



Kriterier for måloppnåelse i yrkesopplæringen

- Prinsipper og konkrete eksempler fra utdanningsprogrammet restaurant- og matfag

Halvor Spetalen, halvor.spetalen@oslomet.no

Institutt for yrkesfaglærerutdanning

OsloMet

Våren 2021

Innledning

I dette relativt uformelle arbeidsdokumentet har jeg latt meg inspirere av eksamensbesvarelser fra studentene i yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved OsloMet.

Våren 2021 fikk studentene en caseoppgave der de skulle skrive om ulike sider av det å bruke kriterier for måloppnåelse i underveis- og sluttvurdering. Basert på deres besvarelser har jeg redigert dette arbeidsdokumentet som jeg håper kan være til nytte i arbeidet med å utvikle kriterier for måloppnåelse etter Fagfornyelsen.

Arbeidsdokumentet starter med en redegjørelse for betydningen av å lage kriterier for måloppnåelse, neste del handler om prinsipper for kriterier og den siste delen viser eksempler på konkrete kriterier basert på mål fra Vg1 og V2 læreplanene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Betydningen av kriterier for måloppnåelse for underveis- og sluttvurdering

Et naturlig spørsmål å stille er: «Hvorfor er det nødvendig å lage kriterier for måloppnåelse? Hva skal dette tjene til?»

Kriterier for måloppnåelse er viktig av flere grunner:

- Konkrete kriterier for måloppnåelse er i første rekke et verktøy for en systematisk underveisvurdering. Elev og lærer kan ha en faglig samtale om elevenes mestring og hva som skal til av arbeid for at elevene skal strekke seg til neste nivå.
- Konkrete kriterier for måloppnåelse åpner for muligheten til at elevene selv kan vurdere eget arbeid uten å måtte spørre om, eller være avhengig av, lærerens vurderinger.
- Konkrete kriterier for måloppnåelse reduserer muligheten for gruppevurdering der elevens prestasjoner sammenliknes og rangeres i forhold til resten av elevene i klassen
- Alle elevene vil bli vurdert og dokumentert etter de samme kriteriene. Sluttvurderinger vil få mer autoritet ved at det er beskrevet konkrete måloppnåelse på ulike nivåer

Utgangspunktet for både undervisning, veiledning og vurdering i fag- og yrkesopplæringen er å utdanne kommende fagarbeidere. I den forbindelse er det å kunne vurdere og utvikle egen yrkesutøvelse en sentral del i mange av arbeidshverdagens aktiviteter. Skal yrkesfagelevne trenes i dette, må den skolebaserte yrkesopplæringen frigjøre seg fra den skolske vurderingstradisjonen. Det er for eksempel ingen lærlinger eller yrkesutøvere som får karakterer på arbeidet sitt. Skal yrkesopplæringen trene elever til yrkesutøvelse, er bruk av karakterer uhensiktsmessig og bidrar til at elevene ser på opplæringen som skole, adskilt fra kravene i arbeidslivet.

Særlig viktig er det at vurderingsformen skal fremme læring. I den forbindelse kan det å bruke konkrete kriterier for måloppnåelse på en systematisk måte, styrke elevenes læring. Dersom elevene selv kan oppdage hva de skal kunne mestre og hva som blir forventet av dem, kan de bli sterkere deltakere i egen læring. Det å medvirke i egen læring er lettere når kriteriene for måloppnåelse er konkret og synlig, enn når dette er skjult for elevene. Elevene skal også trenes på egenvurdering og dette er også bare mulig dersom de ikke må være avhengig av lærerens vurderinger underveis.

Eleven kan rett og slett bli mer selvstendige i eget vurderingsarbeid og det er en ettertraktet kvalifikasjon som fagarbeider. Når elever kan vurdere eget arbeid, reflektere over egen læring og i tillegg vite hva som forventes av dem, vil de altså kunne få et større læringsutbytte som igjen fører til større mestringsfølelse.

