimalt i vår bedrift, med unntak av at vi bruker ordet blansjere i stedet for å forvelle, utover det bruker vi de norske faguttrykkene som blant annet vannbad kontra Bain-marie og koke ut stekepanna i stedet for deglasere. Informanten mener de store profilerte spisestedene er mer bevist på bruken av relevante faguttrykk.

Den andre av våre informanter sier i forhold til delmålet hvor førsteårslærlingen skal foreta oppdekking og servering, så har de lav kompetanse i det. Til delmålet god service, bruker- og gjestebehandling sier vedkommende det er veldig personavhengig. Informanten mener dette har sammenheng med elevens oppdragelse og i forhold til hvordan man omgås andre mennesker. Informanten sier i forhold til delmålene hvor lærlingen skal presentere og servere varm og kald mat og varme og kalde drikker så er det vanskelig å si noe om dette siden det er

hovmesteren sitt ansvarsområde. Vedkommende er usikker på om elevene har hatt mye opplæring innen dette på skolen, men mener det er et minimumskrav at de bør ha noe kompetanse innen disse delmålene. Inne på kjøkkenet blir det brukt en del faguttrykk, og vedkommende sier førsteårslærlingene er under middels nivå på dette. Informanten sier det er viktig med bevisstgjøring i forhold til faguttrykk, det er en del ord som blir brukt inne på kjøkkenet, men det er ikke sikkert lærlingene er klar over at dette er et faguttrykk. Når det gjelder avfallshåndtering og miljøbevisste valg i produksjonen så er vår informant usikker i forhold til om elevene har noen klare tanker rundt dette.

Vår tredje informant sier i forhold til delmålet hvor førsteårslærlingene skal kunne klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering, så tror vedkommende de klarer det. På delmålet hvor lærlingene skal kunne vise i praksis god service, bruker og gjestebehandling mener vår informant de vet hvordan de skal utføre dette, våre lærlinger er blide og hyggelige.

Informanten sier i forhold til delmålet hvor førsteårslærlingene skal kunne presentere, anbefale og servere mat og alkoholfrie og alkoholholdige drikker så er det en veldig «sperre» for noen, og vedkommende antar dette har med beskjedenhet å gjøre. Informanten sier innen bruk av relevante faguttrykk så har lærlingene dårlig kompetanse på dette, selv om de kan faguttrykk som mise en place og blansjere. Informanten påpeker; «Det er mulig de vet mer enn det de gir uttrykk for». I forhold til delmålet hvor lærlingene skal gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering, så sier vår informant; «De blir miljøbevisste, i hvert fall når de kommer hit, om de ikke er det når de kommer i fra skolen». Vedkommende sier de er klar over energiforbruk og svinn i forhold til det nevnte delmålet.

Den fjerde informanten sier i forhold til delmålet hvor førsteårslærlingene skal kunne bruke relevante faguttrykk så bruker vi noen i dag, men det ble mer brukt tidligere. Mange av disse faguttrykkene er franske og ble nok brukt mer før da det var mer fokus på det franske kjøkkenet. På målet hvor lærlingen skal gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering sier informanten det er lite kasting og kildesortering utfører de på en god måte.

Oppsummering

De spurte gir uttrykk for at det er stor variasjon i hva elevenes kompetanse er i de utvalgte målene i faget servering, bransje og miljø. Flere av informantene sier faguttrykk benyttes i liten grad i deres bedrift, mens noen andre sier at i deres bedrift brukes det mer. Når det

gjelder lærlingenes kompetanse innen bruk av faguttrykk, mener noen de har lav kompetanse i dette mens andre påpeker de har middels kompetanse. I forhold til delmålet avfallshåndtering mener noen av informantene dette utføres på en god måte, mens andre er usikker på hvor mye elevene har lært om dette på skolen. Noen av de spurte mener flere av førsteårslærlingene har vansker med å presentere, anbefale og servere mat og drikke, men det er store variasjoner i svarene på hva informantene mener om dette.

6.6 Elevens kompetanse etter avsluttet Vg2 Kokk- servitørfag

Ut ifra læreplanmålene i programfagene råvarer og produksjon, kosthold, ernæring og helse og servering, bransje og miljø undres vi på om informantene mener elevene på Vg2 KS har fått tilstrekkelige kompetanse. Videre spør vi oss om dagens lærere er oppdatert på siste nytt i forhold til råvarer, trender og utstyr, og om den skolebaserte opplæringen er relevant i forhold til bedriftenes ønsker og behov?

6.6.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget

Den ene av våre informanter sier førsteårslærlingene har lært en del på skolen i forhold til de forskjellige delmålene i programfagene. Vedkommende sier; «Vi trenger lærlinger ellers går vi til grunne. Viktig med lærlinger for bedriften, de oppdaterer de andre som jobber her».

Vår andre informant sier førsteårslærlingene må jobbe raskt, det er tempo de ofte mangler. De må lære seg å tenke fremover i arbeidsprosessen for å kunne utføre flere oppgaver på en gang. Vedkommende sier; «De må lære seg til å gjøre noe mens for eksempel smøret smelter og oppvask må tas jevnlig». Informanten har et inntrykk av at de elevene som kommer til bedriften har god kompetanse innen bruk av forskjellig typer produksjonsutstyr.

Den tredje av de spurte mener førsteårslærlingene har dårlige kunnskaper innen prosentregning og annen praktisk regning, de har problemer med å forstå tall. Det er viktig lærlingene kan gange og dele en oppskrift og næringsberegne forskjellige retter. Videre påpeker vår informant;

Det er jo viktig at lærlingene er reflekterte over tidligere innlærte kunnskaper og ferdigheter, blant annet med tanke på om en oppskrift de tar ut fra en nettside stemmer overens med tidligere erfaringer lærlingen har med bruk av lignende oppskrifter.

Informanten mener lærlingene også må være reflekterte og bevisste på til fettreduert kost så bruker man ikke kremfløte og til natriumreduert kost så bruker man minimalt med salt. Det er viktig for en lærling å ha gode relasjoner til øvrige medarbeidere og uenigheter de ansatte i mellom ikke må dras med inn på kjøkkenet. Skal man bli en god kokk er det viktig man kan jobbe selvstendig sier informanten.

6.6.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget

Informanten sier førsteårslærlingene ikke er utlært når de kommer til bedriften, men de er fortsatt under opplæring. Vedkommende mener de kan mer enn det de gir uttrykk for.

6.6.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget

Den ene av våre informanter mener det å gå på skole fra 08:30-15:30 på hverdagene, er helt annerledes enn å jobbe på et kjøkken hvor det er doble vakter og hvor man må jobbe til alle døgnets tider. I tillegg er det arbeid i helger og i forbindelse med høytider. Videre sier informanten lærere på kokk- og servitørfag må ut i bedrifter for å jobbe og oppdatere seg. Informanten kommer med følgende sitat;

Det er viktig at lærerne kommer seg utenfor læreplanen som de får tredd nedover hodet ..., kanskje man burde ha lokale retningslinjer på skolene ..., kanskje deres skole kan bli kjent for å være den mest kreative skolen i hele landet ..., fordi dere lager deres egne retningslinjer som dere trives med.

Vår andre informant mener førsteårslærlingene må kunne de grunnleggende teknikker, blant annet det å kunne beine ut kjøtt, fugl og filetere fisk. Informanten mener programfaglærerne på Vg2 KS har god kompetanse i forhold til de grunnleggende metoder innen det meste, men med unntak av produksjon av desserter og masser. Sorbe, kremis, isparfait og mousse mener vedkommende lærlingene har manglende kompetanse i. Videre mener informanten lærlingene har manglende forståelse på hva en pisket-, rørt-, og røstet masse er. Andre grunnleggende metoder som lærlingene har manglende kompetanse i er duchessemasse, hollandaise og majones. Vedkommende sier det er viktig lærlingene kan disse grunnleggende metodene siden de er utgangspunkt for diverse andre produkter. Vedkommende sier; «Jeg har ikke noen tydelige faglige forventninger til førsteårslærlingene, men om jeg ser kandidaten virker til å være et ok «emne» så er det et godt utgangspunkt».

Den tredje av våre informanter sier;

Førsteårslærlingene har tilstrekkelig kompetanse etter å ha fullført Vg2 KS, men når de kommer til oss på kjøkkenet så er det vi som former de videre. Vi kan som sagt bygge videre på det de har lært på skolen, men de er lite selvstendige når de starter i vår bedrift. Jeg mener at på skolen får de liten opplæring i det å jobbe effektivt og det å kunne se framover i forhold til hva som til enhver tid skal produseres.

Enkelte av lærlingene kan ha problemer med språket og dette kan føre til at de ikke skjønner hva som blir sagt og skrevet. De lærlingene vi har hatt og har er pliktoppfyllende, samarbeidsvillige og «snille» mennesker.

Vår fjerde informant sier førsteårslærlingene er klare til å ta fatt på læretiden. Det er ingenting vedkommende reagerer på de ikke kan, men hvis det skulle være noe så tar de som lærebedrift tak i det.

Oppsummering

Informantene mener elevene har tilegnet seg ulik kompetanse etter de er ferdig på Vg2 KS. Noen av de spurte sier elevene har lært en del i forhold til kompetansemålene i de forskjellige programfagene og de er klare til å ta fatt på læretiden. Mens andre sier det motsatte og mener elevene ikke har lært det grunnleggende innen enkelte av kompetansemålene i det aktuelle faget. En av de spurte gir uttrykk for at vedkommende er bevisst på at førsteårslærlingene ikke er utlært når de kommer til bedriften. En av de andre spurte sier førsteårslærlingene mangler hurtighet og presisjon når de starter som lærlinger, en annen informant påpeker viktigheten av å reflektere over yrkeskompetanse. En av informantene har ikke noen faglige forventninger til lærlingen, men hvis kandidaten virker til å være et ok «emne» så er det et pluss. Enkelte av informantene sier det er viktig med gode relasjoner til andre ansatte i bedriften.

6.7 Organisering av relevant yrkesopplæring innen restaurant- og matfag

Vi lurer på hvordan yrkesopplæringen innen programområdet restaurant- og matfag bør organiseres for at lærlingene skal få best mulig relevant opplæring. I den forbindelse lurer vi

på om dagens organisering av utdanningsløpet med 2 pluss 2 modellen er optimal eller om våre informanter har forslag til eventuelle endringer?

6.7.1 Svarene fra informantene innen institusjonskokkfaget

Den ene av informantene mener dagens modell er bra, hvor det er to år på skole med opplæring av grunnleggende tilberedningsmetoder i programfagene. Vedkommende uttrykker bekymring for at institusjonskokkfaget blir borte.

Vår andre informant sier dagens ordning med to år i skole og to år i bedrift ikke er optimal. Vedkommende mener det hadde vært bedre med en veksling mellom skole og bedrift tidligere i utdanningsløpet. Elevene kan gå ett år på skole, ett år i bedrift og videre ett halvt år på skole og ett år ute i bedrift og tilslutt ett halvt år på skole igjen før lærlingene kan gå opp til fagprøven. Når eleven er inne på skolen det første året så har de forskjellige moduler med forskjellig tema. De kan da tidlig i utdanningsløpet velge hvilken linje de vil gå og hvilket yrke de vil utdanne seg innen, som for eksempel institusjonskokk, restaurantkokk eller servitør.

Den tredje informanten mener det bør være et fireårig løp, hvor eleven det første året er en dag per uke i lærebedrift. Det andre året er eleven to dager i bedrift og det tredje året er eleven tre dager i bedrift, til slutt i det fjerde og siste året er eleven ute i bedrift fire dager. Vedkommende mener dette løpet ikke nødvendigvis må føre til generell studiekompetanse, men han vet at mange av dagens ungdom er veldig opptatt av å få denne kompetansen. Informanten kunne ønsket seg det nevnte løpet på fire år, men kun hvor eleven kan ta en fagprøve og ende opp med et fagbrev innen institusjonskokkfaget uten den generelle studiekompetansen.

6.7.2 Svaret fra informanten innen servitørfaget

Vår informant sier dagens modell er helt grei. Det er viktig de som opplæringsarena gir det lærlingene trenger og det er opp til bedriften at de blir dyktige innen sitt fag. Vedkommende sier de bruker opptil seks måneder på å kartlegge førsteårslærlingenes kompetanse. Tidligere var det et krav til servitørlærlingene om å være seks måneder på kjøkkenet, noe de dessverre ikke lenger er. Ved at de var på kjøkkenet så ble de tryggere på servitøroppgavene og dermed kunne de framstå som mer proffe overfor gjestene. Servitørlærlingene kunne da fortelle gjestene om montering av smør i en saus og ha en forståelse av hva det innebar.

