



# Yrkesfaglærerstudenter forsker videre

- en antologi basert på bacheloroppgaver skrevet av studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus, 2016

Halvor Spetalen & Bjørn Eben (red.)

August 2016

# Innholdsfortegnelse

<b>Innledning</b>	<b>2</b>
<b>Å kombinere vin og mat i yrkesopplæringen.</b>	<b>3</b>
-En studie av yrkesfaglæreres undervisningspraksis	
<b>Religiøse matskikker i yrkesopplæringen.</b>	<b>11</b>
-Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i lage måltider tilpasset religiøse matskikker	
<b>Blir norsk tradisjonsmat med inn i framtiden?</b>	<b>19</b>
-Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i lage og utvikle tradisjonsmat	
<b>Bruk av hel- og halvfabrikata i yrkesopplæringen</b>	<b>26</b>
-Erfaringer og begrunnelser	
<b>Glutenfrie produkter og betydning for bakerens yrkesutøvelse.</b>	<b>33</b>
-På hvilken måte påvirker etterspørselen av glutenfrie produkter yrkesutøvelsen til bakere?	
<b>Hva innebærer det «å tilberede spesialkost»?</b>	<b>41</b>
-Begrepsavklaring og betydning for tilberedning av spesialkost i institusjonskjøkken	
<b>Spesialkostkompetanse</b>	<b>46</b>
-Restaurant- og matfagelevers opplevelse av kompetanse i å tilpasse spesialkost	
<b>Bruk av kostholdsråd</b>	<b>54</b>
-Yrkesutøvere og restaurant- og matfagelevers opplevelse av kompetanse i bruk av kostholdsrådene fra helsedirektoratet	
<b>Kvalitetssikring i restaurant og matfagene</b>	<b>61</b>
-Restaurant- og matfagelevers opplevelse av relevans for senere yrkesutøvelse	
<b>Digital næringsmiddelberegning i kokk- og servitøryrket</b>	<b>70</b>
-Restaurant- og matfagelevers opplevelse av relevans for senere yrkesutøvelse	
<b>Bruk av digitale verktøy i restaurant- og matfag</b>	<b>80</b>
-Restaurant- og matfagelevers opplevelse av kompetanse, relevans og undervisning	
<b>Restaurant- og matfagelevers yrkesvalg etter Vg1</b>	<b>86</b>
-Yrkeskunnskap, omvalg og kontaktlærerens betydning	
<b>Restaurantkokk, men for hvor lenge?</b>	<b>92</b>
-Hvorfor vurderer kokker andre yrkesmuligheter?	
<b>Kokkyrket</b>	<b>96</b>
-Frastøttingsfaktorer og tilpasninger	
<b>Avslutning</b>	<b>103</b>

## Innledning

Denne antologien inneholder 13 bacheloroppgaver skrevet av studentene ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus i løpet av vårsemesteret 2016.

Dette er andre gang studentenes bacheloroppgaver samles i en antologi og distribuert til skoler, opplæringskontor og andre potensielt interesserte. Hensikten med å videreføre denne tradisjonen er å spre kunnskapen som er opparbeidet gjennom studentenes ulike forskningsarbeider slik at resultatene ikke bare blir «liggende i en skuff».

Studentene i 13-kullet ved Yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag har vært deltakere i innsamlingen av dataene som rapporten; «Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene - Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport* (HiOA Rapport 3)», bygger på.

Bacheloroppgavene har tatt utgangspunkt i et tema fra denne rapporten og undersøkt dette videre. Bacheloroppgavene har varierte temaer. Disse kan oppsummeres som:

- Kombinere mat og drikke
- Matkultur og tradisjonsmat
- Ernæring/spesialkost
- Kvalitetssikring og IK mat
- Bruk og utvikling av digitale ferdigheter
- Frafall i kokkyrket

For å bevare anonymiteten til skoler, lærere, elever og deltakende yrkesutøvere i restaurant- og matfagene, signeres ikke hver artikkel. Bidragene i denne antologien er skrevet av yrkesfaglærerstudentene:

Berg, Henriette Jahnsen	Hennum, Nils Petter	Reiersen, Solrunn Apneseth
Dalen, André Midtbø	Lochert, Nina Torhild R	Skeie, Melissa
Enger, Kristin	Mamen, Ragnhild Tolo	Slettebø, Nina
Frøyna, Anne May	Minde, Frode	Sæthre, Nina
Hagen, Nina Strætkvern	Møllerop, Siv	Sørensen, Trude Svindal
Haslestad, Kjersti	Nyberg, Lill-Ann Johnsen	Søvik, Bergljot Adelsten

Som veiledere i bachelorarbeidet, og redaktører for denne antologien, har vi språkvasket hvert bidrag og håper at resultatene av studentenes forskningsarbeid kan gi ny kunnskap og være til inspirasjon. Skulle det være særlig interesse for enkelte av bacheloroppgavene kan vi formidle kontakt videre til studenten(e) som skrev den aktuelle bacheloroppgaven.

Høgskolen i Oslo og Akershus august 2016

Halvor Spetalen  
[Halvor.Spetalen@hioa.no](mailto:Halvor.Spetalen@hioa.no)

Bjørn Eben  
[Bjorn.Eben@hioa.no](mailto:Bjorn.Eben@hioa.no)

# Å kombinere vin og mat i yrkesopplæringen.

## -En studie av yrkesfaglæreres undervisningspraksis

### Sammendrag

I denne artikkelen ser jeg på hvordan yrkesfaglærere på Vg2 restaurant- og matfag organiserer undervisningen på området mat og drikke i kombinasjon fra kompetansemålet i læreplanen «*presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer*» (Utdanningsdirektoratet, 2006). Bakgrunnen for dette valget er blant rapporten fra det yrkesfaglige utvalget for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen (Sundquist, 2016) som etterspør bedre kompetanse i kunne kombinere mat og vin.

For å kartlegge hvordan yrkesfaglærere organiserer og opplever elevens opplæring har jeg valgt kvalitativt intervju som metode med fire lærere fra vg2 – kokk og servitør som informanter. Problemstillingen min er: *Hvordan organiseres undervisning for at servitørelever på vg2 skal kunne kombinere drikke og mat, og hvilke forhold mener yrkesfaglærere hemmer eller fremmer en optimal organisering av undervisningen?*

Mine funn viser at lærerne mener at dette er et viktig kunnskapsområde for servitører. Undervisningen er deduktiv og starter med en teoretisk innføring i den grunnleggende teorien. Når elevene har et teorigrunnlag bruker lærerne case- og problemløsningsoppgaver i undervisningen. Lærerne er enige om at beste måten å organisere undervisningen er når elevene kan smake drikke og mat sammen eller når de kan ha åpen restaurant eller elevbedrift.

I følge informantene er det tre hovedområder som hindrer lærerne i å undervise på en optimal måte. Områdene er (1) dette ikke er aktuelt på eksamen, (2) dette er et lite målområde og (3) elevene har manglende forutsetninger for å forstå smak. Elevenes lave forutsetninger for å forstå smak og at majoriteten av lærerne ikke prioriterer målområdet i undervisningen støtter funnene i rapporten til yrkesfaglig utvalg for reiseliv. I følge rapporten har ikke servitører tilfredsstillende kompetanse på området og derfor bør læreplanen være mer spesifisert. Hægermark (2013) forklarer at smak oppleves individuelt og i den sammenheng ville det være interessant å undersøke om induktive undervisningsformer, hvor det innledes med at elevene får forske på egen smakssans fører til økt læringsutbytte hos elevene. Mine data viser at undervisningen ikke er optimal for at eleven skal nå målet “å kunne anbefale drikke og mat” slik det står i kompetansemålet fra læreplanen.

### Introduksjon

“Mat avslører som regel vinens svakheter” (Vinmonopolet, udatert). Riktig drikke til riktig mat vil kunne fremheve den gode smaken i begge komponenter. Når drikke og mat ikke passer sammen vil det kunne forringe gjestens restaurantopplevelse. Mat, drikke og service er for gjesten en helhetlig opplevelse, derfor er det viktig for både restaurant og gjest at servitørene har god kompetanse i å sette drikke til mat. Spetalen, Eben & Jahanlu (2015) har funnet at servitører anbefaler mat og drikke i gjennomsnitt åtte ganger hver dag og kompetansen må derfor anses som viktig. Reiselivsnæringen mener at det er behov for å løfte servitørelevens kompetanse i å koble sammen smaker og at det bør utvikles mer spesifikke læreplaner for servitører (Sundquist, 2016). Derfor er temaet for denne oppgaven den

undervisningen vg2-elever får i å kombinere mat og drikke. Jeg håper at denne oppgaven kan føre til refleksjon over egen undervisningspraksis for andre yrkesfaglærere.

### **Problemstilling:**

*Hvordan organiseres undervisning for at servitørelevener på vg2 skal kunne kombinere drikke og mat, og hvilke forhold mener yrkesfaglærere hemmer eller fremmer en optimal organisering av undervisningen?*

### **Bakgrunn for problemstilling**

Min problemstilling bygger på et kompetansemål fra læreplanene for kokk og servitør (Utdanningsdirektoratet, 2006), og resultater fra Spetalen, Eben & Jahanlu sin (2016) kvantitative spørreundersøkelse om yrkesutøvelse i RM – yrkene samt rapporten om yrkesutdanningen fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen (Sundquist, 2016). I følge rapporten har reiselivsnæringen behov for flere faglærte servitører. Bedriftene savner høyere kompetanse i å koble sammen smaker. Derfor ønsker jeg å undersøke hvilken opplæring servitørelevener på restaurant - og matfag får i å koble sammen smaker. Mer presist vil jeg forsøke å kartlegge hva faglærere legger vekt på i sin organisering av undervisning når det gjelder mat og drikke i kombinasjon. Områder jeg vil undersøke er (1) hvordan organiseres undervisningen, (2) mener lærerne at dette er en viktig kompetanse, (3) hvordan prioriterer de dette målområdet i undervisningen og (4) eventuelle faktorer som gjør at undervisningen ikke er optimal på fagområdet.

### **Begrepsavklaring**

- *Organiserer:* I begrepet legger jeg, når starter lærerne å undervise i kompetanseområdet i utdanningsløpet, hva de velger å begynne med av faginnhold (som teori eller praksis), hvilke undervisningsmetoder og hvor mye tid de bruker på kompetanseområdet. Tilsammen hvordan lærerne legger til rette for at elevene skal lære å kombinere mat og drikke.
- *Kompetansemålet:* «*eleven skal kunne presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer*» (Utdanningsdirektoratet, 2006). Elevene skal kunne anbefale passende drikke til ulike retter og menyer. De må ha kunnskap om smakssanseinntrykk, råvarer og å kombinere smaker.

