

Yrkesdeltakelse og arbeidsoppgaver

- Rapport om hva tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag arbeider med etter studiene, avgangskullet 2019

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

OsloMet - storbyuniversitetet

Januar 2020

Innhold

Innledning	2
Formålet med undersøkelsen.....	2
Gjennomføring av undersøkelsen	3
Svarprosent.....	3
Fjorårets resultater	3
Årets resultater	3
Utviklingstrekk	4
Yrkesfaglærerutdanningens relevans	5
Alumninettverk	7
Oppsummering	7
Litteratur	8

Innledning

I begynnelsen av desember 2019 ble alumniundersøkelsen repetert for å oppdatere oversikten over hva studentene fra yrkesfaglærerutdanningen (YFL) i restaurant- og matfag (RM) arbeider med etter at utdanningen er gjennomført.

Formålet med undersøkelsen

Resultatene fra undersøkelsen skal tjene flere formål;

- Gi informasjon som kan benyttes i informasjonsmateriell om YFL RM-utdanningen
- Gi kunnskap som gjør at høgskolen kan besvare spørsmål fra studenter og potensielle studenter om jobbmuligheter etter endt studium.
- Gi mulighet til å etablere en form for studentnettverk der alle studentene som ønsker det får tilsendt en oversikt over hva andre studentene jobber med og hvor de jobber.
- Gi kunnskap om hvor relevant studentene opplever innhold og læringsaktiviteter i yrkesfaglærerutdanningen i forhold til jobben de har etter at utdanningen er fullført.
- Få innspill til temaer og innhold i utdanningen etter at studentene har kommet i jobb

Gjennomføring av undersøkelsen

I desember 2019 ble det sendt spørreskjema via Questback til hver enkelt student i YFLRM16-kullet som avsluttet yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag (YFL RM-fag) våren 2019.

Svarprosent

Til sammen svarte 19 stykker av 21 uteksaminerte yrkesfaglærerstudentene spørreskjemaet, noe som gir en svarprosent på 91.

Fjorårets resultater

I desember 2018 arbeidet 12 stykker (54 %) i full stilling mens 5 (23 %) arbeider i deltidsstilling. Fem av de tidligere studentene (23 %) har ikke lønnet arbeid, fire av dem er ufrivillig uten arbeid i begynnelsen av desember 2018.

Av de 5 studentene som arbeider deltid gjør 3 stykker (60 %) dette frivillig, mens 2 stykker (40 %) gjør det ufrivillig. Begge disse ønsker fulltidsarbeid.

Av de 17 studentene som har hel- eller deltidsstilling fikk 9 stykker (53 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 8 stykker (47 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden. Alle studentene som begynte i ny jobb, begynte i løpet av august 2018.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2018 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 12 stykker (70 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 3 stykker (20 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, én person arbeider som selvstendig næringsdrivende (5 %) og én arbeider med annet arbeid (5 %).

Årets resultater

I desember 2019 arbeidet 11 stykker (61 %) i full stilling mens 7 (38 %) arbeider i deltidsstilling. Én av de tidligere studentene (5 %) har ikke lønnet arbeid i begynnelsen av desember 2019.

Av de 7 studentene som arbeider deltid gjør 2 stykker (29 %) dette frivillig, mens 5 stykker (71 %) gjør det ufrivillig. Alle disse ønsker fulltidsarbeid.

Av de 18 studentene som har hel- eller deltidsstilling fikk 11 stykker (61 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 7 stykker (39 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden. 63 % av studentene som fikk ny jobb fikk denne i august, resten av studentene begynte i ny jobb innen oktober 2019.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2018 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 11 stykker (61 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 3 stykker (17 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, 3 personer (17 %) arbeider i annen opplæringsvirksomhet og 1 (6 %) person arbeider som fagarbeider i restaurant- og matfag.