6.7.3 Svarene fra informantene innen kokkfaget

Vår første informant sier han er usikker på om modellen som er i dag, med to år i skole og to år i bedrift er den beste. Vedkommende sier han er kjent med at noen andre nasjonaliteter bruker en blanding, hvor eleven går et halvt år på skole og et halvt år i bedrift for så å være inne på skolen igjen. Informanten sier;

..... dette kan være en utfordrende tankegang for både skole og bedrift, forandringer vil være smertefulle i en begynnerfase, men man må være tålmodig i forhold til en ny modell. Studieturer og forskjellige utvekslingsprosjekter mener jeg er viktig, og jeg synes det er «super sunt» å komme seg ut for å bli en bedre kokk.

Den andre informanten mener dagens løsning er optimal, vedkommende er glad for at elevene i dag har praksis en dag i uken gjennom de to årene de er på skole. Dette for at elevene skal få tidlig arbeidstrening, noe som informanten er opptatt av.

Vår tredje informant har et forslag til en opplæringsmodell som består av ett år på skole med bare teori og tre år i bedrift med muligens noen bolker av teori inne på skolen. Ulempen med ett år på skole med bare teori kan muligens være med på å knekke litt av lærelysten til ungdommene med tanke på faget. Vedkommende mener det kan bli litt «slaraffen liv» på skolen og av den grunn ønsker informanten elevene heller har tre år kontra to år i bedrift. Informanten uttrykker; «Man må ikke drepe gleden med å lage mat, skaperkraften må man ikke drepe med teori, det er det som er noe av utfordringen».

Den fjerde av våre informanter sier dagens modell med to år i skole og to år i bedrift er bra. Vedkommende mener to år i skole og kun ett år i praksis ikke er noen god løsning. Informanten sier tre år i lære heller ikke er noen god løsning da vedkommende mener dette blir for mange år i lære.

Oppsummering

De fleste av de spurte mener dagens ordning med to år i skole og to år i bedrift er grei, men noen mener andre modeller kan være mer hensiktsmessig. Det ble blant annet nevnt forslag om mer veksling mellom skole og bedrift gjennom hele det fireårige løpet. Det kom fram bekymring rundt institusjonskokkens eksistens og om den har livets rett.

6.8 Informantenes tilleggsopplysninger

På vårt spørsmål om informantene har noe de ønsker å tilføye så sier vår første informant innen institusjonskokkfaget vedkommende savner interesserte og motiverte lærlinger innen faget. I tillegg sier informanten man kan se en mer likhet mellom institusjonskokken og restaurant kokken og det kan være bra om disse fagbrevene blir slått sammen, dette for å øke rekrutteringen til yrkene.

En av de andre informantene innen institusjonskokkfaget sier;

En lærling som skal opp til fagprøven tør ikke å strekke seg etter en karakter på høgt nivå, men velger å gå for en lavere karakter. Hadde lærlingen valgt å lage majonesen som skulle benyttes videre i produksjonen, i stedet for å bruke ferdig majones, så hadde kandidaten muligens oppnådd et bedre resultat.

Informanten er misfornøyd med ordningen hvor lærlingen kan få fratrukket i sin læretid ved å ha gått på et «matkurs» eller at personen har jobbet i yrket. Vår informant er usikker på hva lærlingen har oppnådd av kompetanse tidligere.

Vår informant innen servitørfaget er opptatt av at lærlingene må gjøres trygge før en fagprøve ved å oppmuntre og gi ros. Vedkommende opplever praksiskandidatene mer trygge enn de som har vært lærling, siden de har lengre fartstid innen yrket.

Den ene av våre informanter innen kokkfaget kjenner ikke så godt til opplæringen som skjer på kokk- og servitørfag og sier;

Det er viktig å tørre å gjøre nye oppgaver, og å tørre å gå utenfor normalen. Jeg mener det er viktig å «putte» kreativitet inn på skolen, mulig det blir gjort, men jeg kjenner ikke til hva skolen gjør. Jeg synes det er viktig å fornye seg og by på seg selv det blir det flinke lærere av, noe som kan resultere i at de blir mer vågale.

En av de andre informantene innen kokkfaget mener det er viktig lærlingene har fått en plattform gjennom skolen, men formingen av lærlingene skjer i den enkelte lærebedrift.

Informanten er opptatt av at det er viktig å «selge» seg til skolen og programområdet restaurant- og matfag i forhold til yrkesfaglig fordypning. Dette kan igjen resultere i at bedriften muligens vil få gode lærlinger.

Oppsummering

Informantene uttrykker de kjenner lite til hvordan opplæringen foregår på skolen innen Vg2 kokk- og servitørfag. Det blir påpekt av en av informantene det er viktig at programfaglærerne må tørre å by på seg selv og fornye seg. En av informantene presiserer det er viktig å gjøre førsteårslærlingene trygge i tiden de er i lære med tanke på en framtidig fagprøve.

Informanten sier han erfarer praksiskandidatene er mer trygge siden de har jobbet lenger i yrket. En annen av informantene mener det er viktig lærlingen har fått en plattform gjennom skolen, men påpeker formingen av lærlingen skjer ute i den enkelte lærebedrift.

6.9 Oppsummering

I dette kapittelet har vi presentert funnene. Det kommer frem motstridende svar fra informantene på spørsmålet om førsteårslærlingenes kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap. Interessant er det at noen av våre informanter sier de ikke har så store forventninger mens andre har større. Ser man på de grunnleggende metodene er det enkelte som sier lærlingene kan koke kraft og grunnsaus, mens andre sier de ikke kan det. Flere av informantene påpeker førsteårslærlingenes kompetanse innen personlig hygiene og produksjonshygiene er bra, men det er av interesse å se at noen mener lærlingene er mindre gode på dette siden de bare står og klatter med kluten. De opplæringsansvarlige forventer lærlingene skal være reflekterte, selvstendige, høflige og pliktoppfyllende, men sier enkelte lærlinger mangler dette og av den grunn ikke er egnet til å jobbe innen bransjen. Noen av de spurte mener skolen er urealistisk og elevene på Vg2 KS må få et mer realistisk bilde av hva yrket innebærer. Enkelte av informantene er usikre på hvilke krav som skoleverket stiller til eleven i programfagene.

Innen programfaget råvarer og produksjon mener våre informanter det er stor variasjon i elevenes kompetanse, og det er av interesse å se enkelte mener elevene har alt fra høy kompetanse til lav kompetanse i læreplanmålene. Det er motstridende svar på hva elevene har av kunnskap når det gjelder grunnleggende metoder, svarene viser stor forskjell i forhold til råvarekunnskap, planlegging og tilberedning. Flere av våre informanter sier elevene er dårlige i forhold til økonomi og de «produserer» mye svinn. Personlig hygiene har elevene høy

kompetanse i, men innen produksjonshygiene er det manglende kompetanse ifølge våre informanter. Flere av våre informanter sier førsteårslærlingene er kreative i forhold til å tilberede forskjellige retter. Hvilke krav som stilles til elevene i programfaget fra skolens side er informantene usikre på.

I programfaget kosthold, ernæring og helse sier flere av de spurte elevene har lite eller manglende kompetanse i læreplanmålene, men det er verdt å merke seg at en av de spurte er positiv til elevenes kompetanse. Det er av interesse å se en av informantene sier elevene har god kunnskap innen andre matkulturer og religion, mens en annen sier elevene er usikre på dette. Det er viktig å merke seg at flere av de spurte mener skolen må ha større vektlegging på spesialkost siden førsteårslærlingene kan lite om dette temaet.

Innen programfaget servering, bransje og miljø uttrykker de spurte det er stor variasjon i hva elevenes kompetanse er i læreplanmålene. Når det gjelder lærlingenes kompetanse innen bruk av faguttrykk, mener noen de har lav kompetanse i dette, mens andre påpeker de har middels kompetanse. Når det gjelder miljøbevisste valg i produksjonen og avfallshåndtering, er det interessant å se noen av informantene mener førsteårslærlingene utfører dette på en god måte. De mener elevene har lært om dette på skolen, mens andre er usikre på hvor mye de har lært. Noen av de spurte mener flere av førsteårslærlingene har vansker med å presentere, anbefale og servere mat og drikke, men det er viktig å påpeke det er store variasjoner i svarene på hva informantene mener om dette.

Informantene mener elevene har tilegnet seg ulik kompetanse innen de tre forskjellige programfagene etter de er ferdig på Vg2 KS. Noen av de spurte sier elevene har lært en del i forhold til kompetansemålene i programfagene og mener elevene er klare til å ta fatt på læretiden, mens andre sier det motsatte og mener elevene ikke har lært det grunnleggende i fagene. Et viktig moment fra en av informantene er bevisstheten om at førsteårslærlingene ikke er ferdig utlært når de kommer til bedriften, men fortsatt er under opplæring. En av informantene har ikke noen faglige forventninger til lærlingen, men påpeker om kandidaten virker til å være et ok «emne» så er det et pluss. Enkelte av informantene sier det er viktig førsteårslærlingene har gode relasjoner til andre ansatte i bedriften.

De fleste av informantene mener dagens ordning innen programområdet RM med to år i skole og to år i bedrift er grei. Men det er viktig å nevne at noen mener andre modeller kan være

mer hensiktsmessig, blant annet veksling mellom skole og bedrift gjennom hele det fireårige løpet.

Tilleggsopplysninger som informantene kommer med og som vi synes er viktig er at bedriftene kjenner lite til hva som skjer på skolen og det påpekes at skolen og lærerne må fornye seg for å følge med i tiden. Det å gjøre førsteårslærlingene trygge i læretiden er et viktig punkt som kommer frem. Det er viktig elevene får en plattform på skolen som bedriftene kan bygge videre på for å forme lærlingene.

Drøftingen vil bli gjennomført i neste kapittelet og via drøftingen vil svarene fra informantene sees opp mot relevant teori som tidligere er beskrevet i oppgaven.

7. DRØFTING

Vi minner innledningsvis om vår problemstilling:

Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?

Med bakgrunn i problemstillingen legges drøftingen opp med utgangspunkt i følgende temaer:

- Førsteårslærlingens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap
- Elevens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap
- Yrkesopplæring og tilleggsopplysninger

Dette er de sentrale temaene vi har fokusert på og som etter vårt syn er viktig å vektlegge for å få svar på vår problemstilling.

Gjennom drøftingen vil vi forsøke å besvare problemstillingen ved å benytte teori fra kapittel to, tre og fire i oppgaven. I kapittel to har vi sett på fag og yrkesopplæringen og aktuell forskning på feltet. I kapittel tre har vi sett på sentrale styringsdokumenter som blant annet læreplanen fra Vg2 kokk- og servitørfag. Og i kapittel fire har vi sett på ulike teoretikere og deres syn på yrkeskunnskap.

Det første temaet vi tar for oss i drøftingskapittelet er førsteårslærlingens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap, hvor vi har spurt de opplæringsansvarlige i hvordan de opplever førsteårslærlingens kompetanse. Videre har vi spurt om de mener elevens kompetanse i noen utvalgte kompetansemål i programfagene, råvarer og produksjon, kosthold, ernæring og helse og tilslutt i faget servering, bransje og miljø er oppnådd i det de starter som lærlinger. Det tredje temaet vi drøfter er yrkesopplæring og eventuelle tilleggsopplysninger fra informantene i forhold til å gjøre opplæringen mest mulig relevant på programområdet restaurant- og matfag.

7.1 Førsteårslærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap

Som funnene viser, er det et stort spenn i svarene på hvordan informantene opplever førsteårslærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap.

En av våre informanter sier vedkommende ikke har noen spesielle forventninger til førsteårslærlingene, men påpeker; «Vi vil «kaste» lærlingene ut i det for å se hva de kan». I tillegg sier vår informant;

Jeg savner yrkeskunnskap innen mat og vinlære, men jeg mener det er noe som bedriften skal lære de ferske lærlingene, jeg kan jo så mye vet du jeg må stille hodet mitt tilbake de skal jo ikke kunne så mye som jeg kan ...

I følge læreplanen i servering, bransje og miljø skal elevene kunne presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer (Utdanningsdirektoratet, 2007). Vår erfaring er i forhold til servering av alkoholholdige drikkevarer så er dette ett av de målene som det er vanskelig å få jobbet grundig med i forhold til å få det mest mulig realistisk. På skolen ender det opp med at vi «leker» restaurant og elevene serverer «liksom vin». Dette kan sammenlignes med hva Stiansen sier om at arbeidslivet er seriøst og skole er lek (Nyborg, 2016). Men vi må huske på at elevene er i starten av sin yrkesutdanning, når de er ferdig på skolen. De vil lære mer når de starter opp som lærlinger, noe vår informant virker til å være bevisst på. Videre kan vi i rapporten til utvalget for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen lese at drikkekunnskap må styrkes i læreplanene på Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 servitørfag (Utdanningsdirektoratet, 2016d). Vi er enige i utvalget sitt forslag om styrking av drikkekunnskap i opplæringen. Og vi mener det er viktig at en fremtidig servitør skal være profesjonell i sin yrkesutøvelse og dermed inneha kompetanse om drikkekunnskap.