### **Teori om smakssansen og å koble sammen smaker**

Å opparbeide kompetanse i å koble sammen smaker er tidkrevende fordi den er sammensatt av en mengde kunnskaper og ferdigheter. Det vil si at for å oppnå denne typen kompetanse trengs grunnleggende kunnskap om råvarer, sanseapparatet og sensoriske prinsipper samt erfaring gjennom øvelse (Gausdal og Alfson, 2008; Jackson, 2009; Bjering, Deinboll & Mæhlen, 2000). Ifølge Hægermark (2013) er opplevelse av smak, duft og aroma individuelt fordi det innebærer et arvelig anlegg for å kjenne ulike lukter og hvilke assosiasjoner man tillegger ulike sanseinntrykk. For å bli kjent med egne muligheter for å oppfatte smak trengs øvelse i smaking kombinert med instruksjoner og teori (Bjering, Deinboll & Mæhlen, 2000).

### **Tidligere forskning på området**

Det er blitt forsket på behovet for servitørers kompetanse i å koble sammen smaker. I rapporten fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen står det «*For å imøtekomme*

*reiselivsnæringens kompetansebehov mener utvalget at følgende element må styrkes i læreplanen for Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 servitørfaget bør utdanningsmyndighetene»*

- «*styrke drikkekunnskaper og kompetanse i å koble sammen smaker, og service i læreplanene for Vg2 kokk- og servitørfaget og Vg3 servitørfaget» (Sundquist, 2016, s. 38).*

I følge rapporten bør utdanningsmyndighetene «*utarbeide mer spesifikke læreplaner på Vg1 restaurant- og matfag, Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 kokkfaget» (Sundquist, 2016, s. 38).*

Spetalen, Eben & Jahanlu (2015, s. 31), som har forsket på yrkesutøvelse i restaurant- og matfag har funnet at servitørene anbefaler mat og drikke i kombinasjon 8,32 ganger per dag. Dette er relativt ofte. Det å anbefale drikke og mat sammen er derfor en viktig arbeidsoppgave for servitører.

## **Metode**

Fordi jeg ønsker å undersøke opplæringen av servitørelev og hvordan lærere opplever at de organiserer sin undervisning, har jeg benyttet kvalitativt intervju med vg2 lærere på restaurant og matfag. Kvalitativt intervju er et verktøy for å forske på hvordan informantene opplever sin virkelighet (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2011).

### **Utvalg av informanter**

I følge Kvale og Brinkmann (2015) er det vanlig å velge informanter gjennom et tilfeldig utvalg for å få informanter som kan være representative for en gruppe. Informantene kan også velges strategisk for å belyse noe spesielt som informanten kan gi informasjon om. I min oppgave er utvalget begrenset av hensyn til hvilke lærere jeg får mulighet til å intervju. Jeg har intervjuet fire Vg2 lærere fra ulike videregående skoler i Sør-Norge som representanter for vg2 lærere. Informantene er gjort anonyme slik at de ikke blir gjenkjent.

### **Fremgangsmetode for datainnsamling**

For at informantene skal kunne forklare de fenomen jeg skal undersøke, må sørge jeg for at samtalen holder seg innenfor temaet. Derfor har jeg valgt å semistrukturere intervjuet med en intervjuguide (Kvale & Brinkmann, 2015) der følgende temaer ble fremhevet: (1) Hvordan organiseres undervisningen, (2) Mener lærerne at dette er en viktig kompetanse, (3) Hvordan prioriterer de dette målområdet i undervisningen og (4) Eventuelle faktorer som gjør at undervisningen ikke er optimal på fagområdet.

Intervjuguiden innledes med at jeg informerer om at dataene jeg samler inn skal analyseres og brukes i min bacheloroppgave som muligens blir publisert i en antologi som vil bli sendt til aktuelle organisasjoner, bedrifter og skoler. Jeg forklarer at jeg vil gjøre lydopptak av intervjuet som blir slettet så fort transkriberingen er ferdig. Teksten vil også bli slettet og jeg vil ikke be om sensitive opplysninger. Videre avklarer jeg viktige begreper, tidsrammen vår og at vi kan avbryte intervjuet når som helst.

I følge Kvale og Brinkmann (2015) bør jeg også vurdere studiens validitet: hvorvidt jeg undersøker det jeg mener å undersøke. Informantene underviser servitørelev på det aktuelle trinnet og dette øker *gyldigheten* av mine data (Kvale & Brinkmann, 2015). I intervjuer er det viktig at spørsmålene er blitt stilt på en måte så intervjuobjektene har fortalt om det man ønsket å finne ut. Derfor bruker jeg åpne spørsmål for at informanten kan fortelle sannferdig og ærlig, og ikke det informanten tror jeg ønsker eller forventer.

Om lærerne bevist eller ubevist har forsøkt å fremstille seg selv bedre enn de er, svekkes påliteligheten i mine data. En trygg intervjusituasjon og at informantene loves anonymitet kan føre til at de tør å være ærlige. Under intervjuet har jeg forsøkt å ta hensyn til intervjusituasjonens mellommenneskelige relasjoner. Ved å forsøke å fremstå som åpen, interessert og genuin opplevde jeg at informantene fortalte fritt om egen undervisningspraksis. Fordi jeg kjente flere av intervjuobjektene har det å definere intervjusituasjonen på en profesjonell måte vært ekstra viktig. Jeg har forsøkt å være bevisst på hvordan min forforståelse om hva som er viktig for personen, kan forme mine tolkninger. Samtidig kan det at vi kjenner hverandre være en styrke fordi at det kan bidra til at jeg lettere forstår hva personen prøver å fortelle meg. Gjennom å fremstå formell, bruke fagspråk og åpne spørsmål som ikke er ledende har jeg forsøkt å få frem informantenes mening, og dette øker gyldigheten og reliabiliteten av mine funn (Kvale & Brinkmann, 2015).

Jeg kan ha mistolket det informantene har fortalt eller lagt vekt på meninger som ikke oppleves som like viktig for informanten. For å hindre dette har jeg forsøkt å ha en reflektert tilnærming til kunnskapen jeg søker og intervjuets kontekst.

### Analyse

For å klargjøre intervjumaterialet for analyse har jeg transkribert opptakene ordrett. Dermed endrer ikke informantens ytringer mening i transkriberingen. Dette styrker validiteten i studien.

For å analysere datamaterialet har jeg valgt å bruke en empiristyrte analyse der jeg setter opp navngitte kategorier på forhånd (Kvale & Brinkmann, 2015). Dette er kategoriene: (1) Organisering av undervisningen, (2) Viktig kompetanse, (3) Prioritering av målområdet og (4) Faktorer som gjør at undervisningen ikke er optimal. Jeg har analysert teksten ved å finne meningsenheter og sortere disse under de navngitte kategoriene. Meningsenheterne er ord eller korte utdrag av setningen som representerer meninger i teksten.

Mine funn rapporteres ved å sette sammen meningsenheterne slik at de formes til en tekst og illustreres med typiske sitater fra informantene. For å undersøke funnenes generaliserbarhet diskuterer jeg om annen tidligere forskning støtter mine funn (Kvale & Brinkmann, 2015).

### Resultater

I dette kapittelet bruker jeg temaene fra intervjuguiden og analysekategoriene som utgangspunkt.

**Organiseringen** Alle lærere er enige om at undervisningen må starte tidlig på året med grunnleggende teori. Denne undervisningen preges av forelesning og først etter at de har fått den grunnleggende kunnskapen får elevene smake på ulike råvarer, sammenlikne smaker og få aha-opplevelser. *Lærer 2* sier dette: *“Det direkte målet anbefale mat og drikke kommer ikke først – det grunnleggende kommer først. Målet er komplekst – det er en del som må læres før dette kan gjøres”*. Lærerne mener det tar lang tid å lære kombinasjoner av smaker, for å få erfaring må elevene smake ofte og det må helst tas opp gjennom hele skoleåret.

**Viktig kompetanseområde?** Det kommer frem at lærerne er enige om at dette er viktig kompetanse hos servitører og eleven må forstå helheten i arbeidet. *Lærer 1* forklarer: *“Forståelsen at de skal levere ett produkt og ikke bare en enkel side av restaurantbesøket. Man skal faktisk levere en helhet. At mat og drikke er ett produkt i sammen”*.

**Undervisningsmetoder** Tre av lærerne mener at caseoppgaver og problemløsning er gode arbeidsmetoder når elevene skal lære å om mat og drikke i kombinasjon men, det beste er når vi kan

smake drikke og mat når vi arrangerer gourmetaftener, har åpen restaurant eller elevbedrift. Den siste læreren vektlegger ikke dette målet i stor grad fordi de andre kompetansemålene er mange og oppleves som viktigere.

**Optimal undervisning** Lærer 4 som ikke vektlegger målet i stor grad forklarer at han/hun gjerne skulle ha brukt mer tid på å kombinere smaker, helst smake drikke som passer til maten hver gang elevene lager mat. Lærer 1,2 og 3 ser for seg studieturer, arbeide med restaurant på kvelden og bruk av eksterne resurspersoner som optimale undervisningsmetoder.

**Hindre i undervisningen** Tre av lærerne forteller de ikke bruker mye tid på dette målet og at en av grunnene til at de ikke legger vekt på kompetanseområdet i sin undervisning er at det ikke vektles på eksamen. Det forventes ikke annet enn tekniske svar på eksamen og elevene skjenker vann i glassene, ikke vin. De opplever også at kompetansemålet har lite vekt i læreplanene. Lærer 3 forklarer *“Jeg kan ikke gå så dypt i dette målet som jeg ønsker, det er jo bare en del av ett mål derfor er det begrenset hvor mye tid vi kan bruke på dette. Kanskje målet skulle vært større? Det kunne vært interessant å se hva bedriftene sier om dette?”* Dette støttes av to av de andre lærerne og lærer 1 sier *“Vi har ikke egen servitørklasse og noen av elevene skal jo bli institusjonskokker”*. Lærer 4 svarer dette i tillegg *“Elevene er ikke vant til å smake aktivt og har ikke erfaringer med smaking. De har ikke begreper om, og referanserammer på smak. Dette har ført til at vi ikke bruker så mye tid på dette. Det er de dedikerte elevene som kommer lengst når det gjelder å sette drikke til mat.”* De tre andre lærerne mener også at elevenes manglende forutsetning for å lære dette gjør undervisningen utfordrende.