Prinsipper for utvikling av kriterier

Når det skal utvikles kriterier for måloppnåelse, er det viktig å ta utgangspunkt i verbene som benyttes i det aktuelle kompetansemålet. Det kan være verb som å *vurdere* og *bruke* eller *kontrollere*, *vurdere* og *utføre* eller *bruke* og *gjøre greie for* eller *bruke* og *holde vedlike*. Disse verbene sier noe om både hva elevene skal kunne og også noe om nivået. Det kan være krevende å holde fast ved at det er *verbene i læreplanens kompetansemål* som er utgangspunkt for kriteriene innenfor lav, middels og høy måloppnåelse.

I mange sammenhenger trekkes taksonomioppsettene til Bloom (kunnskap), Simpson (ferdigheter) og Kratwohl (holdninger) inn som utgangspunkt for utvikling av kriterier for kompetansemål. Dette kan være svært uheldig fordi utgangspunktet for kriteriene ikke lenger blir de opprinnelige verbene i kompetansemålet. Man «sprenger» rett og slett det opprinnelige læreplanmålet. Blooms, Simpsons og Kratwohl kriterier taksonomibegreper egner seg bedre for å *analysere* mål, fremfor å *utvikle* kriterier for måloppnåelse.

Å begynne arbeidet med å utvikle kriterier for ulike grader av måloppnåelse oppleves ofte som utfordrende. Ikke bare kan det være faglige uenigheter, men også usikkerhet knyttet til hvordan progresjon i kriteriene skal utformes og også hvor detaljerte kriteriene skal være. Det kan være nyttig å starte med *prinsipper* for kriterier før en lærergruppe begynner arbeidet med å utvikle kriterier for måloppnåelse.

Først og fremst er det viktig at kriteriene fyller noen overordnede prinsipper. Det vil si at kriteriene...

- har fokus på elevens læring og *kompetanse*. Kompetanse innebærer «å kunne tilegne seg og anvende kunnskaper og ferdigheter til å mestre utfordringer og løse oppgaver i kjente og ukjente sammenhenger og situasjoner. Kompetanse innebærer forståelse og evne til refleksjon og kritisk tenkning», ikke enkeltkunnskaper-, enkeltferdigheter eller enkeltholdninger.
- viser konkrete og relevante kjennetegn på måloppnåelse. Det skal være sammenheng mellom kjennetegn på måloppnåelse og læreplanmålene de tar utgangspunkt i.
- viser hva elevene kan, og *ikke* hva de ikke kan. Det skal være fokus på det positive
- viser hvilken kompetanse eleven skal *vis* på hvert nivå. Unngå derfor verb som for eksempel *kjennskap til*, *forståelse* og *bevissthet*. Dette er alle begreper som er uklare og lite konkrete.
- viser progresjon fra nivå til nivå. Beskrivelse av måloppnåelse skal øke i kompleksitet og vanskelighetsgrad.
- er selvforklarende slik at elevene kan vurdere sin egen måloppnåelse. Elevene skal ikke være avhengig av læreren som «dommer».
- legger til rette for egenvurdering og gi rom for refleksjon og kritisk tenkning
- er åpne nok til at elevene kan knytte kriteriene til ulike yrker (yrkesutøvelse) i programområdet
- integrerer grunnleggende ferdigheter på en naturlig og yrkesrelevant måte

Dette er generelle prinsipper for utvikling av kriterier for måloppnåelse. Kriterier i yrkesfagene skiller seg noe ut ifra kriterier i grunnskole- og fellesfag ved at de ikke tar utgangspunkt i noe bestemt fag, men i aktuell yrkesutøvelse. Når *navet* for opplæringen er yrkesutøvelse, innebærer det at kriteriene

må være i tråd med anerkjente prinsipper for godt arbeid. I tabellen nedenfor er ulike momenter i yrkesutøvelse listet opp i den venstre kolonnen og en beskrivelse av generelle prinsipper i de tre kolonnene til høyre. Denne oversikten kan tjene som et utgangspunkt for diskusjon og utvikling av kriterier som er tilpasset yrkesopplæringen. Prinsippene for vurderingskriteriene er at elevene skal vite hva de kan, og ikke hva de ikke kan. Det er et mål å beskrive vurderingskriteriene positivt som elevenes mestring.