Et annet funn viser en av våre informanter er usikker på hva en førsteårslærling skal inneha av kompetanse i forhold til karakterer etter endt Vg2 kokk- og servitørfag. Vi mener dagens hospiteringsordning er gunstig, hvor vi som lærere kan oppdatere oss ute i bedrift. Men vi mener også den opplæringsansvarlige kan komme inn på skolen for å se hvordan opplæringen på Vg2 KS praktiseres (Utdanningsdirektoratet, 2014). I svaret fra en av våre informanter kommer følgende utsagn; «Mange av kokkene mine har glemt å være kalv». Her mener vi det er viktig opplæringsansvarlige og øvrige ansatte er bevisste på at førsteårslærlingene er «ferske» og ikke ferdig utlært når de starter i læra. Det kommer også frem i svarene at programfaglærerne på Vg2 KS ikke vet hva som skjer i de ulike bedriftene og oppfordres til hospitering i bedrift en ukes tid i løpet av skoleåret. I følge Arne Roar Lier så er yrkesfaglærerens profesjon bygget på det doble praksisfelt, som innebærer at man på den ene

siden må beherske en yrkesutøvelse og på den andre siden være pedagog (Lier, 2015). Vi mener dette samstemmer med hva hensikten med hospitering er og at det skal gi læring som er relevant for eget arbeid (Hilsen, 2012). I rapporten Rekruttering, frafall, og overgang til læreplass på restaurant- og matfag kommer det frem at opplæringskontorene og bedriftene etterspør hospitering blant lærerne (Andersen & Andersen, 2016). Vi støtter oss til forannevnte og mener hospitering er viktig å benytte seg av. Dette fordi vi som lærere skal sørge for en tidsriktig og relevant utdanning, noe også Stiansen hevder (Nyborg, 2016). Begrepet relevans definerer Hansen, Hoel og Haaland på følgende måte; «Om opplæring som har nytteverdi for den enkeltes utdanningsplaner og for det yrket og den bransjen eleven utdanner seg til» (Hansen, Hoel & Haaland, 2015, s. 13). Vi støtter oss til denne definisjonen av begrepet relevans og anser dette som ett viktig begrep i fag og yrkesopplæringen.

I forhold til hvilke faglige krav som skoleverket stiller til elevene er det usikkerhet rundt dette og en av våre informanter kommer med følgende utsagn;

Førsteårslærlingene mangler kjennskap til bransjen og jeg er usikker på om lærlingene skjønner hvor stor, anerkjent og intens denne «kokkeboblen» faktisk er. Jeg mener det kan settes et spørsmålstegn ved om lærlingene kjenner til Bocuse, Espelid Hovig, Hellstrøm og Stiansen.

I læreplanmålene i programfaget servering, bransje miljø står det elevene skal kunne drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfag (Utdanningsdirektoratet, 2007). Ser vi dette opp mot svaret fra en av informantene er vi enig med vedkommende, og mener vi som programfaglærere på Vg2 KS må ha mer fokus på å lære elevene i hvem de «store kokkene» gjennom tidene har vært. Med tanke på anerkjennelse og intensitet i forhold til «kokkebobla» som vår informant nevner, er det viktig å få fram at kokk- og servitørfagene må få en høyere status noe som også Banggren påpeker i sin artikkel «Bare elektriker» (Banggren, 2014).

En annen av våre informanter sier forventningene til førsteårslærlingene er at de kan lage hvit saus, brun saus, lese en oppskrift, og måle og veie spesielt i forhold til å kunne doble oppskrifter. I de grunnleggende ferdighetene innen programfagene på kokk- og servitørfag står det elevene skal kunne lese og bruke oppskrifter (Utdanningsdirektoratet, 2007). I tillegg

skal de kunne regne, det vil si elevene skal kunne omarbeide oppskrifter og foreta mengdeberegninger. Gjennom de grunnleggende ferdighetene skal elevene tilegne seg en helhetlig kompetanse i fagene (St.meld.nr. 30 (2003-2004), 2004). I følge læreplanen i programfaget råvarer og produksjon skal eleven kunne de grunnleggende metoder som inngår i det å lage blant annet en grunnsaus. Ser vi på kompetansemodellen til brødrene Dreyfus som er delt inn i 5 nivåer så anser vi elevens produksjon av grunnsauser som nivå 1, begynner nivå (Illeris, 2012). Denne kompetansemodellen er med på å danne grunnlaget for vår forståelse av utvikling av yrkeskunnskap. Som programfaglærere på Vg2 kokk- og servitørfag støtter vi oss til at elevene skal kunne de grunnleggende ferdighetene og grunnleggende metoder for å utvikle fagkompetanse.

Videre har en av våre informanter forventninger til førsteårslærlingens kompetanse og sier;

Lærlingen må kunne kutte og håndtere en kniv, kan lærlingene dette når de kommer til meg på mitt kjøkken, kan jeg lære de masse, og de må møte til riktig tid og strekke seg lengere, og ikke sykmelde seg for det minste.

Læreplanene i råvarer og produksjon sier elevene skal kunne bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen (Utdanningsdirektoratet, 2007). Vi er enig med informanten i at verktøyføring er av stor betydning for lærlingene. I den generelle delen av læreplanen, som omhandler det arbeidende mennesket, står det at gode arbeidsvaner som utvikles i skolen har nytte for lærlingene når de kommer ut i arbeidslivet (Kike-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1993). Vi mener dette underbygger at lærlingen må møte til riktig tid og strekke seg lengre og ikke bli borte fra jobben. Som lærere på Vg2 KS har vi et stort fokus på dette i undervisningen og vi støtter oss til informanten. Kunnskapsdepartementet har sendt ut til høring forslag til ny generell del av læreplanverket og prinsipper for opplæringen (Kunnskapsdepartementet, 2017). Dokumentet skal gi føringer for opplæringen i fag og prinsipper for skolens praksis, og skal tydeliggjøre opplæringens ansvar for danning og utvikling av elevens helhetlige kompetanse. Det skal bli interessant å se hvordan dette vil påvirker fremtidens opplæring.

En av informantene sier det er stor variasjon i lærlingenes yrkeskompetanse og fremhever spesielt; «Faglig sett forventer jeg ikke all verden av førsteårslærlingen, men jeg forventer at

det er rett person med riktige holdninger». En av våre andre informanter sier; «Det er viktig at lærlingene har lyst til å lære, og at de møter opp og viser seriøsitet». Dette er i tråd med det som kommer fram i rapporten *Fleksibilitet eller faglighet*, om at holdninger til arbeidet som det å møte presis på jobb er viktige kjennetegn på en god lærling (Nyen & Tønder, 2012). I tillegg må lærlingen ha interesse for faget, lyst til å lære og vise initiativ. Det ser ut til at forventninger til lærlingene i større grad handler om motivasjon, holdninger og arbeidsmoral enn om faglig dyktighet. Som programfaglærere ser vi enkelte av våre elever viser stort initiativ for faget, mens andre viser mindre.

I følge opplæringslova beskriver den hvilke verdier og holdninger som er overordnet og som opplæringen skal følge (Opplæringslova, 1998). Elevene og lærlingene skal utvikle kunnskap slik at de kan delta i fellesskapet i samfunnet. Skolen og lærebedriften forplikter seg til å møte elever og lærlinger med respekt, tillit og krav. Oppgaver og utfordringer som gis skal være med på å øke dannelse og læringslyst. Vi mener at opplæringslova, som et av våre sentrale styringsdokumenter, har betydning for å gi de fremtidige lærlingene god kompetanse og være rustet for det fremtidige arbeids- og samfunnsliv. Andre forventninger som kommer frem i undersøkelsen er at lærlingene skal være reflekterte, selvstendige, voksne og de må kunne ta ansvar for seg selv. Vi mener det å gi lærlingene konkrete utfordringer i det praktiske arbeid er viktig for at lærlingene skal lære å reflektere underveis i eget arbeid, dette kan sees opp imot det Schön kaller refleksjon i handling (Hiim & Hippe, 2001). I tillegg kan vi i Stortingsmelding nr. 30 «Kultur for læring» (2003-2004) lese at elevene skal gis muligheter til å gjøre reflekterte valg og påvirke sin egen fremtid.

En av våre informanter er overasket over mangel på kunnskap og sier det ikke er noe gjennomgående hva en førsteårslærling kan, noen kan litt om det ene og andre kan litt om noe annet. Informanten sier; «Lærlingene sier selv de ikke kan koke kraft, fordi de muligens er redde for å feile og at de er redde for å bli irettesatt av den opplæringsansvarlige». Dette mener vi samstemmer med hva som kommer frem i rapporten *Fleksibilitet eller faglighet* som viser at overgangen fra skole til læretid er stor for de fleste (Nyen & Tønder, 2012).

Lærlingene føler de kan lite og mange sier de «må lære alt på nytt». Den opplæringsansvarlige er opptatt av å bruke «byggeklosser» i oppstarten av læretiden for at lærlingen skal kunne opparbeide seg kompetanse. Vi kan her se likhet opp mot kompetansemodellen til Dreyfus og Dreyfus fra novise til ekspert (Illeris, 2012). Vi støtter oss til forannevnte i forhold til vår undervisning, hvor vi tar utgangspunkt i ferdighetene som

elevene har tilegnet seg og bygger videre på dette. Selvstendighet og perfektjonisme er manglende yrkeskunnskap sier en av våre informanter, og sier det er et stort gap mellom skole og arbeidsliv. Dette samstemmer med hva Kari Henriette Hansen og Grete Haaland sier er en utfordring i norsk yrkesopplæring (Hansen & Haaland, 2015). Arbeidslivet kritiserer yrkesopplæringen og sier fagarbeiderens kompetanse ikke er god nok for å tilfredsstillere arbeidslivets krav.

En av våre informanter kommer med følgende sitat; «Lærlingene kan lite om krafter, sauser, partering og filetering, men det med partering og filetering må det jo jobbes med i mange år før det sitter i hendene». Vi undres over at informantene sier førsteårslærlingene ikke kan koke kraft, siden vi vet dette vektlegges i opplæringen i faget ved vår skole. Vi mener lærlingene blir mer selvstendig etterhvert som de får mer erfaring og vi støtter oss til Lave og Wenger som er opptatt av mester – svenn tradisjon hvor lærlingene er i et praksisfellesskap (Dysthe, 2001). Vi tør påstå våre elever identifiserer seg med praksisfellesskapet når de er i praksis i bedrift i faget YFF.

En av våre informanter sier ikke alle er egnet til å jobbe som institusjonskokk siden de mangler tempo og effektivitet. En av de andre informantene sier; «Ikke alle lærlinger har den kompetansen som etterspørres og er av den grunn ikke egnet til å jobbe innen restaurantbransjen». I følge Hilde Hiim får elevene praksissjokk, de lærer det viktigste først når de kommer ut i jobb og de føler utdanningene er lite meningsfulle (Hiim, 2013). I følge Stiansen mener også han mange lærlinger får praksissjokk når de begynner i læra, da gjerne i forhold til tempo (Nyborg, 2016). Slik vi kjenner institusjonskokkfaget mener vi det generelt er mindre stress og tempo på et institusjonskjøkken enn i et restaurantkjøkken, men vi vet det er store variasjoner innen disse to yrkene. Derimot mener vi førsteårslærlingene er litt «unnskyldt» i forhold til informantens utsagn om at ikke alle lærlinger har den kompetansen som etterspørres og ikke er egnet til å jobbe i restaurant bransjen. Vi viser til lærlingenes unge alder og den lille arbeidserfaringen de har i faget når de er ferdig på Vg2 KS. Reel arbeidslivspraksis er ifølge Schøn, at lærlingen lærer å lære av arbeidet og vi mener ved å ta utgangspunkt i dette så vil lærlingen øke sitt tempo og sin effektivitet på sikt (Hiim, 2013).

I forhold til hygiene sier en av våre informanter;

Jeg mener lærlingene har manglende kompetanse innen produksjonshygiene, spesielt innen kryssforurensing hvor jeg tenker hovedsakelig på råvarebehandling, vareflyt og lagring. Jeg mener også de er dårlige på kvalitetsbedømming av råvarer, men lærlingene er god på personlige hygien og annet renhold.