### **Resultatenes pålitelighet**

Som nevnt i metodekapittelet er det visse forhold som kan svekke mine resultatets pålitelighet. Spørsmålene kan ha vært ledende. Lærerne kan bevist eller ubevist har forsøkt å fremstille seg selv bedre enn de er. Eller at jeg kan ha mistolket det informantene har fortalt eller lagt vekt på meninger som ikke oppleves som like viktig for informanten. Jeg har forsøkt å tilrettelegge for en trygg intervjusituasjon, stille åpne spørsmål og ha en reflektert tilnærming til mine data. Dette øker reliabilitet og gyldigheten av mine funn, men jeg kan ikke si med fullstendig sikkerhet at jeg har fått frem informantenes egentlige virkelighet. Det skal også evnes at mine data og funn kun er gjeldende for mine informanter og ikke kan generaliseres til andre yrkesfaglærere.

### **Diskusjon**

Det er bred enighet mellom lærerne at kompetanse i å kombinere smaker er viktig for servitører og at å kunne anbefale mat og drikke i kombinasjon er betydelig del av servicen. Det gir gjesten en helhetlig opplevelse. Samtidig velger flertallet av lærerne å ikke vektlegge dette i undervisningen fordi de mener at kompetansemålet i læreplanen er en liten del av det servitøreleven bør lære, at de ikke blir testet i dette på eksamen og fordi lærerne mener at elevene har lave forutsetninger for å lære om smak. Dette er interessant sett i lys av Spetalen, Eben & Jahanlu (2016) sin forskning på servitørers yrkesutøvelse som viser at servitører anbefaler mat og drikke over åtte ganger daglig, og i lys av at næringslivet uttrykker et behov for høyere kompetanse på området hos servitører (Sundquist, 2016). Kompetansemålet i læreplanen sier at eleven skal kunne presentere og anbefale mat og drikke (Utdanningsdirektoratet, 2006). Dette er sterke indikasjoner på at elevene bør undervises og testes i dette målområdet.



Informantene er alle enige om at man må starte tidlig på året med grunnleggende teori og forelesning om hvordan smak oppfattes og hvordan smaker påvirker hverandre. Etterhvert kan elevene begynne med smaking der de smaker ulike råvarer, de sammenligner og få aha-opplevelser om hvordan smaker reagerer sammen. Når elevene har fått grunnleggende kunnskap om smak og kombinasjon av smak bruker lærerne case oppgaver og problemløsning som undervisningsmetoder i undervisningen. De mener likevel at det beste ville være om eleven lærer det gjennom å drive elevbedrift eller restaurant hvor de kan sette drikke til menyer og ha gjester som de serverer. Ifølge Gausdal og Alfsen (2008) og Jackson, 2009; Bjerling, Deinboll & Mæhlen (2000) må elevene ha flere ulike grunnleggende kunnskaper og øvelse for å opparbeide kompetanse i å kombinere smaker. Hvis lærerne hadde prioritert målet og elevene hadde fått den øvelse de trengte støtter teorien lærernes måte å organisere undervisningen på. Det er imidlertid kun en lærer som prioriterer dette målet. Tre av lærerne mener at de ikke bruker så mye tid på dette målområdet som de ønsker, men alle organiserer undervisningen på samme måte. Lærerne er enige om elevene lærer best ved deduktive undervisningsformer. På denne måten får de forklart hvordan smak oppleves og deretter smake og oppleve det selv, istedenfor å starte med å utforske egne opplevelser og forstå hvordan deres smaksapparat fungerer. Bjerling, Deinboll & Mæhlen (2000) forklarer at hvordan man opplever smak er individuelt fordi arv avgjør om hvilke lukter vi oppfatter og hvor følsomme smaksorganer vi har, men at vi har mulighet til å trene opp smaksorganene. Derfor ville det være interessant å undersøke om induktive undervisningsformer hvor det innledes med at elevene får forske på egen smakssans fører til økt læringsutbytte hos elevene.

At flertallet av lærerne ikke vektlegger målet og at det ikke er et tema på eksamen er interessant sett i lys av det som står i rapporten om at utdanningsmyndighetene må *“styrke servitørers drikkekunnskaper og kompetanse i å koble sammen smaker”* og *«utarbeide mer spesifikke læreplaner på Vg1 restaurant- og matfag, Vg2 kokk- og servitørfag og Vg3 kokkfaget»* (Sundquist, 2016, s. 38). Et tiltak med mer spesifikke læreplaner som vektlegger kompetansen i større grad ville sannsynligvis stimulert lærerne til å undervise å måle elevene på dette målområdet ved eksamen.

Lærerne forteller om elevenes manglende forutsetninger for å lære om smak og gir det som grunn til å ikke gi kompetansen vekt i undervisningen sin. Samtidig er reiselivsnæringens perspektiv et behov for økt kompetanse hos servitører på å kombinere smaker (Sundquist, 2016). Både underveis i utdanningen og i senere yrkespraksis ses det altså som et problem at elever/servitører ikke har forutsetninger for eller har innarbeidet denne kompetansen.

Ifølge Hægermark (2013) kan smakssansen trenes og derfor bør elevene få mulighet til å utvikle sin kompetanse i utdannelsen. Hvorfor tenker lærerne at elevenes manglende forutsetning for å lære smak hindrer dem i å undervise i dette? Er ikke dette ett godt argument for å trene og øve på kompetanseområdet kontinuerlig fra utdannelsens start, i og med at de er enige at kompetanse på dette område er viktig for servitører? Ett område som hadde vært interessant å undersøke er hvordan nyutdannede faglærte servitører eller servitørlærlinger opplever behovet for kompetanse på dette fagområdet. Opplever de at deres kompetanse på fagområdet var tilfredsstillende da de startet som lærlinger? Opplever de at yrkeserfaring gjør at det er lettere å lære om og forstå hvordan de best kan kombinere forskjellige smaker?

Lærerne mener at optimal undervisning på området avhenger av mer tid til dette målområdet, mer øvelse, studieturer, mer fleksible tidsrammer og å kunne bruke eksterne ressurspersoner. Dette handler stort sett om rammer og vektlegging av kompetansemål. En av lærerne nevner at de burde smake passende drikke hver gang elevene lager mat og to av de andre vil reise på studieturer. Dette

ville kanskje kunne gjennomføres hvis læreplanene var mer spesifikke i forhold til å kombinere smaker, noe som kanskje ville gi lærerne mulighet til å bruke mer tid på målområdet.

Når det gjelder bruk av eksterne resurspersoner er det viktig at skolene forsøker å samarbeide med lokale bedrifter slik at elevene kan dra på bedriftsbesøk og liknende. Samtidig bør hver enkelt lærer bruke eget nettverk og oppsøker lokale bedrifter som vinmonopolet, vinagenter, restauranter og hoteller eller tidligere elever i arbeid.

## Oppsummering og konklusjon

Gjennom å intervju fire Vg2 kokk- og servitørlærere har jeg undersøkt virkeligheten i opplæringen av servitører med denne problemstillingen: *Hvordan organiseres undervisning for at servitørelevener på vg2 skal kunne kombinere drikke og mat, og hvilke forhold mener yrkesfaglærere hemmer eller fremmer en optimal organisering av undervisningen?* Hvis jeg ser mine funn i lys av teorien og det lærerne mener er optimal undervisning, ser det ikke ut til at undervisningen er optimal for at eleven skal kunne anbefale drikke og mat slik det står i kompetansemålet fra læreplanen. De organiserer undervisningen ved at de starter opplæring på kompetanseområdet mat og drikke i kombinasjon med teoretisk innføring for så å smake i praksis, elevene med problemløsning og caseoppgaver.

Lærerne er enige om at den optimale måten å undervise i området er med elevbedrift og restaurantdrift samt studieturer og bruk av eksterne resurspersoner. En av dem mener at det ideelle ville være om elevene fikk smake passende drikke til maten hver gang de lager mat. Hindre for optimal undervisning er i hovedsak at kompetanseområde utgjør en liten del av et kompetansemål og derfor lite tid, elevenes læreforutsetninger og at det ikke vektlegges på eksamen. Samtidig viser funnene at lærerne ser dette som en viktig kompetanse for servitører.

Hvordan smak oppleves er som nevnt individuelt fordi arv avgjør hvilke lukter vi oppfatter og hvor følsomme smaksorganer vi har, men de kan trenes (Hægermark, 2013; Bjering, Deinboll & Mæhlen, 2000). Derfor ville det være interessant å undersøke om induktive undervisningsformer hvor det innledes med at elevene får forske på egen smakssans fører til økt læringsutbytte hos elevene? Videre ville det vært interessant å undersøke hvordan servitørlæringer opplever egen kompetanse i å kombinere smaker og om de føler de seg godt rustet til å utføre relaterte arbeidsoppgaver når de starter som lærlinger?

## Litteratur

Bjering, S., Deinboll, I. & Mæhlen, J. (2000). Luktesansen. *Tidsskrift for den norske legeförening*.

Hentet fra: <http://tidsskriftet.no/article/232939/>

Gausdal, T. V. & Alfsen O. M. (2008). *Mat og drikke*. Oslo: Forlaget press.

Hægermark, A., W. (2013, 21.03). De tolker våre sanser.

Hentet fra: <http://nofima.no/nyhet/2013/03/de-tolker-vaare-sanser/>

Jackson, R. S. (2009). *Wine Tasting: A Professional Handbook* (2. utg.). London: Academic Press publications.

Johannessen, A., Tufte, P. A. & Christoffersen, L. (2011). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode. (4. utg.). Oslo: Abstrakt forlag.

Kvale, S. & Brinkmann S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. (3.utg.). Oslo: Gyldendal

akademisk.

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

Sundquist, N. (2016). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen*.

Utdanningsdirektoratet. Hentet fra:

[http://www.udir.no/globalassets/upload/fagopplaring/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaring\\_ny.pdf](http://www.udir.no/globalassets/upload/fagopplaring/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaring_ny.pdf)

Utdanningsdirektoratet, (2006). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag. Vg2 - kompetansemål*. Hentet fra:

<http://www.udir.no/kl06/RFG201/Kompetansemaal?arst=1858830315&kmsn=1745310962>

Vinmonopolet, (udatert). *Gode mat og vin kombinasjoner*. Hentet 19. mai 2016 fra:

<http://m.vinmonopolet.no/index.php?&action=roi&host=test.vinmonopolet.no&url=http%3A%2F%2Fwww.vinmonopolet.no%2Fartikkel%2Fmat-og-drikke%2Fkombinasjoner-med-mat%2Fgode-mat-og-vinkombinasjoner>

## Religiøse matskikker i yrkesopplæringen.

–Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i lage måltider tilpasset religiøse matskikker?