Per desember 2019 ser fordeling av stilling/arbeidsplasser slik ut for alle tidligere studenter fra yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag:

Stilling/arbeidsplass	Antall	Prosent
Yrkesfaglærer i videregående skole	114	43
Lærer i barne-/ungdomsskole	50	19
Ulike former for spesialpedagogisk arbeid/tilpasset opplæring	26	10
Fagarbeider eller leder i RM-bedrift	14	5
Opplæringsrelatert arbeid i kommune, fylke eller liknende	11	4
Skoleleder	11	4
Annet opplæringsarbeid (for eksempel kursholder ol.)	9	3
Høgskole-/universitetsansatt	4	2
Diverse	16	6
Ukjent arbeidssted	13	5
Sum	268	100

Tabellen viser hvor drøyt 95 % av tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag arbeider. Av disse arbeider ca. 82 % i ulike stillinger som omfatter undervisning og ulike former for opplæringsarbeid.

Utviklingstrekk

Den største endringen i år fra i fjor er at flere studenter er i jobb når undersøkelsen gjennomføres i begynnelsen av desember. Av de 19 studentene som besvarte spørreskjemaet er bare en tidligere student ufrivillig uten jobb. Det er en klar forbedring fra i fjor selv om det er trasig for den det gjelder. Prosentvis arbeider noe færre studenter som yrkesfaglærere i

restaurant- og matfag sammenliknet med i fjor, fra 70 % i fjor til 61 % i år. Antall yrkesfaglærerstudenter som begynner å undervise i Mat- og helse i ungdomsskolen er stabilt sammenliknet med fjorårets nivå. Da var det også ca. 20 % av studenter som begynte å arbeide i ungdomsskolen.

Vi opererer imidlertid med et såpass lave tall at det kan være tilfeldigheter som avgjør om studenter får jobb, og om den jobben de får, er en fulltidsstilling eller deltidsstilling det første året etter yrkesfaglærerutdanningen. Ikke minst kan studentenes geografiske bosted, som varierer fra år til år, være en årsak.

I fjor arbeidet 23 % av avgangsstudentene i deltidsstilling mens det i år er økt til 38 %. Dette kan indikerer at det er blitt noe vanskeligere å starte jobbkarrieren i en fast full stilling. Det at mange må nøye seg med en deltidsstilling de første arbeidsårene, er heldigvis noe som ikke varer så alt for lenge. I en mer omfattende rapport fra 2015 der hele gruppen med alumnistudenter deltok i en spørreundersøkelse (Spetalen, 2015), viser resultatene at det er en sterk korrelasjon mellom antall arbeidsår og stillingsform. Deltidsstillinger er dermed noe som preger de første arbeidsårene, mer enn som varig ordning.

Yrkesfaglærerutdanningens relevans

I tillegg til at avgangsstudentene 2019 svarer på jobbrelevante spørsmål, inneholder undersøkelsen også spørsmål om hvordan de nylig uteksaminerte studentene opplever yrkesfaglærerutdanningens relevans i forhold til nåværende arbeid i en fempunkt Likert-skala. Verdien «5» betyr at studentene opplever innhold og læringsaktiviteter som «svært relevant» i forhold til arbeidet de gjør i dag, mens «1» betyr at innhold og læringsaktiviteter i utdanningen oppleves som «svært lite relevant».

Gjennomsnittsskåren på dette spørsmålet ble i år 4,2 med standardavvik på 0,5 for alle avgangsstudentene som besvarte spørreskjemaet og som er i *relevant* lønnet arbeid.

Gjennomsnittet er 0,1 prosentpoeng høyere enn i fjor mens standardavviket er likt.

En gjennomsnittlig skåre på 4,2 av 5 mulige tolkes som en indikasjon på at studentene opplever innholdet og læringsaktivitetene i yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag som relevant for stillinger der opplæringsarbeid inngår.