Ser man dette opp mot læreplanen i programfaget råvarer og produksjon skal elevene kunne praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk (Utdanningsdirektoratet, 2007). I følge rapporten til Spetalen kommer det frem at læreplanmålet som omhandler hygiene ansees som vesentlig for senere yrkesutøvelse (Spetalen, 2017). Vi støtter oss til den gjeldende læreplanen og funn fra Spetalens rapport og mener dette er viktig for yrkesutøvelsen. Men vi erfarer at elevene ikke er opptatt av produksjonshygiene og de anser det som lite meningsfylt arbeid. Elevene mener matlaging er mer interessant enn renhold. I Fafo rapporten «Fleksibilitet eller faglighet» kan vi lese «Når du er på skolen, virker en del som unødvendig, men når du ser vanlige voksne kokker gjøre de samme tingene, så forstår du bedre at dette er riktig» (Nyen & Tønder, 2012). Når våre elever er i bedrift i faget YFF antar vi de erfarer at renhold og hygiene er viktig i kokkeyrket, de ser kokkene utøver renhold på sin arbeidsplass.

Det kommer frem i undersøkelsen at enkelte synes skolen er urealistisk og en ide som kommer frem er at elevene burde drive sin egen restaurant på skolen, dette for å få ett mer realistisk bilde av hva yrket egentlig går ut på. Det blir nevnt at restaurantyrket ikke er «noen kjære mor» og det påpekes at programfaglærerne må informere elevene om realismen i yrket. En av informantene kommer med følgende utsagn; «Ugunstige arbeidsforhold må ikke holdes skjult for elevene, og programfaglærere på Vg2 KS må informere om hvordan faktisk yrket er». Hvis ikke vil det være fare for at lærlingene faller fra i løpet i læretiden. Dette mener vi samstemmer med frafallsproblematikken som Kari Henriette Hansen og Grete Haaland påpeker i sin artikkel, «Utfordringer i norsk yrkesopplæring» (Hansen & Haaland 2015). I tillegg stemmer dette med funn i Fafo-rapporten «Fleksibilitet eller faglighet?» som viser at elevene var positive til erfaringene med arbeidslivspraksis gjennom faget PTF (Nyen & Tønder, 2012). Elevene sa de opplevde de lærte mye mere ute i bedrift i forhold til på skolen, eksempler som kom frem var erfaringer med lange og sene arbeidsdager, fysisk slit og stresset

i arbeidssituasjonen. Vi som programfaglærere på Vg2 KS erfarer elevene lærer mye gjennom faget YFF, når dette gjennomføres i bedrift. Vi mener YFF er viktig for at elevene skal kjenne på atmosfæren ute i bedriften. Det er viktig å finne egnet praksisplass som passer den enkelte elev i forhold blant annet bedriftskultur, og som programfaglærere på Vg2 KS må vi ikke skremme elevene men heller se mulighetene for den enkelte.

7.2 Elevens kompetanse innen relevant yrkeskunnskap

Vi vil her drøfte funnene ut ifra de tre programfagene. Først vil vi se på råvarer og produksjon videre vil vi se på kosthold, ernæring og helse og til slutt vil vi se på servering, bransje og miljø.

7.2.1 Elevens kompetanse i programfaget råvarer og produksjon

Det er stor variasjon i svarene fra våre informanter i forhold til programfaget råvarer og produksjon. Det kommer frem av svarene i undersøkelsen at kompetansen til elevene i forhold til delmålet hvor eleven skal kunne behandle råvarer er ganske bra.

Funn viser at den opplæringsansvarlige sjekker blant annet ut om eleven har gode ferdigheter i forhold til det å kunne spe en deig. Vår informant sier; «Elevene sier at de har spedd kjøttdeig til farse før, men det er annerledes å spe 40 kg kontra det å spe 1 kg». I den generelle delen av læreplanen kan vi lese at opplæringens mål er å ruste skoleelevene til å møte livets oppgaver og mestre utfordringer med andre (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1993). Opplæringen vi som programfaglærere på Vg2 KS gjør mener vi kvalifiserer til en produktiv innsats i dagens arbeidsliv innen kokk og restaurantbransjen. Derimot viser vi til læreplanen i programfaget råvarer og produksjon der et av kompetansemålene er at elevene skal kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeide produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte (Utdanningsdirektoratet, 2007). Vi mener i det forannevnte delmålet kommer blant annet produksjon av farser inn.

I forhold til alle kompetansemålene i råvarer og produksjon sier en av våre informanter; «Hvis elevene skal kunne alle disse målene da er de veldig godt skolert». En av de andre informantene sier; «Det kan være vanskelig for elevene som har gått to år på skole å levere etter alle disse målene» Informantene mener kompetansemålene i dette programfaget er veldig omfattende, men på den annen side vet ikke en av informantene hvor dypt vi som programfaglærere går inn i de ulike målene. Informanten sier; «Elevene kan det kanskje, men

de tør ikke si det. De er jo her for å lære og praktisere det de har lært og videreutvikle sin kompetanse».

Som programfaglærere på Vg2 KS må vi forholde oss til læreplanen i faget og yrkesdidaktikken, som ifølge Hiim og Hippe defineres som «Praktisk-teoretisk planlegging, gjennomføring, vurdering og kritisk analyse av yrkesspesifikke utdannings-, undervisnings- og læringsprosesser i skole og arbeidsliv» (Hiim & Hippe, 2001). De utvider den nevnte definisjonen med «kritisk analyse og bruk av yrkesoppgaver som grunnlag for læring». Hensikten med yrkesutdanningen er at eleven tilegner seg grunnleggende yrkeskompetanse, som bør omfatte en beherskelse og innsikt i sentrale yrkesoppgaver. Vi støtter oss til svar fra informanten og mener kompetansemålene er omfattende og mener det kan være utfordrende for ungdommene å ha oversikt på alle kompetansemålene i læreplanen. Det er mange hensyn å ta for å gjøre undervisningen best mulig for den enkelte elev med bakgrunn i elevens evner og forutsetninger. Kunnskapsskolen i Buskerud har sterkt fokus på kunnskapsformidling gjennom kompetente lærere (Buskerud fylkeskommune, 2013a). Vi prøver å gi elevene et best mulig læringsutbytte opp mot relevant opplæring og arbeidslivets behov.

Læring foregår overalt og alltid, Lave og Wenger hevder læring er grunnleggende et sosialt fenomen (Dysthe, 2001). De hevder læring primært skjer gjennom å delta i praksisfelleskap. Vi mener elevene er delaktige i et praksisfelleskap gjennom den praktiske undervisningen i programfagene på Vg2 KS og i faget YFF i bedrift. Lave og Wenger setter stort fokus på betydningen av å identifisere seg med praksisfelleskapet (Hiim, 2013). En av våre informanter sier; «Mye av yrket vårt er jo erfaringsmessig basert, det er en erfaringsmessig suksess. Elevenes lille erfaring ut fra punktene i læreplanen er kanskje ikke så mangelfulle allikevel». En av våre andre informanter sier det kreves en del arbeidstrening og arbeidserfaring for å kunne lage salgbare retter på en restaurant. Informanten påpeker det er naturlig elevene ikke innehar denne kompetansen etter to år på skole. I følge Lave og Wenger lærer man ikke den kyndighet andre har, det vil si en lærer ikke gjennom overføring fra andre (Inglar, 2015). Man utvikler sin personlige kyndighet gjennom å være i og i tillegg å delta i et praksisfelleskap. Tesfaye har en oppfatning av hva håndverksfagene trenger, ikke mer teori, men mer praksis (Tefsaye, 2013). Elevene må få sterke faglige læringsmiljøer og mer praktisk trening. Vi støtter oss til at elevene skal ha så mye praktisk undervisning som mulig. På den måten får elevene verdifull erfaring som igjen er viktig for at de skal bli en dyktig fagarbeider. Men vi mener også elevene må ha noe relevant yrkest teori i løpet av utdanningsløpet. I KIP

prosjektet kommer det frem to utsagn fra elever på Vg1 RM om forholdet mellom praksis og yrkesteori i programfagene (Dahlback et al., 2011; Hiim, 2013). Den ene av elevene uttrykker følgende: «Vi lærer om de ulike råstoffene og produksjonsmetodene. Først har vi yrkesteori om emnet, deretter setter vi det ut i praksis på kjøkkenet». Den andre eleven sier «Det er masse teori for seg og masse praksis for seg». Som programfaglærere på Vg2 KS så relaterer vi teorien i de ulike programfagene opp imot de praktiske leksjonene på kjøkkenet og på denne måten mener vi at yrkesteorien blir meningsfylt for elevene.

Et funn fra undersøkelsen viser at en av informantene mener elevene har en basis fra skolen som det kan bygges videre på i læretiden. Vi kan her trekke paralleller til kompetansemodellen til Dreyfus og Dreyfus fra novise til ekspert (Illeris, 2012). Vi støtter oss til informanten og mener elevene opparbeider seg kompetanse innen faget råvarer og produksjon gjennom to år på skole. Denne kompetansen bygges det videre på når eleven starter i lære. En annen av våre informanter sier bastant nei til om førsteårslærlingene innehar kompetanse i de nevnte kompetansemål, noe heller ikke noen av bedriftens andreårslærlinger behersker. Dette samstemmer med hva Hansen og Haaland sier er en av utfordringene i norsk yrkesopplæring, hvor det er lite læringstrykk i klassene (Hansen & Haaland, 2015). Yrkesopplæringen kritiseres av arbeidslivet for at den kompetanse dagens fagarbeidere utvikler ikke er god nok til å tilfredsstille arbeidslivets krav. Vi undres over at informanten sier elevene ikke har opparbeidet seg kompetanse i de nevnte læreplanmålene etter to år. Vi mener det ved vår skole er læringstrykk i programfagene på Vg2 KS og elevene har opparbeidet seg noe basis som det kan bygges videre på i læretiden. Samtidig vet vi at elevgruppen har forskjellige læreforutsetninger, interesser og mål.

I følge læreplanen i råvarer og produksjon skal eleven planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi (Utdanningsdirektoratet, 2007). De fleste av våre informanter sier elevene er dårlige i forhold til økonomi og de «produserer» mye svinn. En av våre informanter sier; «Det er mye svinn på for eksempel agurker, paprika og lignende, de tenker ikke på at de kan bruke råvarene senere på dagen». Som lærere på Vg2 KS mener vi det bør være et ekstra fokus på delmålet som omhandler økonomi, spesielt i forhold til god ressursutnyttelse av råvarene. Vi mener vi er gode på å lære elevene til å produsere minst mulig svinn ved å utnytte råvarene på best mulig måte. Flere av informantene sier elevene har manglende kompetanse innen kalkulasjon og menyskriving. I de grunnleggende ferdigheter i

kokk- og servitørfag i forhold til å kunne regne skal eleven omarbeide oppskrifter, foreta mengdeberegning, prissetting, vurdere tilbud og økonomiske konsekvenser (Utdanningsdirektoratet, 2007). Det innebærer også å kunne beregne og sammenligne energi- og næringsinnhold. Elevenes kompetanse i forhold til grunnleggende ferdigheter i regning har vi erfart er mangelfull, og vi støtter informantenes utsagn om manglende kompetanse i kalkulasjon og økonomi. Dette er noe vi ser til daglig i praktisk arbeid på skolens kjøkken.

Vi kan i KIP-prosjektet lese følgende elevsitat i forhold til matematikkfaget (Dahlback et al., 2011; Hiim, 2013);

Jeg synes det er viktig å ha matematikk, slik at en klarer å regne ut oppskriftene når en skal lage mat. I tillegg må en regne ut hvor mye mat en trenger til et visst antall personer, hvor mye mat som forsvinner under tilberedning, osv.

Det må her påpekes at de grunnleggende ferdighetene som det å kunne regne, som er en integrert del i kompetansemålene i programfagene, kan sees opp mot fellesfaget matematikk.

De fleste av våre informanter mener elevene har høy kompetanse på personlig hygiene, men har manglende eller lav kompetanse innen produksjonshygiene. Vi henviser her til det som er skrevet tidligere under drøftingen i kapittel 7.1 Førsteårslærlingenes kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap på side 91.

En av våre informanter kommer med følgende utsagn i forhold til estetikk;

Førsteårslærlingene er opptatt av estetikk, men det er mest på sitt eget utseende.

Hvordan man legger et salatblad på tallerken er helt avgjørende for hvordan retten blir seende ut til slutt. Estetisk matlagning er sykt viktig for meg, jeg mener man må ha det i fingrene, igjen så handler alt dette om erfaring.