### Sammendrag

Det norske samfunnet blir mer og mer mangfoldig og flerkulturelt. De fleste verdensreligioner er representert i samfunnet vårt, og med disse kommer ulike leveregler og matregler. Å ha en restaurantnæring som evner å ta hensyn til ulike religiøse matskikker vil være et viktig bidrag til å integrere våre nye landsmenn, og samtidig kunne være et godt konkurransefortrinn for den enkelte bedrift.

Bakgrunnen for valget av denne oppgaven er rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene» (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016) som viser at restaurantkokker har arbeidsoppgaver relatert til religiøse matskikker. Vi ønsket å undersøke hvordan elevene under utdanning i Vg2 kokk- og servitørfag opplever sin egen kompetanse på dette området.

Problemstillingen vår ble derfor: «*I hvilken grad opplever elever i Vg2 kokk- og servitørfag at de kan lage måltider tilpasset ulike religiøse matskikker?*»

Resultatene vil være basert på elevenes forståelse av temaet, og deres tanker om kunnskap og behov i yrket. Vi har benyttet oss av metodetriangulering bestående av semistrukturert intervju samt kvantitativ spørreundersøkelse.

Vårt hovedfunn er at elevene på det stadiet de nå er i utdanningsløpet ikke føler seg svært kompetente til å lage mat etter religiøse matregler. Elevene har imidlertid stor tro på at de ved endt utdanning, og spesielt etter praksis i bedrift, vil inneha den nødvendige kompetansen.

### Introduksjon

Det norske samfunnet blir stadig mer flerkulturelt, fler-religiøst og etnisk sammensatt. I dag utgjør den såkalte innvandrerbefolkningen pr 01.01.2016, 848 206 mennesker, eller 16,3 prosent (SSB.no, 2016). Mat er for mange et viktig uttrykk for religiøs tilhørighet. For noen innebærer dette forbud mot visse typer mat og drikke, basert på tolkninger av ulike religioners skrifter (Neergaard, 2004). For andre kan det bety påbud om faste eller ulike kostholdsregler for hverdager og høytider (Stl.no, udatert). Mange nordmenn er i dag transnasjonale, altså de føler kulturell og sosial tilhørighet både til Norge og sine opprinnelsesland (NOU 2010: 7).

Bakgrunnen for valget av denne oppgaven var undersøkelsen «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene» (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016) som viste at restaurantkokker i sin yrkesutøvelse jevnlig har arbeidsoppgaver relatert til religiøse matskikker. Når vi ser på læreplanen i VG2 Kokk- og servitørfag, finner vi et kompetansemål innen Kosthold, ernæring og helse om at eleven skal kunne «komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion» (Udir.no, 2007). Derfor ønsket vi å undersøke hvordan elevene i yrkesutdanningen opplever sin egen kompetanse relatert til dette temaet.

## Problemstilling

Vi valgte følgende problemstilling: «*I hvilken grad opplever elever i Vg2 kokk- og servitørfag at de kan lage måltider tilpasset ulike religiøse matskikker?*»

Temaet religiøse matskikker er stort og omfattende, og forskjellige religioner har forskjellige regler og krav. Kompetansen på dette området er lav blant befolkningen generelt, spesielt siden det er få religiøse matregler i vår tradisjonelle protestantiske arv. Som yrkesfaglærere vil det være viktig å klargjøre for elevene hva som er sentrale yrkesoppgaver, og som de er nødt til å delta i og beherske (Offergaard, 2013). Gunnar Nergaard bidrar sterkt til opplysning på dette området med sin bok «Når Gud bestemmer menyen» (2004), og Gunhild Aakervik forteller om folkeinnvandringen i Norge, og om matvaner, tradisjoner og religioner i sin bok «Dahl eller lapskaus» (2010). Hun legger fram praktiske og generelle råd om hvordan menyen kan tilpasses de ulike gruppene.

For at elever skal kunne håndtere religiøse matskikker i sin yrkessituasjon, må de opparbeide seg mestringserfaringer knyttet til temaet. De trenger både teoretisk kunnskap og praktisk erfaring slik at de får mulighet til å opparbeide seg en forventning om senere yrkesutøvelse. Det å være i stand til å gjennomføre et stykke arbeid handler om mestringstro – altså personens tro på egne evner til å lykkes i en bestemt situasjon og troen på evnen til å organisere og utføre den handlingen som kreves for å oppnå ønsket mål (Deci & Ryan, 2002).

## Metode

Vi har valgt metodetriangulering som metode i denne oppgaven. Metodetriangulering går ut på å belyse den samme problemstillingen ved hjelp av ulike data og metoder (Grønmo, 2004). Dette er gunstig for å kunne styrke tilliten til resultatene i en bestemt studie.

Vi gjennomførte først en kvantitativ spørreundersøkelse. Deretter, for å få mer utdypende svar, gjennomførte vi en kvalitativ tilnærming i form av 4 semistrukturerte intervjuer.

Kvantitative data samles vanligvis inn ved hjelp av spørreskjemaer med faste spørsmål og oppgitte svaralternativer (Johannessen, Christoffersen, & Tuft, 2011). For å få elevene til å reflektere og spre svarene sine valgte vi en skala fra 1 til 7 hvor en var i svært liten grad og 7 i svært stor grad. Vi brukte påstander som vi utformet slik at elevene måtte tenke over svarene istedenfor å krysse av på samme linje gjennom hele undersøkelsen. Vi var også bevisste på å lage et lettlest skjema som var enkelt å fylle ut.

Intervjuguide for det kvalitative intervjuet ble satt opp etter de syv fasene i intervjuundersøkelsen til Kvale og Brinkmann for å kvalitetssikre en systematisk fremgangsmåte i arbeidet (Kvale & Brinkmann, 2009). I den kvalitative undersøkelsen er det avgjørende å få til en god samtale. Dette krever blikkontakt noe som gjør notatskriving vanskelig. Løsningen vi valgte var å bruke lydopptaker. Vi fikk dermed registrert alt intervjuobjektet sa helt ordrett samtidig som vi hadde fordelen av å kunne holde en naturlig samtalekontakt med informantene (Jacobsen, 2011).

## Rekruttering av informanter

Vi ønsket å gjennomføre en valid undersøkelse, men samtidig jobbe med en overkommelig mengde materiale. Vi valgte derfor et antall på 50 elever (som alle ønsket å bli kokker) til spørreundersøkelsen og 4 elever til intervju. Alle elevene er fra 3 videregående skoler Sør i Norge. Vi valgte disse tre skolene fordi de har store klasser på vg2 Kokk- servitør linjen, slik at vi kunne komme opp i et relativt stort

antall elever på et begrenset geografisk område. De 4 elevene vi snakket med sa ja til å bli intervjuet og til å svare på spørreundersøkelsen.

### **Gjennomføring av undersøkelsen**

Før vi gjennomførte den kvantitative undersøkelsen, prøvde vi ut en pilot på flere studenter i vår egen klasse ved HIOA og fikk mange nyttige tips og råd. Vi rettet opp og justerte påstandene og prøvde med en ny pilotundersøkelse. Slik holdt vi på helt til spørreundersøkelsen ble godkjent av faglærer og vi selv var fornøyde.

Vi valgte papirformat på undersøkelsen for å kunne foreta undersøkelsen uavhengig av undervisningslokaler og data, samtidig som respondentene kunne være anonyme. Spørreundersøkelsen ble presentert for elevene, og vi forklarte hvorfor vi ville ha deres meninger og at det var frivillig å delta.

Da undersøkelsen ble gjennomført var vi tilstede i kjøkkenverkstedet for å svare på spørsmål mens elevene fylte ut spørreskjemaene. Elevene forstod spørsmålene og det var få spørsmål knyttet til utfyllingen. En elev syntes noen av spørsmålene var veldig like.

Den kvalitative undersøkelsen ble gjennomført ved at vi traff informantene våre til avtalt tid og sted. Vi ønsket på forhånd at dette skulle bli så avslappet og uformelt som mulig. Alle intervjuene ble som samtaler rundt valgte tema, og vi følte vi fikk god kontakt med informantene.

Vi hadde informert om bruk av diktafon under intervjuet. Vi avsluttet med å spørre informantene om hvordan de synes det var å bli intervjuet og om det var noe de ville tilføye som de ikke var blitt spurt om. Alle informantene var positive til intervjusituasjonen og synes tilsynelatende at det hadde gått bra.

### **Etiske overveielser**

Før vi gjennomførte undersøkelsene, hadde vi samtaler med avdelingslederne for å informere om oppgaven og for å få lov til å benytte oss av deres bidrag i denne oppgaven. Vi gav informasjon om at alt materiale vil bli anonymisert og behandlet konfidensielt. Etter intervjuene var ferdig transkribert ble disse slettet fra lydopptaker. Informantene fikk også informasjon om at de til enhver tid kunne trekke seg fra intervjuet, uten spesifikt grunnlag. Grønmo (2004) sier at etiske problemstillinger innenfor forskning kan være at samtalen blir for nærgående, og dette unngikk vi ved å ikke stille private og utleverende spørsmål.

### **Reliabilitet**

Grunnlaget for all forskning er dataens reliabilitet, altså pålitelighet. Johannesen, Tufte & Christoffersen (2010, s.40) har sagt det på denne måten: «*Reliabilitet knytter seg til nøyaktigheten av undersøkelsens data, hvilken data som brukes, den måten det samles inn på, og hvordan den bearbeides.*»

Vi har gjort følgende tiltak for å sikre så god reliabilitet som mulig:

- Laget intervjuguide som sikrer at vi stiller de samme spørsmålene til alle respondentene og at vi har tenkt igjennom spørsmålene på forhånd slik at vi unngår ledende spørsmål
- Vi har gjennomført både en kvantitativ og en kvalitativ undersøkelse og kan dermed sammenstille og sammenlikne svarene fra disse to undersøkelsene
- Vi dobbeltsjekkete inntastingen av kvantitative data fra spørreskjemaene ved hver 10. svar.