Vurderings-kriterier	Lav måloppnåelse	Middels måloppnåelse	Høy måloppnåelse
Planlegging av arbeidsoppgaver	Planlegger ikke arbeidet i detalj, men kan gjøre rede for arbeidsprosessen i grove trekk	Planlegger arbeidet i detalj og kan gjøre rede for arbeidsprosessen	Planlegger arbeidet i detalj og kan gjøre rede for, og begrunne, arbeidsprosessen
Gjennomføring	Utnytter tiden, men med enkelte glipper Kan vurdere noen valg underveis. Bare deler av arbeidsoppgavene er gjennomført.	Utnytter tiden godt. Kan vurdere valg underveis. Alle arbeidsoppgaver er gjennomført.	Utnytter tiden godt Kan vurdere valg underveis og gjøre enkelte endringer. Alle arbeidsoppgaver er gjennomført til oppsatt tid.
Grad av selvstendighet	Jobber lite selvstendig og trenger mye veiledning	Jobber delvis selvstendig og trenger noe veiledning. Viser skjønn i enkelte situasjoner	Jobber selvstendig. Trenger lite eller ingen veiledning. Viser skjønn når det er nødvendig
Produksjonsprosess	Jobber noe usystematisk Viser varierende håndlag Kan følge standardiserte arbeidsprosesser i kjente situasjoner. Holder orden under deler av arbeidsprosessen	Jobber delvis systematisk og viser godt håndlag Følger arbeidsprosesser i kjente situasjoner. Holder god orden underveis i arbeidsprosessen	Jobber systematisk og viser godt håndlag Følger arbeidsprosesser i kjente og ukjente situasjoner. Kan tilpasse og improvisere om nødvendig. Holder god orden underveis i arbeidsprosessen
	Følger de viktigste prinsippene i HMS med oppfølging	Følger aktuelle HMS-regler i ulike settinger med noe veiledning	Produksjonen følger aktuelle HMS-regler i ulike settinger på eget initiativ.
Resultat	Resultatet tilfredsstillende enkelte av kriteriene i læremålet.	Resultatet er dekkende for kriteriene i læremålet, men ikke alle deler like godt	Resultatet dekker alle kriteriene i læremålet fullt ut
	Produktet må være trygt for både yrkesutøvere og konsumenter.	Produktet må være både trygt og salgbart	Produktet må være trygt, salgbart og samtidig være estetisk tiltalende
Evne til å begrunne/ forklare	Kan beskrive deler av arbeidsprosessen	Kan beskrive og begrunne arbeidsprosessen, samt foreslå noen endringer	Beskriver, begrunner og viser gode refleksjoner på arbeidsprosessen og foreslår endringer
Yrkesrelevans	Kan forklare sammenhengen mellom læringsaktivitet og generell yrkesutøvelse	Kan forklare og gi eksempler på sammenhengen mellom læringsaktivitet og yrkesutøvelse i enkelte yrker	Kan forklare og gi eksempler på sammenhengen mellom læringsaktivitet og yrkesutøvelse i flere yrker

Disse grunnleggende prinsippene for vurdering av yrkesrelevante arbeidsoppgaver kan være et utgangspunkt for en mer systematisk underveisvurdering som forbereder elevene til en mer yrkesrettet vurdering i læretiden.

Konkrete eksempler på kriterier for måloppnåelse

Kompetansemål fra læreplanen i Vg1 restaurant- og matfag

Kompetansemål: Elevene skal kunne vurdere kvaliteten på, bruksområdene til, og produksjonsegenskapene til råvarer og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid		
Lavt nivå	Middels nivå (I tillegg til «lavt nivå»)	Høyt nivå (I tillegg til «middels nivå»)
Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> Gjenkjenne og plukke ut skjemte produkter og råvarer fra friske produkter og råvarer basert på utseende, lukt og konsistens. La være å bruke, presentere og selge skjemte produkter og råvarer med en viss grad av selvstendighet. 	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> Forklare årsaken til kvalitetsforskjeller i råvarer og vise evne til å kunne bruke råvarer med ulik kvalitet til produksjon av salgbare produkter. 	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> Bruke skjønn, og til en viss grad improvisere, produksjon av ulike produkter med utgangspunkt i råvarer med ulike kvaliteter og produksjonsegenskaper. Begrunne valg
<ul style="list-style-type: none"> Unngå skade og fare for mennesker og miljø. Mye veiledning er nødvendig. 	<ul style="list-style-type: none"> Kunne ta hensiktsmessige valg tilpasset kjente situasjoner. Noe veiledning kan være nødvendig. 	<ul style="list-style-type: none"> Kunne vise en viss grad av skjønn tilpasset kjente og ukjente situasjoner og begrunne valg. Lite eller ingen veiledning er nødvendig.