I læreplanmålene i råvarer og produksjon er det to kompetansemål som omhandler estetikk som sier eleven skal kunne (Utdanningsdirektoratet, 2007);

- planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi.
- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte.

Mesterlærebegrepet anvendes generelt om enhver situasjon, der en kompetent person har ansvaret for opplæring av en ikke- kompetent person (Sylte, 2013). Oppgaven til mesteren er å sørge for at lærlingen gjennom aktiv medvirkning i produksjon og tjenesteyting tilegner seg så vel nødvendige kunnskaper og ferdigheter som de holdninger som preger yrket. Lave og Wenger har vært opptatt av mester – svenn – tradisjonen og læring gjennom å delta i faglige og sosiale produksjonsfellesskap (Hiim, 2013; Illeris, 2012). Vi mener at i dette tilfellet kan vi som programfaglærere ansees som mester, hvor vi er kompetente personer som lærer opp en elev som er en ikke kompetent person. Vi er enig med vår informant i at estetikk er viktig. Elevene skal lære å lage salgbare retter og for at de skal klare det, har det sammenheng med den erfaring de opparbeider seg på skole og i bedrift. Schön sin refleksjon i handling innebærer at eleven tenker mens arbeidsoppgaven utføres og korrigerer underveis (Hiim & Hippe, 2001). Dette kan sees i sammenheng med hva vår informant sier om plasseringen av salatbladet.

I forhold til kompetansen innen de utvalgte læreplanmålene i faget råvarer og produksjon sier informanten; «Som opplæringsansvarlig har jeg høye forventningene til førsteårslærlingene, noe jeg ofte får kjeft for». De ansatte på kjøkkenet mener disse forventningene er unaturlig høye, med bakgrunn i dette så mener vedkommende det er viktig å tenke på hvor langt lærlingene er kommet i sitt utdanningsløp. Vi mener læreplanmålene i programfaget er omfattende og er usikre på om elevene kan alle disse målene når de starter opp som førsteårslærling, og vi undres over hvor grundig elevenes kompetanse skal være. Vi er enig med informanten i at det er viktig å tenke på hvor langt eleven/lærlingen er kommet i sitt utdanningsløp.

7.2.2 Elevens kompetanse i programfaget kosthold, ernæring og helse

I følge læreplanen i programfaget kosthold, ernæring og helse, skal elevene kunne lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter (Utdanningsdirektoratet, 2007). Flere av

informantene sier førsteårslærlingene har manglende kompetanse i nevnte kompetansemål, hvor det påpekes spesielt mangel innen spesialkost. Men en av informantene sier elevene kan noe om spesialkost. En av informantene kommer med følgende utsagn; «Skolen bør legge mer vekt på spesialkost i opplæringen siden førsteårslærlingene ofte kommer borti produksjon av mat til allergikere». En annen av våre informanter sier «Jeg har inntrykk av at førsteårslærlingene har mer kompetanse innen læreplanmålene enn hva de uttrykker, jeg mener det er viktig å gjøre lærlingene trygge». I dette utsagnet mener vi vedkommende tror lærlingene kan mer om blant annet spesialkost enn det de gir uttrykk for. På skolen har de hatt trygge rammer og det er mulig de er litt «redde» for å vise og uttrykke sin kompetanse når de starter opp på et nytt arbeidssted.

Vi kan i rapporten «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak?» av Spetalen, lese at læreplanmål innen ernæring, spesialkost, tradisjonsmat og matkultur skåres lavt (Spetalen, 2017). De spurte i undersøkelsen til Spetalen, sier kompetansemålene i de nevnte læreplanmålene ikke er relevante for senere læretid og yrkesutøvelse. I forhold til kompetansemålet hvor eleven skal komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion så sier en av våre informanter elevene kan noe om dette siden de har venner med en annen matkultur (Utdanningsdirektoratet, 2007). En annen av de spurte sier elevene viser usikkerhet opp mot nevnte kompetansemål.

Våre funn samstemmer ikke med svarene i undersøkelsen til Spetalen i forhold til læreplanmålene innen ernæring, spesialkost, tradisjonsmat og matkultur. Flere av våre informanter mener skolen bør vektlegge mer opplæring i spesialkost og mat innen forskjellige kulturer. Som programfaglærere støtter vi oss til svarene fra våre informanter og mener det bør fokuseres mer på disse målene på Vg2 KS.

7.2.3 Elevens kompetanse i programfaget servering, bransje og miljø

I følge læreplanen i programfaget servering, bransje og miljø, skal elevene kunne bruke relevante faguttrykk (Utdanningsdirektoratet, 2007). En av våre informanter sier; «Jeg er fæl til å bruke faguttrykk, dette synes lærlingene er artig» en annen sier; «Vi bruker ikke så mye, når vi kommer ut fra skolen så «slutter» vi å bruke faguttrykk». En annen av informantene sier at faguttrykkene i restaurant- og serveringsbransjen er nesten utdødd og brukes minimalt, vedkommende tror de profilerte restaurantene er mer bevisst på å bruke relevante faguttrykk. Det som kommer frem i rapporten «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag

– to sider av samme sak?» av Spetalen, er at elevene synes de må kunne lære relevante faguttrykk i løpet av Vg2 KS (Spetalen, 2017). Vi antar at via faget YFF i bedrift har de erfart de må kunne noen faguttrykk. En annen grunn kan være elevene har hatt programfaglærere på skolen som har hatt sterkt fokus på faguttrykk. Hvilken faglig profesjon vi som programfaglærere har, enten vi har fagbrev som restaurantkokk, institusjonskokk eller servitør, kan det være ulik vinkling av hvilke faguttrykk vi vektlegger.

I følge læreplanen skal elevene kunne gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering (Utdanningsdirektoratet, 2007). Flere av våre informanter sier eleven kan mye om avfallshåndtering mens en annen derimot sier elevene kan lite om dette. Vi stiller oss undrende til hvor gode vi som programfaglærere er på å bevisstgjøre elevene i forhold til avfallshåndtering. Dette har å gjøre med den enkelte programfaglærers miljøbevisste syn. Som programfaglærere på Vg2 KS mener vi dette er et viktig kompetansemål og vi antar de fleste videregående skolene har et pålagt system for kildesortering som benyttes og som elevene får opplæring i. I den generelle delen av læreplanen kan vi lese at det miljøbevisste mennesket er en del av naturen (Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet, 1993). Mennesket må ta valg for egen velferd, for andre folk og for naturmiljøet, vår tids avfall blir våre etterkommeres problem.

I forhold til målet presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer så er det store variasjoner blant våre informanter i forhold til om eleven har opparbeidet seg kunnskap i dette (Utdanningsdirektoratet, 2007). En av våre informanter sier førsteårslærlingene digger å være i spisesalen mens andre har total scenskrek, informanten sier dette er personavhengig og vi støtter oss til informanten. Vi kan se stor utvikling på våre elever fra Vg1 RM til Vg2 KS, og denne utviklingen antar vi fortsetter når elevene blir lærlinger. Det er viktig at førsteårslærlingene føler trygghet på arbeidsplassen, stoler på seg selv, opplever mestring og utfordrer seg selv på å gjøre utfordrende oppgaver. I følge læringsplakaten skal skolen og lærebedriften gi alle elever og lærlinger like muligheter til å utvikle sine evner og talenter individuelt og i samarbeid med andre (Utdanningsdirektoratet, 2006b). I tillegg skal skole og lærebedrift stimulere elevene og lærlingene i deres personlige utvikling og identitet, i det å utvikle etisk, sosial og kulturell kompetanse og evne til demokratiforståelse og demokratisk deltakelse. Vi mener kompetansemålene i læreplanen og punktene som står i læringsplakaten er med på å bidra til at elevene og lærlingene får en helhetlig kompetanse.

7.2.4 Elevens kompetanse etter avsluttet Vg2 Kokk- og servitørfag

De opplæringsansvarlige gir uttrykk for at elevene har tilegnet seg ulik kompetanse på Vg2 KS, men det er et stort spenn. En av våre informanter kommer med følgende utsagn;

Førsteårslærlingene har tilstrekkelig kompetanse etter å ha fullført Vg2 KS, men når de kommer til oss på kjøkkenet så er det vi som former de videre. Vi kan som sagt bygge videre på det de har lært på skolen, men de er lite selvstendige når de starter i vår bedrift. Jeg mener at på skolen får de liten opplæring i det å jobbe effektivt og det å kunne se framover i forhold til hva som til enhver tid skal produseres.

Det er noen grunnleggende metoder elevene har manglende kompetanse innen mener noen av våre informanter. Eksempler som ble nevnt fra en av våre informanter er blant annet pisket, rørt og røstet masse i tillegg til duchessemasse, hollandaise, majones og ulike typer is. Men på den annen side sier informantene; «Jeg har ikke noen tydelige faglige forventninger til førsteårslærlingene, men om jeg ser at kandidaten virker til å være et ok «emne» så er det et godt utgangspunkt». Vi mener elevene skal inneha de grunnleggende metoder og dette kommer frem i læreplanen råvarer og produksjon, hvor elevene skal kunne planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi (Utdanningsdirektoratet, 2007). Ideelt sett bør vi som programfaglærere på Vg2 KS legge til rette for at alle elevene opparbeider seg den begynnende yrkeskompetanse som bedriftene etterspør. Men av erfaring vet vi det kommer an på den enkelte lærling hva de har med seg av kompetanse fra skolen. Knytter vi de grunnleggende metodene opp mot de ulike trinnene i kompetansemodellen til brødrene Dreyfus tenker vi de manglende metodene som informantene etterspør, er metoder som ligger på et høyere vanskelighetsnivå (Hiim & Hippe, 2001; Illeris, 2012).

Flere av våre informanter sier det er viktig lærlingene har gode relasjoner til øvrige ansatte i bedriften, dette kan sees i sammenheng med kjennetegn av opplæring i Kunnskapsskolen i Buskerud hvor ett av punktene er gode relasjoner (Buskerud fylkeskommune, 2015). Vi mener det er viktig elevene bygger gode relasjoner, og dette jobbes det spesielt mye med i oppstarten av skoleåret. I rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene» kommer det frem at samarbeidsevne er en viktig personlig egenskap for å gjøre en profesjonell jobb (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016). Videre kan vi i rapporten «Læreplanmål og

kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak» lese at fra bedriftenes og elevene sin side er det ønskelig elevene har god yrkeskompetanse innen samarbeid og utvikling av arbeidsmoral (Spetalen, 2017). Lave og Wenger sier man utvikler sin personlige kyndighet gjennom å være og delta i et praksisfellesskap (Inglar, 2015). Vi mener ved å være i et praksisfellesskap så er det viktig at elevene/lærlingene bør ha gode relasjoner til sine medarbeidere. I forhold til Melding til Stortinget nr. 20 2012-2013 «På rett vei», hvor skolen skal svare på arbeidslivets kortsiktige behov og gi elevene en kompetanse for fremtiden, skal elevenes kompetanse være bærekraftig og demokratisk for deltakelse i de fellesskaper de er i og som de i fremtiden vil bli en del av (Meld. St. 20 (2012-2013), 2013). Vi støtter oss til forannevnte og mener det er en viktig kompetanse for de fremtidige fagarbeiderne.

I forhold til refleksjon kommer en av våre informanter med følgende utsagn;

«Det er jo viktig at lærlingene er reflekterte over tidligere innlærte kunnskaper og ferdigheter, blant annet med tanke på om en oppskrift de tar ut fra en nettside stemmer overens med tidligere erfaringer lærlingen har med bruk av lignende oppskrifter».

Noe som kjennetegner begrepene profesjonell yrkesutøvelse er refleksjon i handling og refleksjon over handling, dette er to begreper Schön anvender (Hiim & Hippe, 2001). Refleksjon i handling innebærer at eleven tenker mens en utfører en oppgave og eventuelt korrigerer underveis. Refleksjon over handling innebærer at eleven tenker over oppgaven etter at den er utført. Vi mener det med refleksjon er vanskelig, men det er en viktig ting som vi som programfaglærere må lære våre elever på Vg2 KS. Vi prøver å ha fokus på refleksjon blant annet i våre praktiske kjøkkenleksjoner hvor vi sammen med elevene reflekterer over dagens produksjon. Et eksempel på refleksjon kan være når elevene har anrettet en hovedrett og de reflekterer over hvordan retten er blitt lagt opp på tallerkenen.