Studentene som besvarte undersøkelsen blir også oppfordret til å komme med forslag til innhold og læringsaktiviteter som yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag kan prioritere høyere. Her kommer det opp flere gode forslag:

- Mer om spesialpedagogikk, psykisk helse, gruppedannelse, IOP, skoletilpasning og håndtering av avvikende atferd og skolevegning.
- Lover og regelverk rundt tilpasset opplæring, spesialundervisning, saksgang, prosedyrer og prosesser vedrørende dette innenfor lærers ansvarsområde. Samt praktiske gjøremål om hvor man melder inn, til hvem, o.l.
- Mer om bruken av digitale verktøy og undervisningsformer (OneNote og Its learning) lærerne møter i skolen. For studenter med manglende data kunnskaper kunne det kanskje vært et eget innføringskurs
- Mer om bærekraftig utvikling og livsmestring.
- Mer om det organisatoriske i skolen ut over bare RM-avdelingen. Som for eksempel ansvarsområder og rollen til lærer, miljøfagarbeidere, kontaktlærer, lærersamarbeid og hvordan årshjulet fungerer i et skoleår. Litt mer kjøtt på beinet om læreryrket og yrkets kultur

Det er merkbart flere som ønsker mer digital kompetanse enn i tidligere tilbakemeldinger. Det er kanskje en naturlig konsekvens av at flere digitale verktøy introduseres i skolen og som derfor bør få betydning for innhold og læringsaktiviteter i yrkesfaglærerutdanningen.

Det er også i år flere som ønsker seg mer spesialpedagogisk innhold i yrkesfaglærerutdanningen. Det antas at møtet med skolehverdagen, minoritetsspråklige elever og elever med spesielle behov, trigger dette ønsket. Dette er nyttige innspill til innhold, men aktualiserer også en debatt om hva som er naturlig innhold i en *grunnutdanning* som yrkesfaglærerutdanningen. Ønsket om en sterkere vektlegging av spesialpedagogisk innhold i yrkesfaglærerutdanningen synliggjør dermed behovet for å informere og promotere *videreutdanning* i spesialpedagogikk etter yrkesfaglærerutdanningen. Ellers ønskes også økt innsikt i skolen som organisasjon og hva kontaktlæreransvaret innebærer.

Dette er innspill vi tar med oss i oppdateringer av programplanene for yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag.

Alumninettverk

Av totalt 304 uteksaminerte studenter i årene fra 2003 til 2019 har 268 studenter ønsket å delta i et alumninettverk og får regelmessig tilsendt oppdaterte oversikter fra universitetet slik at de vet hvor andre studenter arbeider og hva de arbeider med. I tillegg opplever vi det som verdifullt å ha kontakt med tidligere studenter. Hvert år sendes informasjon om nyheter og eventuelle endringer i yrkesfaglærerutdanningen.

Alumnistudentene er også flere ganger blitt benyttet som en form for referansegruppe ved at de besvarer spørreundersøkelser om ulike forhold ved deres arbeid som lærer eller som leder av annen opplæring. Denne muligheten er til stor nytte for FoU-virksomhet ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved OsloMet.

Oppsummering

Gjennom årets spørreundersøkelse har vi oversikt over hva siste års studenter arbeider med, hvor de arbeider, om de arbeider hel- eller deltid og hvor relevant de opplever innhold og læringsaktiviteter i yrkesfaglærerutdanningen i forhold til sin nåværende jobb.

Normen med at så å si alle studentene er i jobb i løpet av høsten etter studieslutt, er på plass igjen etter fjorårets resultater som viste at 18 % var ufrivillig uten jobb seks måneder etter studieavslutning. Andelen som arbeider ufrivillig deltid øker imidlertid noe. Dette kan indikere at flere får jobb, men må takke ja til deltidsstillinger i påvente av full fast stilling.

Antall studenter som arbeider i yrkesfaglærerstillinger er noe redusert fra i fjor. Fra 70 % 61 %, men dette kan være et utslag av tilfeldigheter siden det opereres med et lavt antall studenter. Antall studenter som arbeider i ungdomsskolen holder seg relativt stabilt. Det kan virke som om årets avgangskull velger noe bredere enn det som var tilfelle i fjor, noe som kan ha bidratt til økt jobbdeltakelse.

Når studentene skårer studiets relevans til 4,2 på en skala fra 1-5, tolker vi dette som positivt og at yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag oppleves av yrkesfaglærerstudentene som relevant for opplæringsrelatert arbeid.

Litteratur

Spetalen, H. (2015) *Fra utdanning til arbeid : Rapport om arbeid og videreutdanning blant tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag*. Høgskolen i Oslo og Akershus