Kompetansemål fra læreplan i vg2 kokk- og servitørfag:

Kompetansemål: Elevene skal kunne kontrollere råvarekvalitet ved varemottak, vurdere om varen er levert i samsvar med bestilling, og utføre avviksbehandling		
Lavt nivå	Middels nivå (I tillegg til «lavt nivå»)	Høyt nivå (I tillegg til «middels nivå»)
Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> Lese bestilling og se hva som er bestilt Skille ut ødelagte råvarer ved varemottak Håndtere enkelte avvik i varemottaket 	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> Kontrollere antall varer opp mot bestilling Skille mellom god og dårlig råvarekvalitet Praktisere rutiner ved større avvik 	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none"> Vurdere flere former for råvarekvalitet (temperatur, form, modenhet, etc.) Gjennomføre og begrunne alle former for avvikshåndtering
<ul style="list-style-type: none"> Unngå skade og fare for mennesker og miljø. Mye veiledning nødvendig 	<ul style="list-style-type: none"> Kunne ta hensiktsmessige valg tilpasset kjente situasjoner. Noe veiledning kan være nødvendig. 	<ul style="list-style-type: none"> Kunne vise en viss grad av skjønn tilpasset kjente og ukjente situasjoner og begrunne valg. Lite eller ingen veiledning er nødvendig.

Kompetansemål fra læreplanen i Vg2 matproduksjon

Kompetansemål: Eleven skal kunne bruke ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer og gjøre greie for hvordan de påvirker sluttproduktet.		
Lav måloppnåelse	Middels måloppnåelse (i tillegg til lav måloppnåing)	Høy måloppnåelse (i tillegg til middels måloppnåelse)
<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Navngi enkelte hjelpe- og tilsetningsstoffer og kjenne til bruksområder for disse. • Bruke enkle hjelpe- og tilsetningsstoff i ulike produkter 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benytte flere hjelpe- og tilsetningsstoffer i ulike produkter • Justere behov for hjelpe- og tilsetningsstoff • Forklare hvordan sluttprodukter blir påvirket av hjelpe- og tilsetningsstoffer. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vise skjønn knyttet til hvordan hjelpe- og tilsetningsstoffer benyttes i framstillingen av ulike produkter. • Gjøre egne vurderinger og valg som resulterer i et godt produkt. • Kan, til en viss grad, improvisere. • Begrunne valg og redegjøre for hvordan sluttproduktet blir påvirket.
<ul style="list-style-type: none"> • Unngå skade og fare for mennesker og miljø. • Mye veiledning nødvendig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kunne ta hensiktsmessige valg tilpasset kjente situasjoner. • Noe veiledning kan være nødvendig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kunne vise en viss grad av skjønn tilpasset kjente og ukjente situasjoner og begrunne valg. • Lite eller ingen veiledning er nødvendig.

Kompetansemål fra læreplanen i Vg2 baker- og konditorfag

Kompetansemål: Eleven skal kunne bruke og holde vedlike håndverktøy, maskiner og utstyr		
Lav måloppnåelse	Middels måloppnåelse (I tillegg til lavt nivå)	Høy måloppnåelse (I tillegg til middels nivå)
<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velge og bruke egnede håndverktøy, maskiner og utstyr til på en trygg måte til enkle produksjonsprosesser • Rengjøre håndverktøy, maskiner og utstyr de har benyttet i produksjon 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anvende, justere, montere og demontere aktuelle håndverktøy, maskiner og utstyr på en trygg og korrekt måte. • Beskrive og følge vedlikeholdsrutiner 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vise skjønn i valg og bruk av håndverktøy, maskiner og utstyr tilpasset ulike produksjonsprosesser. • Vurdere og begrunne rengjørings- og vedlikeholdsbehov
<ul style="list-style-type: none"> • Unngå skade og fare for mennesker og miljø. • Mye veiledning nødvendig 	<ul style="list-style-type: none"> • Kunne ta hensiktsmessige valg tilpasset kjente situasjoner. • Noe veiledning kan være nødvendig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kunne vise en viss grad av skjønn tilpasset kjente og ukjente situasjoner og begrunne valg. • Lite eller ingen veiledning er nødvendig.