7.3 Organisering av relevant yrkesopplæring innen restaurant- og matfag

Funnene i forhold til vårt spørsmål om hvordan informanten mener yrkesopplæringen innen programområdet restaurant- og matfag bør organiseres for å få best mulig relevant opplæring, viser at det er ett spenn. Flere av våre informanter mener dagens ordning med to år i skole og to år i bedrift er bra. Ved å gå to år på skole lærer elevene grunnleggende tilberedningsmetoder i programfagene. En av våre informanter påpeker det er positivt elevene

har praksis i bedrift en dag i uken i løpet av Vg1 RM og Vg2 KS. Informanten er opptatt av at elevene skal få tidlig arbeidstrening, noe de får ved å være i bedrift en dag i uken i faget YFF.

Vi støtter oss til dette og ser paralleller opp mot mester – svenn tradisjonen til Lave og Wenger, hvor alle deltar i ulike praksisfellesskap (Dysthe, 2001). De er opptatt av fire komponenter som karakteriserer sosial deltaking i praksisfellesskapet; mening, praksis, fellesskap og identitet. Vi mener ved at elevene får tidlig arbeidstrening så blir arbeidsoppgavene meningsfulle og relevante, og elevene deltar i et arbeidsfellesskap hvor de identifiserer seg med praksisfellesskapet. Vi ser det er viktig med samarbeid mellom skole og arbeidslivet, noe som faget YFF har åpnet for hvor elevene er i praksis i bedrift (Utdanningsdirektoratet, 2006c). I dette faget kan elevene få mulighet til å velge fordypning i lærefag etter interesse innenfor sitt utdanningsprogram (Utdanningsdirektoratet, 2016c).

Noen andre av våre informanter mener en veksling mellom skole og bedrift tidlig i utdanningsløpet vil være en bedre løsning enn dagens modell. En av de sier elevene bør gå et år på skole, ett år i bedrift, et halvt år på skole og så tilbake ett år i bedrift før de avslutter med et halvt år på skole før de går opp til fagprøve. Det første året man går på skolen har man forskjellige moduler med forskjellig tema, dette for at man kan velge hvilket yrke man vil utdanne seg til. Et annet forslag som kommer frem er et fireårig løp, hvor man er mer knyttet til skolen gjennom alle fire årene. I det første året er det en dag i bedrift, andre året er det to dager i bedrift, tredje året er det tre dager i bedrift og i det fjerde og siste året er det fire dager i bedrift. Dette løpet må nødvendigvis ikke føre til generell studiekompetanse sier vår informant, selv om han mener dagens ungdom er opptatt av denne kompetansen. Vi støtter oss til vår informant og opplever at ungdommene er opptatt av å ha studiekompetanse, noe som også kommer frem i artikkelen «Bare elektriker» av Banggren, hvor hun sier det er lav status ved å bare ha ett fagbrev kontra høyere utdanning (Banggren, 2014). I tillegg hevder Moe i sin artikkel «Kloke hoder og kloke hender må samarbeide» at yrkesfagene daler i popularitet og status (Moe, 2014). Videre hevder Moe at yrkesfagene og fagopplæringen er skjøvet i bakgrunnen for teoretisk utdanning og en akademisk læringskultur. Vi støtter oss til Banggren og Moe og er enig i at yrkesstatusen må heves. Media omtaler utfordringer i yrkesfagene og mener sviktende rekruttering, stort frafall og at flere ungdommer sikter mot høyere utdanning er en utfordring i norsk fag- og yrkesopplæring (Nyen & Tønder, 2014). Regjeringen mener via Yrkesfagløftet det er nødvendig å heve statusen på yrkesfagene, noe vi mener er en spennende utvikling (Kunnskapsdepartementet, 2016a).

En av våre informanter mener en veksling mellom skole og bedrift, som en av våre tidligere informanter også har nevnt, er en bedre løsning og kommer med følgende utsagn;

..... dette kan være en utfordrende tankegang for både skole og bedrift, forandringer vil være smertefulle i en begynnerfase, men man må være tålmodig i forhold til en ny modell. Studieturer og forskjellige utvekslingsprosjekter mener jeg er viktig, og jeg synes det er «super sunt» å komme seg ut for å bli en bedre kokk.

Vi mener svaret fra vår informant er interessant sett i forhold til eventuelle omorganiseringer innen utdanningen på RM. Vi støtter oss til informanten og mener forandringer kan være både utfordrende, smertefulle og tålmodighet er en nødvendighet i en slik sammenheng. Det er mange organisatoriske utfordringer det må tas hensyn til ved eventuelle store forandringer innen utdanningen, siden fag og yrkesopplæringen er lovfestet i Opplæringsloven og Forskrift til opplæringsloven (Opplæringslova, 1998; Forskrift til opplæringslova, 2006).

En av våre informanter har et annet forslag til ny opplæringsmodell, hvor elevene går ett år på skole med bare teori og tre år i bedrift med muligens noen bolker med teori i de tre siste årene. Men vedkommende påpeker ulempen med et år på skole med bare teori, kan knekke lærelysten til faget. Informanten hevder det kan bli litt «slaraffen liv» på skolen og av den grunn foreslår han tre år i læretid i bedrift isteden for to år. I tillegg kommer vår informant med følgende utsagn; «Man må ikke drepe gleden med å lage mat, skaperkraften må man ikke drepe med teori, det er det som er noe av utfordringen». Vi mener det er viktig elevene på Vg2 KS får mest mulig praktisk undervisning, siden vår erfaring er at de ikke er så glad i «yrkest teori». Som programfaglærere må vi ikke glemme teorien, siden elevene med tiden skal bli profesjonelle yrkesutøvere og vil ha behov for å ha med seg en yrkesteoritisk balast. Vi må knytte teorien mest mulig opp til praksisen for at det skal bli mest mulig realistisk og relevant. I et yrke er praksis og teori sammenvevet (Inglar, 2015). Det er viktig læreren bruker sin yrkesdidaktiske kunnskap og at vi overfører dette til elevene og vi støtter oss til Kunnskapsskolen i Buskerud som hevder erfaringsbasert kunnskap er viktig (Buskerud fylkeskommune, 2013b). Hiim og Hippe sier det er ulike aspekter i helhetlig yrkeskunnskap, som blant annet begrepene påstandskunnskap (teoretisk kunnskap) som kan forklares som kunnskap som helt og holdent kan artikuleres språklig (Hiim & Hippe, 2013). På den andre siden støtter vi oss til Tesfaye som har en klar oppfatning av hva håndverksfagene trenger,

ikke mer teori, men mer praksis (Tesfaye, 2013). Yrker og yrkesutøvere som mangler relevante yrkesteoretiske begreper i utdanningen, kan ha en tendens til å stagnere i rutinepreget utøvelse. For å kunne kommunisere om utvikling og endring er det behov for felles fagspråk og faglige begrunnelser, det vil si yrkesteori (Hiim, 2013).

I undersøkelsen kom det frem bekymring rundt institusjonskokkens eksistens og om den har livets rett. Midt på 1970 tallet kom det i gang egne linjer for institusjonskokker (Grude, 1998). Den gang var det to års opplæring i skole og ett års opplæring innen ett institusjonskjøkken. I dag går eleven to år på skole og to år i lære relatert til faget. Det kan se ut til at institusjonskokken er i varetatt, siden det i forslaget til ny tilbudsstruktur på restaurant- og matfag er foreslått at institusjonskokken skifter navn til ernæringskock (Utdanningsdirektoratet, 2016b). Vi mener tittelen ernæringskock er et mer tidsriktig begrep og vi støtter oss til den nye yrkestittelen. Vi mener også det er viktig yrket blir bevart og at ikke innholdet til institusjonskokken smuldrer bort.

Vi mener dagens ordning med to år i skole og to år i bedrift er gunstig for eleven og lærlingen, denne ordningen ble innført med Reform 94 (NOU 2008:18). Etter at Kunnskapsløftet ble innført i 2006 må elevene det første året søke Vg1 RM og det andre året søke Vg2 KS (Utdanningsdirektoratet, 2006a). Etter endt skolegang søker eleven læreplass i bedrift, hvor det første året skal være ett år med opplæring og det andre året skal være verdiskaping (Bø & Helle, 2013). Vi er kjent med at det er sendt ut høringsutkast fra Utdanningsdirektoratet med tittelen «Gjennomgang av det yrkesfaglige utdanningstilbudet» noe vi synes skal bli interessant å se resultater av (Utdanningsdirektoratet, 2016a).

7.4 Informantens tilleggsopplysninger

I følge svarene fra våre informanter innen de tre yrkene, i forhold til om de eventuelt hadde noen tilleggsopplysninger, kommer en av informantene med et forslag om at institusjonskokken og restaurantkokken kan slås sammen til et fagbrev. Årsakene til dette er ifølge vår informant å øke rekrutteringen til yrkene samtidig som vedkommende ser en mer likhet mellom de to kokkefagbrevene. Ser vi dette i ett historisk perspektiv, så hadde Kokkenes Mesterlaug Oslo allerede i 1934 ett fokus på å rekruttere til faget (Norges Kokkemesteres Landsforening, 2017). I 1980 kom Lov om fagopplæring i arbeidslivet og kock- og servitørfag ble lagt inn under loven og modellen med 2 år i skole og 1 år i lære ble innført (Nyen & Tønder, 2014). Hensikten var å styrke opplæringen i arbeidslivet og fagbrev

skulle være målet for yrkesopplæringen. Vi ser på dette som viktig i forhold til våre fag og mener dette har vært av en stor historisk betydning. En annen av våre informanter sier det er viktig å gjøre førsteårslærlingene trygge i tiden de er i lære med blant annet tanke på en fremtidig fagprøve, vedkommende sier også han erfarer at praksiskandidater er mer trygge siden de har jobbet lenger i yrket. I forhold til informantens erfaring, mener vi det kan være en idé at læretiden kan utvides med ett år for å gjøre lærlingene tryggere siden de får mer praksis i faget.

En annen av våre informanter kjenner ikke så godt til opplæringen som skjer på kokk- og servitørfag og sier;

Det er viktig å tørre å gjøre nye oppgaver, og å tørre å gå utenfor normalen. Jeg mener det er viktig å «putte» kreativitet inn på skolen, mulig det blir gjort, men jeg kjenner ikke til hva skolen gjør. Jeg synes det er viktig å fornye seg og by på seg selv det blir det flinke lærere av, noe som kan resulterer i at de blir mer vågale.

Vi mener vår informant er inne på noe sentralt og mener hospiteringsordningen bør benyttes i større grad enn hva som blir gjort i dag. I det så ligger det at bedriftene bør komme til vårt programområde for å se og oppleve hva som skjer innen undervisningen på Vg2 KS. På den andre siden mener vi det er viktig vi som programfaglærere kan hospitere i ulike bedrifter. Regjeringen satser på yrkesfaglærerløftet og yrkesfagløftet som sier det skal bli et tettere samarbeid med videregående skole og arbeidslivet (Kunnskapsdepartementet, 2016b; 2016c). Dette kan resultere i at det blir flere faglig sterke yrkesfaglærere og dyktige fagarbeidere i fremtiden. Vi mener det er viktig og som vi støtter oss til siden det er behov for flere fagarbeidere. Hovedformålet med hospiteringsordningen i fag og yrkesopplæringen er å utvikle yrkesfaglærere og opplæringsansvarlige, i tillegg skal hospiteringsordningen bidra til å gjøre fag og yrkesopplæringen bedre (Utdanningsdirektoratet, 2014). Høsten 2017 er det planlagt å starte en privat videregående skole for restaurant- og matfag i Oslo, Norsk Restaurantskole (Strøm, 2017). Skolens stiftelse argumenterer med at det er et stort sprik mellom bransjens behov for faglært arbeidskraft og det som utdannes innen faget. Bransjen gir uttrykk for et ønske om styrket kvalitet på opplæringen og høynet status til faget. Skolen har som mål og være den beste og mest attraktive, og satser stort på rekruttering til KS. Som programfaglærere på Vg2 KS ved en offentlig skole på Østlandet stiller vi oss kritiske til at

det skal startes en privat videregående yrkesskole. På den andre siden kan det være med på å øke statusen til fagområdet restaurant- og matfag som igjen fører til økt rekruttering til kokk- og servitørfaget.