## Analyse

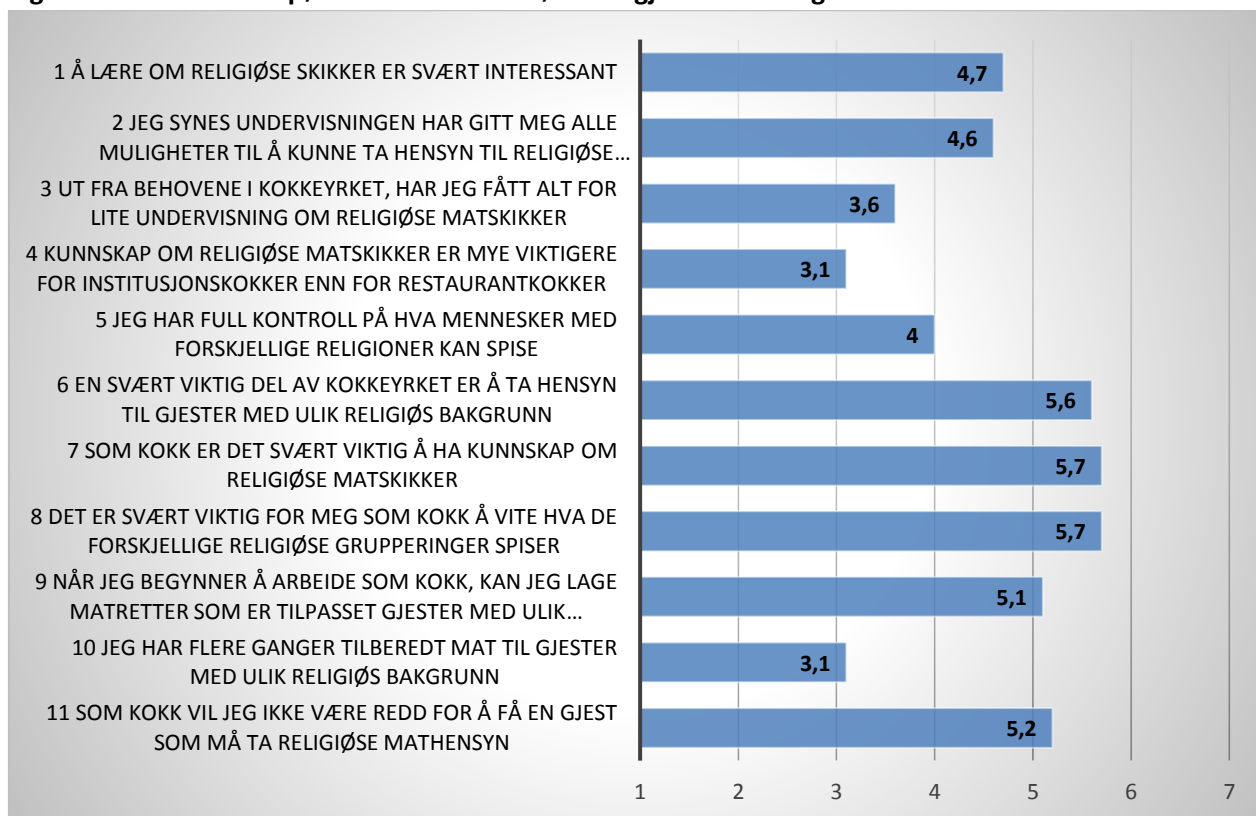
I den kvantitative undersøkelsen analyserte vi datamaterialet ved hjelp av Excel og SPSS og presenterer resultatene i form av gjennomsnittsskårer og korrelasjonsanalyse.

Lyddopptakene fra de kvalitative intervjuene ble skrevet av ordrett og deretter sammenfattet basert på uttrekk av meningsenheter fra råteksten.

## Resultater – kvantitativ undersøkelse

Nedenfor presenterer vi først resultater i form av figurer som viser gjennomsnitt og spredning av skårer på utvalgte spørsmål i spørreundersøkelsen og deretter tabeller med resultater av korrelasjonsanalysen.

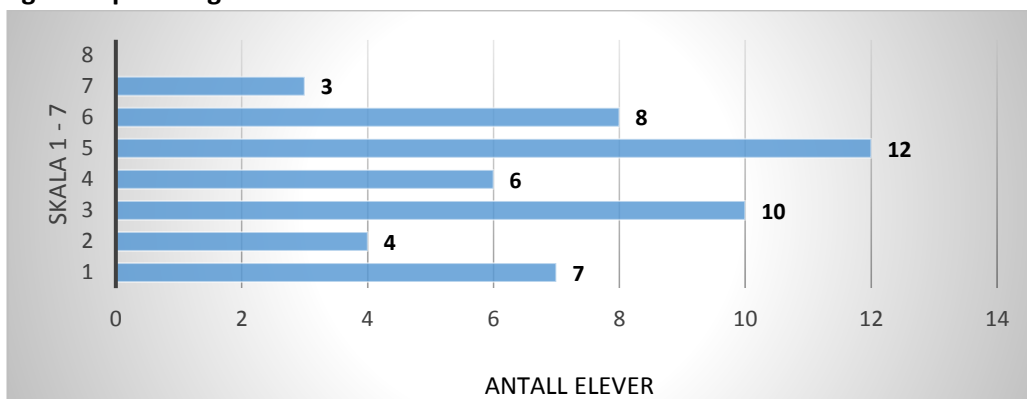
**Figur 1: Oversikt over spørsmålene med tilhørende gjennomsnittlig score.**



Figur 1 viser at spredningen av gjennomsnittsskårene varierer i relativt stor grad. Spørsmål 4 og 10 får lavest skåre, mens spørsmålene 6, 7 og 8 får høy skåre på en skala fra 1-7 der 1 betyr «stemmer i liten grad» og 7 som betyr «stemmer i stor grad». En gjennomsnittsskåre på 3-5 må derfor anses å være i midtsjiktet, noe som både kan bety at elevgruppens skårer varierer en del eller at påstandene til en viss grad stemmer for dem.

## Elevenes vurdering av egen kompetanse

I tillegg til gjennomsnittresultater, er det interessant å se på spredningen av svarene. I figur 2 vises spredningen i svarene til spørsmålet «Jeg har full kontroll på hva mennesker med forskjellige religioner kan spise».

**Figur 2: Spredning av svar**


Figuren viser at elevene svarer forholdsvis spredt på om de har «full kontroll» på hva mennesker med ulike religiøs bakgrunn kan spise. Generelt er det flest elever som svarer i midtsjiktet (5). Ca. 20% av elevene mener at utsagnet stemmer i liten grad for dem (1 og 2 på skalaen), mens det er tilsvarende mange (11 av 50) som mener at utsagnet stemmer i stor grad (6 og 7 på skalaen).

### Elevenes tanker om yrket de er på vei inn i

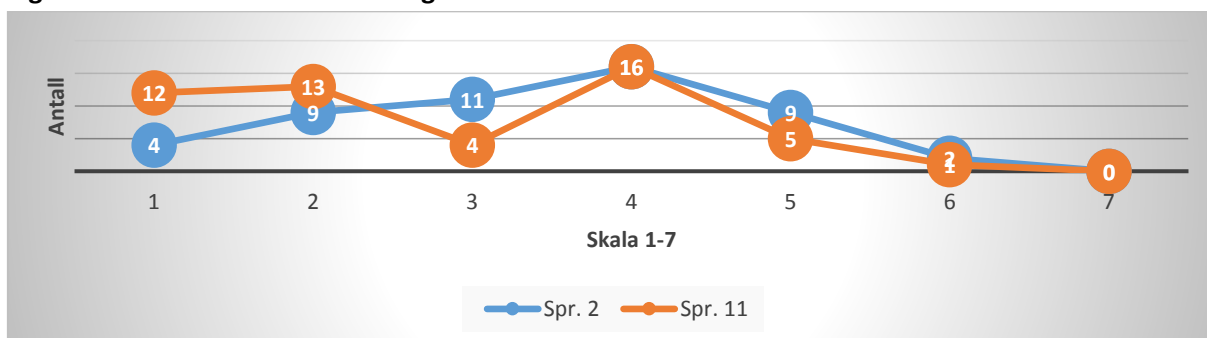
I spørreundersøkelsen ble elevene spurt om flere aspekter ved sitt framtidige yrke, og samvariasjonen mellom disse spørsmålene kan gi oss interessant informasjon. I korrelasjonsanalysen vil verdier over 0,3 antyde en tydelig samvariasjon mellom to påstander (variabler).

**Tabell 1: Samvariasjoner**

Påstand	Påstand	Signifikans
Spr. 5: «Jeg har full kontroll på hva mennesker med forskjellige religioner kan spise»	Spr. 9: «Når jeg begynner å arbeide som kokk, kan jeg lage matretter som er tilpasset gjester med ulik religiøs bakgrunn»	0.557**
Spr. 9: «Når jeg begynner å arbeide som kokk, kan jeg lage matretter som er tilpasset gjester med ulik religiøs bakgrunn»	Spr. 10: «Jeg har flere ganger tilberedt mat til gjester med ulik religiøs bakgrunn»	0.424**

Tabellen viser at det er en sterk og signifikant samvariasjon mellom påstandene 5 og 9 og mellom påstand 9 og 10. Dette vil bli tatt opp og diskutert nærmere i diskusjonskapittelet.

Fordelingen av svar når det gjelder påstandene: «Jeg synes undervisningen har gitt meg alle muligheter til å kunne ta hensyn til religiøse mattradisjoner. (Spr. 2)» og «Som kokk vil jeg ikke være redd for å få en gjest som må ta religiøse mathensyn (Spr. 11)», finner vi også interessant.

**Figur 3. Oversikt over svarfordeling**




Generelt er det flest elever som svarer 4 på en skala fra 1-7, men oversikten viser samtidig at det er en betydelig overvekt av elever som svarer på den negative siden av midtpunktet. Dette indikerer at hovedvekten av elevene mener undervisningen ikke har gitt dem alle muligheter til å kunne ta hensyn til religiøse matskikker og at de som fremtidige kokker er usikre på hva de skal gjøre dersom de får en gjest der de må ta religiøse mathensyn.

## **Resultater – kvalitativ undersøkelse**

Under vil vi presentere det vi mener er de mest relevante funnene i den kvalitative undersøkelsen i forhold til vår problemstilling.

### **Elevenes vurdering av egen kompetanse**

Elevene ble spurt om hvor relevant de synes undervisningen på skolen er i forhold til hva de mener forventes i yrket. En av respondentene mener han ikke har fått så mye opplæring om temaet på videregående skole men hadde lært mere om temaet på ungdomsskolen. Han mener også at det er viktigere å lære om temaet i bedrift samtidig at det burde vært et eget fag om religion og mat. To av respondentene mener det er nok undervisning i teorien, men at de lærer mest om det i praksis siden de hele tiden må ta hensyn til medelever med religiøse matskikker.