Avslutning og ønske om tilbakemelding

I dette arbeidsdokumentet har jeg foreslått noen prinsipper for utvikling av kriterier for måloppnåelse og også vist flere konkrete eksempler. Dette er selvfølgelig ingen fasiløsning for hvordan kriterier kan utvikles i yrkesopplæringen, men et utgangspunkt for diskusjon.

Jeg er svært interessert i tilbakemeldinger fra skoler og lærergrupper som har benyttet dette arbeidsnotatet i arbeidet med å utvikle kriterier for måloppnåelse. Ta gjerne kontakt!

Aktuell litteratur

- Dobson, S., Eggen, A. B. & Smith, K. (2009). Innledning. I K. Smith (Red.), *Vurdering, prinsipper og praksis*. Gyldendal akademisk.
- Fjørtoft, H. (2016). *Effektiv planlegging og vurdering : læring med mål og kriterier i skolen* (2. utg.). Fagbokforlaget
- Flatås, R. (2020). *Undervisvurdering i praksis : Håndbok for læreren*. GAN Aschehoug.
- Gamlem, S. T. M. (2015). *Tilbakemelding for læring og utvikling*. Gyldendal akademisk.
- Gynnild, V. (2013). "Kriteriebasert vurdering" - hva innebærer det i praksis?
<https://ntnuopen.ntnu.no/ntnu-xmlui/bitstream/handle/11250/2624426/Gynnild.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Haaland, G. & Nilsen, S. E. (2013). *Læring gjennom praksis : innhold og arbeidsmåter i yrkesopplæringen : en grunnbok i yrkesdidaktikk*. PEDLEX norsk skoleinformasjon.
- Haaland, G. (2018). *Vurdering i yrkesfag: Helhetlig yrkeskompetanse*. Pedlex.
- Høihilder, E. K. (2018). *Elevvurdering : Metoder for grunnskolen og videregående opplæring*. Pedlex
- Leirvik, C. H. (2015). Helhetlig læring og vurdering gjennom systematisk bruk av læringsdialog. I G. Haaland (Red.), *Tett på yrkesopplæring : yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig?* Fagbokforlaget
- Rokkones, K. & Fiskvik, K. (2010). Vurdering for læring i fag. I R. Engh (Red.) *Vurdering for læring i fag*. Kristiansand: Høyskoleforlaget
- Slemmen, T. (2010). *Vurdering for læring i klasserommet* (2. utg. utg.). Oslo: Gyldendal akademisk
- Spetalen, H., Fossum, H.-O. S., Kristiansen, V. E., Laugerud, C. S., Solli-Sæther, C. & Strøm, K. E. (2020). Kompetansebegrepet - Undervisning, undervis- og sluttvurdering etter fagfornyelsen. Institutt for yrkesfaglærerutdanning, OsloMet. <https://oda.oslomet.no/oda-xmlui/bitstream/handle/20.500.12199/3109/Informasjonsbrosjyre%20-%20Kompetansebegrepet%20-%20Yrkesfagl%20a6rerutdanningen%20i%20restaurant-%20og%20matfag%20-%20OsloMet.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Sund, G. H., Nore, H. & Vagle, I. (2009). Vurdering for og av læring i yrkesfag. I K. Smith (Red.), *Vurdering, prinsipper og praksis*. Oslo: Gyldendal akademisk.

Sylte, A. L. (2016). *Profesjonspedagogikk: Profesjonsretting/yrkesretting av pedagogikk og didaktikk* (2. utg.) Gyldendal Norsk Forlag AS.

Utdanningsdirektoratet. (2020). *Gi gode faglige tilbakemeldinger*. Hentet fra <https://www.udir.no/laring-og-trivsel/vurdering/undervisvurdering/tilbakemeldinger/>

Østby, Ø. A. (2019). I rommet mellom vurdering og læring <https://utdanningsforskning.no/artikler/i-rommet-mellom-vurdering-og-laring/>