8. VEIEN VIDERE

Vi har kommet frem til noen funn vi mener er verdt å ta med i vårt videre arbeid som programfaglærere på Vg2 kokk- og servitørfag. Vår undersøkelse viser det er motstridene svar blant våre informanter, og disse svarene bør vi ta hensyn til slik at elevenes opplæring blir relevant for bedriftenes ønsker og behov. I funnene kommer det frem at de opplæringsansvarlige forventer elevene skal være reflekterte, selvstendige, høflige og pliktoppfyllende, noe vi mener vi allerede har fokus på. Vi må fortsette å ha et sterkt fokus på dette da bedriftene etterspør denne kompetanse. Noen av våre informanter mener skolen er urealistisk og skolen er en lek. Videre må elevene på skolen få et mer realistisk bilde av hva yrket innebærer. Elevene våre som er ute i bedrift i faget Yrkesfaglig fordypning (YFF), en dag i uken, får et lite innblikk i hva yrket handler om. Det er viktig ordningen med praksis i bedrift opprettholdes, og det er viktig å få bransjen med på laget i forhold til å gi generell og realistisk informasjon om yrkene til elevene. Vi har allerede merket en stigende tendens ved at bedrifter kontakter oss, hvor de ønsker å komme til skolen for å presentere sine fag og gjøre elevene oppmerksom på at de trenger lærlinger. Vi mener elevene får en liten innføring i hvordan yrket er gjennom skolens cateringproduksjon. I tillegg til en dag i uken i bedrift og utlevering av mat, mener vi elevene kan starte egen restaurant på skolen hvor både kokkfaget og servitørfaget tydeliggjøres. Ved å starte restaurant vil elevene få større innsikt i økonomi, noe som funnene viste var en manglende kompetanse hos elevene. Dette kan by på timeplantekniske utfordringer, men om skolen viser fleksibilitet vil dette være mulig. Det er stor variasjon i elevens kompetanse ifølge våre informanter, noe vi mener er naturlig siden enkelte elever oppnår høy kompetanse mens andre oppnår lav kompetanse i de tre ulike programfagene på Vg2 KS. Funnene viser manglende kompetanse innen produksjonshygiene noe som er urovekkende. Her har vi et forbedringspotensiale og vi må ha et større læringstrykk på dette temaet i vår undervisning. Vi må også innse vi ikke er gode nok på å gi elevene god nok opplæring i miljøbevisste valg, som blant annet avfallshåndtering, siden noen opplæringsansvarlige savner dette.

I rapporten til Spetalen «Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak?» kommer det frem at kompetansemålet i spesialkost ikke var relevant for senere læretid og yrkesutøvelse. Funn blant våre informanter viser kompetansen innen spesialkost etterspørres og informantene mener skolen må vektlegge dette. Vårt forbedringspotensiale er å ha ett større læringstrykk på temaet hvor det blir større fokus på blant annet institusjonskokkfaget ved vårt programområde. Noen av våre informanter sier

elevene er klare til å ta fatt på læretiden og det er ett pluss om eleven er et ok «emne». Videre kommer det frem det er viktig med bevisstgjøring av at lærlingene er under opplæring. Hele Kunnskapsløftet, med alt hva det innebærer, blant annet den generelle del av læreplanen, læringsplakaten og de fagspesifikke læreplanene innen Vg2 KS, er med på å forme fremtidige lærlinger. Denne formingen forsetter i bedrift og vi mener skole og arbeidsliv har ett felles mål med å utdanne dyktig fagarbeidere. Det allerede eksisterende samarbeidet som er mellom programområdet RM og bedrift må fortsette og eventuelt videreutvikles. Dette kan videreutvikles ved å benytte hospiteringsordningen, hvor bedriftene kan komme inn på Vg2 KS for å observere og bli kjent med vår undervisning. På denne måten kan de opplæringsansvarlige bli kjent med hvilke krav vi som skole stiller til elevene innen de ulike programfagene. I tillegg kan vi som programfaglærere hospitere i bedrift og oppdatere oss på blant annet nye trender.

Det er tre programfag på Vg2 KS og vi mener det er ett kunstig skille mellom disse fagene, siden de i utgangspunktet er sammenvevd. Vi mener programfagene kunne vært samlet til ett programfag, hvor den praktiske og den teoretiske kompetansen burde blitt vurdert med egne karakterer. På den annen side er det den helhetlige kompetansen som er viktig for den profesjonelle yrkesutøveren. Det skal bli interessant å se hvordan de nye læreplanene, som er planlagt iverksatt fra høsten 2019, på Vg2 KS blir i forhold til innhold av blant annet kompetansemål og vurdering. Ulike styringsdokumenter er førende for innholdet i elevens skolehverdag. Arbeidslivet og skolen kan ha motstridene ønsker og behov, hvor arbeidslivet er avhengig av at det skjer verdiskapning blant de ansatte, noe skolen ikke er så avhengig av.

Flere av våre informanter mener dagens ordning med to år på skole og to år i lære er en tilfredsstillende ordning, selv om noen mener andre modeller kan være mer hensiktsmessig. Vi mener dagens ordning er realistisk hvor elevene får grunnleggende opplæring på skolen, i tillegg til praksis i bedrift i faget YFF før de starter opp i lære. Det er ett stort behov for faglig kompetanse innen kokk- og servitørbransjen, og den yrkesfaglige opplæringen må gjøres attraktiv. Vi mener det er på høy tid å løfte frem de mulighetene et yrkesrettet alternativ gir for en eventuell høyere utdanning etter endt læretid. Men det er viktig å presisere at det å «kun ha et fagbrev» også innebærer status og ungdommene skal være stolte av det, siden det er mange bransjer som er yrkesrelaterte og svært viktige i samfunnet. Det er viktig vi som skole framsnakker de mulighetene yrkesfaglig utdanning gir våre elever, og at vår opplæring på Vg2 KS er relevant for bedriftene.

LITTERATURLISTE

- Andersen, R. K. & Andersen, S. (2016). *Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag* (Fafø rapport 2016/09). Hentet fra <http://www.fafø.no/images/pub/2016/20571.pdf>
- Banggren, K. M. (2014, 1. august). «Bare» elektriker. *Ringerikes Blad Puls*. Hentet fra <https://www.ringblad.no/puls/bare-elektriker/o/1-97-7505583>
- Buskerud fylkeskommune (2013a). *Kunnskapsskolen i Buskerud. Mestring for alle- maksimere læring og minimere frafall*. Hentet fra <http://www.bfk.no/Documents/BFK/Utdanning/Styringsdokumenter/Kunnskapsskolen%20i%20Buskerud%20-%20vedtatt%2031%2010%202013.pdf>
- Buskerud fylkeskommune (2013b). *Pedagogisk grunnlag for Kunnskapsskolen i Buskerud*. Hentet fra <http://www.bfk.no/Documents/BFK/Utdanning/Styringsdokumenter/Pedagogisk%20grunnlag%20for%20Kunnskapsskolen%20i%20Buskerud.pdf>
- Buskerud fylkeskommune (2015). *Kunnskapsskolen i Buskerud*. Hentet fra <http://www.bfk.no/Tjenesteomrade/Utdanning/Styring-planer-prosjekter/Om-Kunnskapsskolen/>
- Bø, I., Helle, L. (2013). *Pedagogisk ordbok. Praktisk oppslagsverk i pedagogikk, psykologi og sosiologi* (3. utg.). Oslo: Universitetsforlaget.
- Dahl, T., Bruland, T., Mordal, S. & Asslid, B.E. (2012). *På de samme stier som før: Kunnskapsløftet i fag- og yrkesopplæringen*. Trondheim: SINTEF.
- Dahlback, J., Hansen, K., Haaland, G. & Sylte, A. L. (2011). *Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner (KIP)*. Høgskolen i Akershus.
- Dalen, M. (2013). *Intervju som forskningsmetode – en kvalitativ tilnærming*. (2. utg.). Oslo: Universitetsforlaget.
- Dalland, O. (2012). *Metode og oppgaveskriving for studenter*. (5. utg.). Oslo: Gyldendal Akademiske.
- Dysthe, O. (2001). *Sosiokulturelle teoriperspektiv på kunnskap og læring* (Kompendium, Masterstudiet i yrkespedagogikk 2014-2015). Oslo: Fakultet for lærerutdanning og internasjonale studier. Høgskolen i Oslo og Akershus.

Forskrift til opplæringslova. (2006). Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2006-06-23-724>

Grude, H. (1998). Tilbakeblikk på utdanning i institusjonskokkfaget. *Norsk Forening for Ernæring og Dietetikk, NFED 50 år, 52*, 30-31.

Grønmo, S. (2011). *Samfunnsvitenskapelige metoder*. Bergen: Fagbokforlaget.

Hansen, K. H., Hoel, T.L. & Haaland, G. (2015). *Tett på yrkesopplæring. Yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig?* Bergen: Fagbokforlaget.

Hansen, K. H. & Haaland, G. (2015) Utfordringer i norsk yrkesopplæring. I Hansen, K. H., Hoel, T.L., Haaland, G. (Red.). *Tett på yrkesopplæring. Yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig?* (s. 19-49). Bergen: Fagbokforlaget.

Hiim, H. & Hippe, E. (2001). *Å utdanne profesjonelle yrkesutøvere. Yrkesdidaktikk og yrkeskunnskap*. Oslo: Gyldendal Akademisk.

Hiim, H. (2013). *Praksisbasert yrkesutdanning, hvordan utvikle relevant yrkesutdanning for elever og arbeidsliv?* Oslo: Gyldendal Akademisk.

Hilsen, A. I. (2012). *Hospitering i fagopplæringen. Evaluering av forsøksordninger i seks fylker*. Hentet fra http://www.fafo.no/media/com_netsukii/20288.pdf

Illeris, K. (red.). (2012). *49 tekster om læring*. Frederiksberg: Samfundslitteratur.

Inglar, T. (red.). (2015). *Erfaringslæring*. Kristiansand: Portal forlag.

Kirke-, utdannings- og forskningsdepartementet. (1993). *Generell del av læreplanen*. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/generell-del-av-lareplanen/>

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo. Gyldendal akademisk.

Kunnskapsdepartementet. (2016a). *Fleire lærlingar*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/tema/utdanning/grunnopplaring/innsiktsartikler/yrkesfagloftet/flere-larlingar/id2466569/>

Kunnskapsdepartementet. (2016b). *Yrkesfaglærerløftet*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/tema/utdanning/grunnopplaring/innsiktsartikler/yrkesfagloftet/yrkesfaglarerloftet/id2466578/>

Kunnskapsdepartementet. (2016c). *Yrkesfagløftet*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/tema/utdanning/grunnopplaring/innsiktsartikler/yrkesfagloftet/id2466567/>

Kunnskapsdepartementet. (2017). *Høring av forslag til ny generell del av læreplanverket for grunnoppleringen som skal erstatte gjeldende Generell del og Prinsipper for oppleringen*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/horing-om-forslag-til-ny-generell-del-av-lareplanverket-for-grunnoppleringen-som-skal-erstatte-gjeldende-generell-del-og-prinsipper-for-oppleringen/id2542076/>

Lier, A. R. (2015). Yrkespedagogikk i en norsk kontekst. I Hansen, K. H., Hoel, T.L. & Haaland, G. (Red.), *Tett på yrkesopplæring. Yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig?* (s. 50-65). Bergen: Fagbokforlaget.

Meld. St. 20. (2012–2013). (2013). *På rett vei*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld-st-20-20122013/id717308/>

Moe, J. (2014, 30. september). Kloke hoder og kloke hender må samarbeide. *Ringerikes Blad Leserinnlegg*. Hentet fra <https://www.ringblad.no/leserinnlegg/kloke-hoder-og-kloke-hender-ma-samarbeide/o/1-97-7612665>

Norges Kokkemesteres Landsforening. (2017). Hentet fra <http://nkl.no/oslo/om-oss/>

NOU (2008:18). *Fagopplæring for framtida*. Oslo. Hentet fra https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/kd/hoeringsdok/2008/200806239/nou_2008_18_fagopplaering_for_framtida.pdf

Nyborg, R. (2016). «Lever av elever». *Mestern*, 36, 10-13.

Nyen, T. & Tønder, A. (2012). *Fleksibilitet eller faglighet?* Hentet fra <https://www.udir.no/Upload/Rapporter/2012/PTF.pdf?epslanguage=no>

Nyen, T. & Tønder, A. (2014). *Yrkesfagene under press*. Oslo: Universitetsforlaget.

Opplæringslova. (1998). *Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova)*. Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/1998-07-17-61?q=opplæringslova>

Postholm, M. (2011). *Kvalitativ metode. En innføring med fokus på fenomenologi, etnografi og kasusstudier*. (2. utg.). Oslo: Universitetsforlaget.

Spetalen, H. (2017). *Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak? Yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, faglige ledere i bedrift og elever i Vg1 og Vg2 vurderer læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag*. (HiOA-rapport nr. 4/2017). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.

Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene. Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport* (HiOA-rapport nr. 3/2016). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.

St. meld. nr. 030. (2003-2004). (2004). *Kultur for læring*. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/stmeld-nr-030-2003-2004-/id404433/>

Strøm, E. (2017). Ny kokkeskole på trappene. *Kjøkkenskriveren*, 68, 24.