### **Elevenes tanker om yrket de er på vei inn i**

Elevene ble spurt om hva det å ta hensyn til religiøse matskikker innebærer for kokker i arbeidet deres. En av respondentene mente det dreier seg om å kunne noe om alle religioner og for å slippe å spørre når man får en gjest som må ta hensyn til religiøse matskikker. Her mener også en respondent at man kan briljere med kunnskap når en gjest med religiøse matskikker spør. To av respondentene mener at man bare behøver å vite om de største religioner som for eksempel islam og hinduismen. En mener også det kommer an på hvilke land man jobber i, for her i Norge er man vant til å si ifra når man kommer et sted om det er noe man ikke kan spise eller drikke.

På spørsmål om hvor ofte de tror en kokk må ta hensyn til religiøse matskikker, svarer respondentene at man må ta hensyn ganske ofte. To av respondentene mener det kommer an på hvor man jobber, om det er i en storby eller på et lite tettsted. Her kommenterer de fleste at en institusjonskokk sannsynligvis må ta hensyn flere ganger om dagen siden de ofte har beboere med religiøse matskikker å ta hensyn til. En mener restaurantkokker må ta like mye hensyn til religiøse matskikker som en institusjonskokk. To av respondentene kommenterer også at man alltid bør kunne ha et alternativ som alle kan ha, som for eksempel en vegetarrett. En kommenterer også at det er viktig å kunne vite hvor man kan finne informasjon om man står fast, som for eksempel Google.

Elevene ble også bedt om å tenke seg hvordan det vil bli når de skal ut og jobbe som kokk, og reflektere over hvor trygge de da tror de vil føle seg på å kunne ta hensyn til religiøse matskikker. Tre av respondentene mener de er klare til å kunne ta hensyn til religiøse matskikker i jobben som kokk. En mener han har lært litt, men at de skulle hatt litt mer kunnskap om temaet siden vi har mange innvandrere i Norge og får enda flere stadig vekk. En påpeker at man alltid må kunne spørre hverandre, bruke internett og at det er viktig med en god dialog med kundene.

## Diskusjon

I denne drøftingen vil vi se på hvordan elevene vurderer sin egen kompetanse underveis i utdanningen med tanke på religiøse matskikker, og hvilke tanker elevene har om temaets relevans når de kommer ut i jobb.

### Elevenes vurdering av sin egen kompetanse

Generelt er det relativt stor spredning med hensyn til hvordan elevene opplever sin egen kompetanse i forhold til det å kunne lage matretter tilpasset gjester med ulik religiøs bakgrunn. 60 % av elevene plasserer seg i midtsjiktet mens 20 % av elevene mener seg enten kompetent i stor eller liten grad. Når kokkelevne blir spurt om de vil være redd for å få en gjest som ønsker mat tilpasset religiøse hensyn svarer 50 % av elevene 1 eller 2 på en skala fra 1-7. Dette indikerer at elevene generelt har relativt lav mestringsforventning til det å kunne lage mat tilpasset ulike religioner når de begynner å arbeide som kokker.

Samtidig viser korrelasjonsanalysen at dersom elevene «har full kontroll på hva mennesker med forskjellige religioner kan spise», så er de trygge på at de «kan lage matretter som er tilpasset gjester med ulik religiøs bakgrunn». Den praktiske erfaringen eleven får dersom de «flere ganger har tilberedt mat til gjester med ulik religiøs bakgrunn» gjør også at de blir tryggere på sin egen kompetanse med hensyn til å kunne «lage matretter som er tilpasset gjester med ulik religiøs bakgrunn». Elever som allerede i VG2 føler at de har kontroll i forhold til temaet, har naturlig nok tro på at de også vil mestre oppgavene i sitt framtidige yrkesliv. Dette stemmer med Deci og Ryan (2002) sin teori om kompetansefølelsen – at elevene får selvsikkerhet av å bruke kunnskapen sin i praksis.

Disse funnene gir en indikasjon på at praktiske mestrings erfaringer fører til mestringsforventning. Lager elevene mat tilpasset ulike religiøse krav på skolen har de også en forventning til at de skal beherske denne arbeidsoppgaven når de begynner å arbeide som kokker.

Når 50 % av elevene svarer 1 eller 2 på en skala fra 1-7 på spørsmålet om «undervisningen har gitt meg alle muligheter til å kunne ta hensyn til religiøse matskikker?», antyder dette at undervisningen kanskje ikke gir nok rom for praktiske mestrings erfaringer som er avgjørende for elevenes mestringsforventninger til fremtidig yrkesutøvelse.

Funnene i denne artikkelen kan derfor brukes til å problematisere en undervisning som ikke gir elevene tilstrekkelig tro på egen kompetanse med hensyn til å kunne lage mat tilpasset ulike religiøse matskikker.

### Elevenes tanker om yrket de er på vei inn i

Med bakgrunn i rapporten til Spetalen, Eben og Jahanlu (2016) ønsket vi å undersøke om elevene i Vg2 mener at kompetanse om religiøse matregler er viktig i sin framtidige yrkesutøvelse. Begge elevundersøkelsene bekrefter at elevene har en forståelse av at kompetanse om religiøse matskikker er viktig, og at de er forberedt på å ta religiøse mathensyn i sin yrkesutøvelse. Dette er lovende for utviklingen i restaurantbransjen og for samfunnet som helhet. Det å kunne gi alle samfunnets innbyggere mulighet til å få mat de opplever som trygg når de besøker restauranter, kan både være av økonomisk betydning for både restaurantbransjen og også for samfunnet som helhet

## Oppsummering og konklusjon

Problemstillingen som er belyst i denne oppgaven er: «I hvilken grad opplever elever i Vg2 kokk- og servitørfag at de kan lage måltider tilpasset ulike religiøse matskikker?»

Vårt hovedfunn er at elevene på det stadiet de nå er i utdanningsløpet, ikke føler seg svært kompetente til å lage mat etter religiøse matregler. Elevene har imidlertid stor tro på at de ved endt utdanning, og spesielt etter praksis i bedrift, vil inneha den nødvendige kompetanse.

Resultatene i denne rapporten kan være nyttig for flere parter. Lærere kan legge merke til at elevene mener praktisk undervisning i dette temaet er nødvendig for å gi dem mestringfølelse. Restaurantbransjen kan legge merke til at elevene mener det å ta religiøse mathensyn vil være viktig i deres framtidige jobb. De er altså positivt innstilte på å yte god service til alle gjester, uansett religiøs overbevisning. Elevene føler seg imidlertid ikke helt kompetente på temaet fra skolebenken, og forventer mulighet til å lære mer om temaet når de er i læretid og framtidig jobb.

Med en generasjon restaurantkokker som viser god forståelse, kunnskap og praktiske ferdigheter i å tilrettelegge for religiøse matskikker, vil alle restaurantgjester kunne oppleve forståelse og respekt for sine mattradisjoner. Dette kan igjen bidra til et mer inkluderende samfunn.

## Kilder

Aakervik, G. (2010). Dahl eller lapskaus? Mat fra mange land i Norge. Oslo: Pensumtjeneste AS.

Deci, E.L. & Ryan, R.M. (2000) Intrinsic and Extrinsic Motivations: Classic Definitions and New Directions. *Contemporary Educational Psychology*

Helsedirektoratet (udatert). *Religiøse og kulturelle kostholdshensyn*. Hentet 01.10.15 fra: <https://helsedirektoratet.no/Documents/Publikasjonsvedlegg/Kosth%C3%A5ndboken/IS-1972-kosth%C3%A5ndboken-kapittel-5-religi%C3%B8se%20og%20kulturelle%20kostholdshensyn.pdf>

Jacobsen, D.I, (2013). *Forståelse, Beskrivelse og Forklaring – Innføring i metode for helse og sosialfagene*. Kristiansand, Høyskoleforlaget.

Johannessen. A, Christoffersen. L & Tuft. P. A. (2011). *Forskningsmetode for økonomisk og administrative fag*. Abstrakt forlag A/S, Oslo.

Kvale, S., Brinkmann, S., Anderssen, T. M. A. & Rygge, J. (2009). *Det kvalitative forskningsintervju* (2. utg.). Oslo: Gyldendal akademisk.

Neergaard, G. (2004) *Når gud bestemmer menyen*. Oslo: Yrkeslitteratur AS

NOU 2010: 7. *Mangfold og mestring- Flerspråklige barn, unge og voksne i opplæringssystemet*. Hentet fra: <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/NOU-2010-7/id606151/?ch=4>

Offergaard. T-L. (2013). *Religion- Utvalgte momenter for yrkesfaglærere*. Hentet fra: <https://skriftserien.hioa.no/index.php/skriftserien/article/download/38/37>

Statistisk Sentralbyrå (2016). *Nøkkeltall for innvandring og innvandrere*. Hentet fra: <https://www.ssb.no/innvandring-og-innvandrere/nokkeltall>

STL.no-Samarbeidsrådet for tro og livssynsamfunn (Udatert). *Mat, Tro og Livssyn*. Hentet 04.03.16 fra: <http://www.trooglivssyn.no/mat>

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

Utdanningsdirektoratet (2007). *Programområde for kokk og servitørfag-Læreplan i felles programfag Vg2*. Hentet fra: <http://www.udir.no/kl06/rfg2-01/Hele/Hovedomraader/>

## Blir norsk tradisjonsmat med inn i framtiden?

### -Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i å lage og utvikle tradisjonsmat?

#### Sammendrag

Hensikten med denne artikkelen er å undersøke hvordan restaurant- og matfagelever opplever sin egen kompetanse i å lage og utvikle lokal tradisjonsmat i Valdres og om dette er noe som opptar dem med tanke på at det har blitt økende interesse for nordisk tradisjonsmat de senere årene (Bergflødt, Amilien & Skuland, 2012).

Gjennom å intervjuer fem elever på Vg1 RM-fag har jeg funnet ut at de har forskjellig oppfatning om hva som er tradisjonsmat. Når det gjelder deres egen kompetanse i å lage tradisjonsmat er den veldig varierende, men alle mener at de bør øke denne kompetansen. Elevene har selv liten bevissthet om hvordan tradisjonsmat kan videreutvikles, men de mener at den kommer til å forandre seg, eller forsvinne, over tid.

#### Introduksjon

Høsten 2015 ble det gjennomført en datainnsamling blant yrkesutøvere i et utvalg restaurant- og matfagbedrifter og resultatene presentert i rapporten *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene* (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016). Jeg tok utgangspunkt i resultatene fra ansatte i restaurantkjøkken som svarte at de gjennomsnittlig deltok 2,2 ganger per måned i å utvikle retter med utgangspunkt i lokal mattradisjon (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016).

Valdres er et område med gamle mattradisjoner som har vært med på å gjøre område kjent. Tradisjonen med å legge ned rakfisk går tilbake til 1600 tallet (Riddervold, 1993). I tillegg er det lang tradisjon med å produsere spekemat, både kurv (spekepølse) og spekeskinke. I tillegg har Valdres særegne retter som majel (ertersuppe kokt på spekeskinkeskank), søll (flatbrødbiter i bolle med melk over, gjerne surmelk) og kvikako (byggmelslapper) (Ildjarnstad & Haalien, 2011). Rømmegrøten, gjerne med spekemat ved siden av, er fortsatt mye brukt i mange sammenkomster, som barsel, dåp og bursdager, eller når slekten samles.

I dag er det mye fokus på kortreist mat, og mat har skapt mange arbeidsplasser og satt Valdres på kartet, spesielt rakfisken er en suksesshistorie. 80% av norsk produksjon av rakfisk skjer i Valdres (Hagen & Vestad, 2012). I tillegg har hele regionen stor inntjening under den årlige Rakfiskfestivalen på Fagernes i november hvert år, med 25000 tilreisende deltagere. Der er det salgsboder hvor de forskjellige lokale kurveprodusentene, ost- og pultostprodusentene, lefse- og flatbrøddprodusenter og mange flere stiller opp og selger sine varer i stor skala.

Vil det fortsatt være slik inn i framtiden? Vil kunnskapen om tradisjonsmat ivaretas og videreføres? Dette er noe jeg har lyst til å finne ut mer om. Går vi inn i læreplanen for Vg1 restaurant og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2006), i faget Kosthold og livsstil er det ene kompetansemålet: «lage tradisjonsmat frå ulike område i Noreg og mat frå ulike kulturar, og drøfte kva måltidet har å seie som kulturberar».

Har dagens unge noe forhold til dette? Har de tanker om å utvikle dette videre? Opplever RM-elevne at de mestrer dette? Det synes jeg er interessant å vite mer om, med tanke på at interessen for nordisk mat har blitt stor de senere årene (Bergflødt, Amilien & Skuland, 2012).

### **Problemstilling**

Min problemstilling er: *Hvordan opplever restaurant- og matfag elevne egen kompetanse i å lage og utvikle lokal tradisjonsmat?*

### **Sentrale begreper**

Begrepet tradisjonsmat kan defineres som matskikker og tilberedningsmåter overført fra generasjon til generasjon. Dette har foregått først muntlig, senere skriftlig uten særlig forandring. Vi snakker om overføring av familiens tradisjonelle matretter til neste slektsledd. Utviklingen skjer etter råvaretilgang. (Notaker, 2006). Bjørge (1999) forteller at det har vært en oppsving i interessen for lokalmat de senere årene, men er det noe ungdommene forholder seg til?

Elevne er vant med å forholde seg til kompetansemål i læreplanen. Utdanningsdirektoratet (2006) definerer *kompetanse* i LK06 som evnen til å løse oppgaver og mestre komplekse utfordringer. Eleven skal vise kompetanse i konkrete situasjoner ved å bruke kunnskaper og ferdigheter til å løse oppgaver. Det kan handle om å mestre utfordringer på konkrete områder innenfor utdanning, yrkes- og samfunnsliv eller på det personlige plan. Etter innføringen av Kunnskapsløftet har ordet kompetanse blitt en del av dagligspråket i skolehverdagen til elevne.

### **Metode**

All forskning starter med undring. Forskningsmetode er de fremgangsmåtene vi bruker for å besvare eller belyse de spørsmål vi har stilt. Vi forsker for å få kunnskap. Kvantitativ og kvalitativ metode kan utfyller hverandre, de har ulike prioriteringer, og har begge sterke og svake sider. Kvantitativ metode bygger i all hovedsak på tallmateriale og viser distanse. Kvalitative metoder bygger gjerne på intervjuer eller observasjoner og prioriterer nærhet. Metode velges ut fra problemstillingen, hva vi ønsker å finne ut (Kleven, 2002).

Med utgangspunkt i resultatene fra Spetalen, Ebens & Jahanlus (2016) rapport, der det ble benyttet kvantitative spørreskjema, valgte jeg å bruke kvalitativt forskningsintervju for å få større dybdekunnskap om dette emnet. Intervjuene ble gjennomført i en Vg1 RM klasse i februar måned slik at elevne var godt inne i skoleåret sitt.

Etter at ledelsen ved skolen hadde lest om og godkjent mitt prosjekt gjennom et informasjonsbrev jeg sendte dem i forkant, presenterte jeg hva intervjuet gikk ut på til RM-elevne. Jeg fortalte at det selvfølgelig var frivillig å delta, at jeg ville benytte båndopptager under intervjuene, at man kunne stoppe underveis, og at alle svar ville bli anonymisert. Jeg fortalte også elevne at alle lydopptak ville bli slettet når analysearbeidet mitt var over.

Med dette «smale» temaet blir det vanskelig å anonymisere skolen jeg utfører intervjuundersøkelsen ved, men til gjengjeld er det ikke noe sensitivt tema det blir snakket om. Etter min informasjon til elevne la jeg igjen et ark der de interesserte kunne skrive seg på. Jeg foretok også en pilotundersøkelse med en elev for å forsikre meg om at intervjuguiden min var god nok, og på et språk som en ungdom forstår.

Kvale & Brinkmann (2009) beskriver på en god måte alle elementene i en intervjuprosess gjennom syv faser. Ved å bruke det som en mal, vil jeg forhåpentligvis favne alle sidene ved et forskningsintervju for å gjøre det så komplett som mulig.

Under utarbeidelse av intervjuguiden forsøkte jeg å holde spørsmålene mine åpne og med rom for oppfølgingsspørsmål. Jeg valgte å lage en semistrukturert intervjuguide. Ved å foreta en pilotundersøkelse med en elev før selve intervjuundersøkelsen begynte, håper jeg at intervjuguiden ble kvalitetssikret. Jeg hadde også fokus på å formulere spørsmålene på en måte som elevene skulle forstå. Gjennom min jobb som lærer i videregående skole opplever jeg ofte at elever ikke forstår forskjellige ord og begreper vi voksne bruker. Derfor var derfor viktig med en gjennomgang av intervjuet med en ungdom før selve intervjuundersøkelsen slik at jeg fikk mulighet til å omformulere eventuelle ord og begrep som kan være vanskelig for en ungdom å forstå.

Det ble fem intervjuer som ligger til grunn for det videre arbeidet. Jeg transkriberte intervjuene etter hvert som de var gjort. Transkribering vil si å gjøre tale om til tekst, altså jeg må skrive ned alt som er tatt opp under intervjuet (Kvale & Brinkmann 2009).

### **Analyse**

Da alle intervjuene var gjennomført og transkribert, startet analysen. Det er viktig å tenke analyse allerede i tematisering- og planleggingsfasen. Utfør aldri en intervjuundersøkelse før du vet hvordan du vil analysere materialet skriver Kvale & Brinkmann (2009).

Av det råmateriale jeg satt igjen med etter intervjuene trakk jeg ut all tekst som besvarte spørsmålene mine. Deretter markerte jeg meningsenhetene og trakk disse ut for så å kategoriserte dem i tre kategorier. Her fikk jeg testet at jeg virkelig fikk svar på det jeg var ute etter. Det ble min validering. Valideringen gjennomsyrrer hele forskningsprosessen, og validitet vil si hvor vidt en intervjustudie undersøker det den er ment å skulle undersøke (Kvale & Brinkmann, 2009).

Kategoriene jeg da satt igjen med er grunnlaget, og dermed resultatet, i denne artikkelen. Gjennom hele arbeidet har jeg hatt problemstillingen på et ark ved siden av meg for å sjekke om jeg faktisk besvarer den.

### **Resultater**

Etter å ha kategorisert elevintervjuene sitter jeg igjen med svar på tre spørsmål:

1. Hva tenker elevene er tradisjonsmat?
2. Hvilken kjennskap og kompetanse har elevene til å lage tradisjonsmat?
3. Hvordan tror de tradisjonsmaten vil framstå i framtiden?

#### **Elevenes tanker om hva som er tradisjonsmat**

Elevene har forskjellig oppfatninger om hva som er tradisjonsmat. Her følger elevenes utsagn om at tradisjonsmat er:

- Noe som er laget lokalt i en bygd
- Rakfisk fra Valdres
- Smalahove
- Spekemat, rakfisk og flatbrød
- Mat som er spesielt for det landet
- Det vi spiser når vi skal kose oss, f.eks. til jul

- Mat vi lager om igjen mange ganger
- Kultur
- Noe du spiser sammen med familie og venner
- Fårikål og julemat

Svarene elevene kom med viser at de har en svært vid oppfatning om hva som er tradisjonsmat. Noe handler om høytidsmat, noe handler om konteksten maten spises i, noe handler om hyppighet og noen svar er svært generelle. Det er tydelig av de har forskjellige preferanser, og at det er stor variasjon i hva de tenker er tradisjonsmat. Dette resultatet kan indikere at begrepet tradisjonsmat ikke har vært definert tydelig for dem på skolen.

### **Elevenes opplevde kjennskap og kompetanse til å lage tradisjonsmat**

Hva kan RM elevene om tilberedning av tradisjonsmat, og hva kjenner de til? Her følger forskjellige svar:

- Kjennskap til rakfiskproduksjon
- Kjennskap til lokalprodusert flatbrød, ost, kjøtt og is.
- Ikke mye erfaring i å lage tradisjonsmat
- Null erfaring i å lage tradisjonsmat
- Litt over middels kompetanse i å lage tradisjonsmat
- Kan lage fårikål og julemat

Svarene til elevene viser at elevene har svært varierende kjennskap til ulike former for tradisjonsmat og at det også er ulik kompetanse i å kunne lage tradisjonsmat. Hva de opplever å kunne lage av tradisjonsmat avhenger også av hva de selv definerer som tradisjonsmat. Elevene hadde alle vært på bedriftsbesøk hos en stor rakfiskprodusent der de observerte rakfiskproduksjonen. Elevene har derfor relativt god kjennskap til et tradisjonsmatprodukt som rakfisk, men ikke til andre typiske tradisjonsmatprodukter.