Sylte, A. (2013). *Profesjonspedagogikk. Profesjonsretting/yrkesretting av pedagogikk og didaktikk*. Oslo: Gyldendal akademisk.

Tesfaye, M. (2013). *Kloge hender - et forsvar for håndværk og faglighet*. Oslo: Gyldendal.

Thagaard, T. (2013). *Systematikk og innlevelse. En innføring i kvalitativ metode*. (4. utg.). Bergen: Fagbokforlaget.

Tjora, A. (2012). *Kvalitative forskningsmetoder i praksis*. (2. utg.). Oslo: Gyldendal.

Utdanningsdirektoratet. (2006a). *Læreplanverket for Kunnskapsløftet*. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/>

Utdanningsdirektoratet. (2006b). *Prinsipper for opplæringen, Læringsplakaten*. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/prinsipper-for-opplaringen2/laringsplakaten/>

Utdanningsdirektoratet (2006c). *Restaurant- og matfag*. Hentet fra <http://www.udir.no/kl06/RM>

Utdanningsdirektoratet. (2007). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Hentet fra <https://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Kompetansemaal>

Utdanningsdirektoratet. (2014). *Hospitering for yrkesfaglærere, instruktører og faglige ledere*. Hentet fra <https://www.udir.no/kvalitet-og-kompetanse/hospitering/>

Utdanningsdirektoratet. (2016a). *Gjennomgang av det yrkesfaglige utdanningstilbudet*. Hentet fra <https://www.udir.no/globalassets/filer/fag-og-yrkesopplering/gjennomgang-av-det-yrkesfaglige-utdanningstilbudet.pdf>

Utdanningsdirektoratet. (2016b). *Utviklingsredegjørelse del to 2016. Faglig råd for restaurant- og matfag*. Hentet fra <https://fagligerad.files.wordpress.com/2015/12/frm.pdf>

Utdanningsdirektoratet. (2016c). *Yrkesfaglig fordypning – YFF* (tidligere prosjekt til fordypning, PTF). Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/finn-lareplan/yrkesfaglig-fordypning/>

Utdanningsdirektoratet. (2016d). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæring*. Hentet fra http://www.udir.no/globalassets/upload/fagopplering/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaring_ny.pdf

VEDLEGG

Vedlegg 1

Samtykkeerklæring

Våren 2016

Jeg har mottatt informasjon om masteroppgaven, MAYP5900, til Unn Nordli Wik og Astrid Hagen ved HIOA (Høyskolen i Oslo og Akershus), avd. Kjeller.

Problemformuleringen er som følger: *Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?*

Vi vil bruke båndopptaker i intervjuet og ta notater underveis. Det er eventuelt mulig å trekke seg når som helst underveis i intervjuet. Opplysninger fra intervjuet vil bli behandlet anonymt. Opptakene slettes når oppgaven er ferdigstilt.

Jeg ønsker å stille til intervju.

Dato: _____

Navn: _____

Vedlegg 2

Informasjonsskriv:

Takk for intervjudeltakelsen

Intervjuernes navn og bakgrunn

Masterstudenter i yrkespedagogikk.

Yrkesfaglærere som er opptatt av å legge til rette for relevant yrkesopplæring.

Vår problemstilling

Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?

Hensikten med studien og hva informasjonen skal brukes til

Vi ønsker i denne studien å undersøke hvordan vi som yrkesfaglærere kan legge til rette for relevant opplæring på vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftens ønsker og behov. Informasjonen vi får gjennom intervjuet skal vi bruke som utgangspunkt i vår analyse. Intervjumaterialet blir knyttet til relevant teori på området for å belyse vår problemstilling.

Varighet av intervjuet

Vi regner med at intervjuet vil ha en varighet på inntil 1 time. Du har anledning til å trekke deg fra intervjuet eller ta pauser når som helst om du ønsker det. Still gjerne spørsmål underveis om det er noe du lurer på.

Bruk av opptaksenhet

Vi kommer til å bruke lydopptaker i dette intervjuet for at det skal bli enklere for oss å huske tilbake på det vi har snakket om. Vi kommer også til å notere underveis.

Konfidensialitet og anonymitet til intervjudeltakeren

Opplyse om at vi har taushetsplikt. Informasjonen som kommer fram gjennom intervjuet blir anonymisert. Det er kun oss som kommer til å høre på lydinnspillingen. Opptaket vil bli slettet etter avsluttet analyse arbeid.

Er det noe som er uklart eller noe du lurer på før vi starter på intervju spørsmålene?

Intervjuguide

Vår problemstilling: *Hvordan legge til rette for relevant opplæring i programfagene på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftenes ønsker og behov?*

1. Hvilken faglig bakgrunn har du?

- Fagbrev innen kokkfaget?
- Fagbrev innen institusjonskokkfaget?
- Fagbrev innen servitørfaget?
- Annet

2. Fortell om din arbeidserfaring (tidligere bedrifter, bransjer).

- Hvor lenge har du arbeidet i denne bedriften?

3. Har dere lærlinger pr. i dag og eventuelt innen hvilket fagfelt?

4. Hvor mange år har du totalt hatt opplæringsansvar for lærlinger?

5. Hvordan opplever du første års lærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap?

- Hvilke forventninger har du til din førsteårslærling?
- Hva mener du elevene har tilstrekkelig kompetanse i? Gi eksempler.
- Hva mener du at elevene har manglende kompetanse i? Gi eksempler.
- Hva mener du årsaken til den eventuelle manglende kompetansen kan komme av?
- Hvordan mener du lærlingens kompetanse er i forhold til:
 - Høflighet
 - Språk
 - Egnethet
 - Service
 - O.1

6. Hvordan mener du elevens kompetanse er innen de nevnte kompetansemål?

- I følge læreplan i programfaget *råvarer og produksjon* skal elevene etter Vg2 KS kunne:
 - kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbejdede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
 - planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi
 - bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen

- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte
- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk

7. Hvordan mener du elevens kompetanse er innen de nevnte kompetansemål?

- I følge læreplan i programfaget *kosthold, ernæring og helse* skal elevene etter Vg2 KS kunne:
 - drøfte sammenhengene mellom, kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen
 - lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter
 - komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion

8. Hvordan mener du elevens kompetanse er innen de nevnte kompetansemål?

- I følge læreplan i programfaget *servering, bransje og miljø* skal elevene etter Vg2 KS kunne:
 - klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering
 - drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
 - presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer
 - tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem
 - bruke relevante faguttrykk
 - gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering

9. Ut ifra de nevnte læreplanmål, undres vi på om du mener elevene på Vg2 KS har fått tilstrekkelige kompetansen innen fagene?

- Er dagens lærere oppdater på siste nytt i forhold til råvarer, trender og utstyr?
- Er den skolebaserte opplæringen relevant i forhold til bedriftenes ønsker og behov?

10. Hvordan mener du yrkesopplæringen innen programområdet restaurant- og matfag bør organiseres for at lærlingen skal få best mulig relevant opplæring?

- Er dagens organisering av utdanningsløpet med 2 pluss 2 modellen optimal?
- Har du forslag til eventuelle endringer?

11. Noe du ønsker å tilføye?

Vedlegg 4

Meningsfortetting.

Spørsmål 5 fra intervjuguiden	Naturlig enhet	Sentralt tema
<p>Hvordan opplever du første års lærlingens kompetanse i forhold til relevant yrkeskunnskap?</p>	<p>Hvilke forventninger har du til din førsteårslærling? Jeg forventer at lærlingen kan lage hvit saus, brun saus, kan lese en oppskrift, kan måle og veie. Kan lærlingene dette når de kommer til meg kan jeg lære de masse. Forventer at de kan kutte og at de kan håndtere kniven.</p> <p>Hva mener du elevene har tilstrekkelig kompetanse i? Gi eksempler.</p> <p>Stor forskjell. Noen kan masse andre kan ikke noe. De fleste kan lage en saus. Forventer at de møter til tiden.</p> <p>Hva mener du at elevene har manglende kompetanse i? Gi eksempler.</p> <p>Regning – måling/veing i forhold til oppskrifter (doble oppskrifter o.l.). Noen kan ikke desiliter. Forventninger til arbeidslivet – lære seg å strekke seg litt lenger/mer ... ikke sykemelde seg for det minste dette har vel ikke noe med det faglige å gjøre, men viktig</p> <p>Hva mener du årsaken til den eventuelle manglende kompetansen kan komme av?</p> <p>Dagens ungdom har det litt for lett, vi foreldre har også noe skyld her. Sy puter under armene dems.</p>	<p>Jeg forventer at lærlingen kan lage hvit saus, brun saus, kan lese en oppskrift, kan måle og veie. Kan lærlingene dette når de kommer til meg kan jeg lære de masse.</p> <p>Forventer at de kan kutte og at de kan håndtere kniven.</p> <p>Store forskjeller.</p> <p>Forventer at de møter til tiden.</p> <p>Manglende kompetanse: Regning – måling/veing i forhold til oppskrifter (doble oppskrifter o.l). Noen kan ikke desiliter. Forventninger til arbeidslivet – lære seg å strekke seg litt lenger/ mer</p> <p>Årsaker til manglende kompetanse: Dagens ungdom har det litt for lett.</p> <p>De fleste er høflige, ikke alle er egnet ... i forhold til å skal skynde seg mangler det noe</p>

	<p>Mange virker ikke så veldig interessert i faget sitt!</p> <p>Det er sikkert mange flinke kandidater også, men de tror jeg ikke går inn i institusjonskokkfaget – tror de vil ta kokkefagbrevet.</p> <p>Hvorfor tror du mange ungdommer heller vil bli restaurantkokk enn institusjonskokk?</p> <p>Ungdommen ser på TV</p> <p>Det nytter ikke være lat innen disse yrkene ... du må stå på ... det er beinhardt ...</p> <p>... stiller krav til jobben ...</p> <p>tøft språk ute... nytter ikke være hårsår.</p> <p>Hvordan mener du lærlingens kompetanse er i forhold til:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Høflighet - Språk - Egnethet - Service - O. 1 <p>Litt forskjellig. De fleste er høflige, ikke alle er egnet ... noen ganger lyst til å se finn på noe annet.</p> <p>Service: de yter det, men i forhold til å skal skynde seg mangler det noe</p>	
--	--	--

Tabell 1. Meningsfortetting



Jan Stålhane
Institutt for yrkesfaglærerutdanning Høgskolen i Oslo og Akershus
Postboks 4 St. Olavs plass
0130 OSLO

Vår dato: 27.05.2016

Vår ref: 48608 / 3 / HIT

Deres dato:

Deres ref.

TILBAKEMELDING PÅ MELDING OM BEHANDLING AV PERSONOPPLYSNINGER

Vi viser til melding om behandling av personopplysninger, mottatt 09.05.2016. Meldingen gjelder prosjektet:

48608	<i>Hvordan legge til rette for relevant opplæring på Vg2 kokk- og servitørfag med utgangspunkt i bedriftens ønsker og behov?</i>
Behandlingsansvarlig	<i>Høgskolen i Oslo og Akershus, ved institusjonens øverste leder</i>
Daglig ansvarlig	<i>Jan Stålhane</i>
Student	<i>Unn Nordli Wik</i>

Personvernombudet har vurdert prosjektet og finner at behandlingen av personopplysninger er meldepliktig i henhold til personopplysningsloven § 31. Behandlingen tilfredsstiller kravene i personopplysningsloven.

Personvernombudets vurdering forutsetter at prosjektet gjennomføres i tråd med opplysningene gitt i meldeskjemaet, korrespondanse med ombudet, ombudets kommentarer samt personopplysningsloven og helseregisterloven med forskrifter. Behandlingen av personopplysninger kan settes i gang.

Det gjøres oppmerksom på at det skal gis ny melding dersom behandlingen endres i forhold til de opplysninger som ligger til grunn for personvernombudets vurdering. Endringsmeldinger gis via et eget skjema, <http://www.nsd.uib.no/personvern/meldeplikt/skjema.html>. Det skal også gis melding etter tre år dersom prosjektet fortsatt pågår. Meldinger skal skje skriftlig til ombudet.

Personvernombudet har lagt ut opplysninger om prosjektet i en offentlig database, <http://pvo.nsd.no/prosjekt>.

Personvernombudet vil ved prosjektets avslutning, 02.05.2017, rette en henvendelse angående status for behandlingen av personopplysninger.

Vennlig hilsen

Kjersti Haugstvedt

Hildur Thorarensen

Kontaktperson: Hildur Thorarensen tlf: 55 58 26 54

Dokumentet er elektronisk produsert og godkjent ved NSDs rutiner for elektronisk godkjenning.