### **Elevenes tanker om hvordan tradisjonsmat vil framstå i framtiden**

I en verden i stadig endring stiller jeg spørsmålet: «Hva skjer videre med tradisjonsmaten vår? Jeg ba derfor elevene komme med sine tanker om hvordan tradisjonsmaten kan utvikles/bli med oss videre inn i framtiden. Elevene svarte:

- Tradisjonsmaten er nesten borte
- Vi tar vare på det gamle
- Tradisjonsmat bør serveres slik den alltid har blitt servert
- Tradisjonsmaten blir ikke den samme som i dag, vi må prøve å holde den kjent
- Rakfisk blandet med meksikansk mat
- Tradisjonsmaten blir mye blandet med andre kulturer
- Tror rakfisk og flatbrød er her fortsatt
- Det blir mer annen mat her

Svarene viser at hva elevene tror om utviklingen framover, spriker veldig. Noen tror at tradisjonsmaten er borte, mens andre mener at den ikke skal endres, men være som før. De hadde ikke tenkt noe særlig

på hvordan tradisjonsmaten framstår i framtiden, men de ville gjerne at ting ble tatt vare på og videreført. De var veldig bevisst på at det kom folk flyttende hit med sine kulturer og tradisjoner. De hadde ikke gjort seg noen tanker om hvordan de kunne utvikle den lokale tradisjonsmaten videre. Som en elev sa: «*En ny vri? Ikke egentlig. Må prøve det på en ny måte da. Hvis det ikke blir så mye bedre av det, så får vi ta vare på det gamle*».

### **Oppsummering av funnene**

Med utgangspunkt i problemstillingen ser vi at alle RM- elevene har gjort seg noen tanker om hva tradisjonsmat er, men at denne forståelsen varierer betydelig. Det samme gjelder deres opplevde kompetanse til å lage eller utvikle tradisjonsmat. Det varierer også hva de har kjennskap til av lokalprodusert mat. At alle hadde kjennskap til, og kunnskap om rakfisk, viser betydningen av å ta med elevene ut til bedriftene for å se og lære om hva som skjer der.

Sett i lys av at dette er en kvalitativ undersøkelse basert på bare fem intervjuer i én skole, kan jeg ikke fastslå at dette er representativt for restaurant- og matfagelever generelt. Å benytte intervju som framgangsmåte gjør at du får et relativt lite utvalg respondenter. Skulle denne undersøkelsen vært representativ for et bredt utvalg av RM elever måtte det ha blitt foretatt en bredere undersøkelse.

### **Diskusjon**

Når resultatet fra spørreundersøkelsen til Spetalen, Eben & Jahanlu (2016) viser at restaurantkokker bare deltar i å utvikle retter med utgangspunkt i lokal mattradisjon 2,2 ganger per måned, stemmer dette godt med hvordan restaurant- og matfag elever opplever kjennskap til, og egen kompetanse i, å lage tradisjonsmat. Hva tradisjonsmat innebærer er uklart for dem og RM- elevenes kompetanse på området varierte sterkt. De trenger mer kunnskap for å øke denne kompetansen.

Skal restaurant- og matfag elevene øke kompetansen sin i å lage og utvikle tradisjonsmat, må vi som yrkesfaglærere i RM- fag, legge til rette for det. Det er også i tråd med kompetansemålet jeg tok utgangspunkt i for å komme fram til problemstillingen min. Lar vi være å viderefremme kunnskap om tradisjonsmat, kan den på sikt bli mer eller mindre borte.

De lokale matprodusentene bør være interessert i et tett samarbeid med den videregående skolen for å fortsatt kunne produsere mat framover. De lokale bedriftene bør legge til rette for å ta imot elever og fortelle dem om sin produksjon for at produktene fortsatt skal ha sin plass i framtiden. Elevene er morgendagens kokker, bakere, butikklaktere osv., og det er viktig at de vet hva som finnes av lokale produkter. Skal de ta med seg tradisjonsmaten inn i framtiden, må de ha kunnskap om den. Vi ser ut i fra intervjuene mine at elevene hadde kjennskap og kunnskap om rakfiskproduksjon, nettopp fordi de hadde vært på bedriftsbesøk med grundig presentasjon hos en rakfiskprodusent. Dette bør også andre matprodusenter se nytten av.

De sterke sidene ved undersøkelsen min er at jeg kom nært på kilden, og gikk i dybden på det jeg ville ha svar på. Ved å benytte kvalitativt forskningsintervju får du svar på akkurat det du lurer på, og du kan endre spørsmålene underveis dersom det skulle dukke opp noe interessant.

I den skolebaserte yrkesopplæringen i restaurant- og matfag vil funnene jeg gjorde, og rapporten til Spetalen, Eben & Jahanlu (2016), kunne bety at det er et behov for å viderefremme kunnskap om tradisjonsmat. Med tanke på at både innbyggere og turister er mer opptatt av kortreist lokal mat, og at vi trenger arbeidsplasser ute i distriktene, bør dette være noe vi prioriterer framover. Yrkesfaglærere og matprodusenter må sammen med lokalsamfunnet ta tak i dette for å sikre at våre elever på



restaurant- og matfag er rustet til å bære kulturarven videre. Både på den tradisjonelle måten, men også med moderne nyervervede produksjonsmetoder. Tar vi rakfiskproduksjonen i Valdres, er dette et eksempel på gammel tradisjon videreført og modernisert slik at den er rustet til dagens storproduksjon og krav (Nofima, 2010).

Siden resultatene her bygger på en smal kvalitative studie vil det kreves mer forskning for å kunne fastslå om funnene er representative for andre RM-elever. Lokalt vil jeg også kunne få et bredere innblikk dersom jeg fortsetter å intervjuere flere kull med RM-elever.

## Oppsummering og konklusjon

I denne artikkelen har jeg presentert resultatene fra 5 intervjuer med elever i restaurant- og matfag om (1) hva de tenker er tradisjonsmat, (2) hvilken kjennskap og kompetanse de har til å lage tradisjonsmat og (3) hvordan de tror tradisjonsmaten vil framstå i framtiden.

Kortfattet kan resultatene beskrives slik: Elevene kjennskap til hva tradisjonsmat innebærer varierer en god del og har få fellesnevner. Elevene opplever også i varierende grad at de har kompetanse i å lage tradisjonsmat. Det kommer det fram at noen av dem er tryggere på området enn andre, men alle mener de bør lære mer om dette emnet.

Når det gjelder å utvikle lokal tradisjonsmat, har ikke elevene noen konkrete tips til hvordan de kan gjøre det, men de har alle meninger om hvordan de tror tradisjonsmaten vår vil framstå i framtiden. De vil gjerne at ting blir tatt vare på og videreført, men de fleste tror den blir endret over tid.

En konsekvens av funnene må være yrkesfaglærere og de lokale matprodusentene har en jobb å gjøre for å øke RM-elevenes kompetanse. Både til å lage og utvikle lokal tradisjonsmat. Med tanke på den økende trenden med nordisk mat (Bergflødt, Amilien & Skuland, 2012), er det viktig at vi følger opp dette i den skolebaserte yrkesopplæringen i restaurant- og matfag

## Litteraturliste

Bergflødt, S., Amilien, V., & Skuland, S. (2012). *Food and culture in Nordic countries*. Hentet 12.03.16 fra: <http://aof.revues.org//7296>

Bjørger, B.G. (1999). *Mattradisjonar i Valdres*. Fagernes: Valdres Folkemuseum.

Hagen, H., & Vestad, G. (2012). *Tre sterke fra innlandet*. Brumunddal: GUTU forlag.

Ildjarnstad, B., & Haalien, E. (2011). *HeiMAT. Grepa gøtt frå Valdres*. Utgitt med støtte fra Valdres Natur- og Kulturpark og Sparebank 1 Valdres: 07 gruppen.

Johannesen, A. Tufte, P.A., & Christoffersen, L. (2010). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. 4. utgave. Oslo: Abstrakt forlag.

Kleven, T. A. (2002). *Innføring i pedagogisk forskningsmetode*. Oslo: Unipub AS.

Nofima. (2010). *Hva skjer i rakfisk?*

Hentet 21.09.15 fra: <http://nofima.no/nyhet/2010/04/rakfisk-trygg-julemat/>

Notaker, H. (2006). *Mat og måltid*. Oslo: Aschehoug.

Riddervold, A. (1993). *Konservering av mat: tørking, røyking, salting, gjæring, sukkersyting*. Oslo: Teknologisk forlag.

Spetalen, H. Eben, B., & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene*.

*Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport* (HIOA Rapport 3). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.

Utdanningsdirektoratet (2006). *Læreplan for felles programfag Vg1 RM-fag*.

Hentet 15.02.16. fra: <http://www.udir.no/kl06/RMF/-01/>

Utdanningsdirektoratet (2006). *Veiledning i lokalt arbeid med læreplaner. Kompetanse og kompetansemål.*

Hentet 15.02.16. fra: <http://www.udir.no/Lareplaner/Veiledninger-til-lareplaner/Veiledning-i-lokalt-arbeid-med-lareplaner/5-Lokalt-arbeid-med-lareplaner-i-fag/Kompetanse-og-kompetansemal/>

# Bruk av hel- og halvfabrikata i yrkesopplæring.

## -Erfaringer og begrunnelser

### Sammendrag

Bakgrunn for tema i denne oppgaven er en kartlegging av yrkesutøvelsen til yrkesutøvere fra restaurant- og matfagyrkene (heretter kalt RM-yrker) som ble sendt ut høsten 2015. I denne undersøkelsen viser det seg at 10 % av yrkesutøverne ukentlig lager mat med bruk av hel- og halvfabrikata (heretter kalt h/h-fabrikata). Jeg ønsket derfor å finne ut om dette kunne spores tilbake til utdanningen av elever rm-yrkene. Min problemstilling ble derfor: *Hvordan begrunner yrkesfaglærere bruken av hel- og halvfabrikata i bruk i undervisningen av vg1 restaurant og matfag-elever? bruke*

For å samlet inn data valgte jeg å intervju seks restaurant- og matfaglærere på tre ulike skoler. Etter transkriberingen utkrystalliserte det seg fire hovedtemaer: *produkt, tidsbruk, hyppighet og økonomi*, som yrkesfaglærernes begrunnelse på bruken av h/h-fabrikata.

Av resultatene kan man se at det er bred enighet om at bruk av h/h-fabrikata er utbredt i undervisningen. De fleste informantene tar i bruk flere produkter ukentlig, selv om det hevdes at bruken har gått ned de siste årene.

Undervisningsopplegg der h/h-fabrikata benyttes blir gjerne begrunnet med elevenes nivå. I tillegg begrunner flere av informantene bruken på grunn av dårlig økonomi, relevant kjøkkenutstyr og/eller råvaretilgang.

Basert på intervjudataene kan man likevel finne hint om at løsningsorienterte og kreative lærere kan lage undervisningsopplegg uten særlig bruk av h/h-fabrikata. Undersøkelsen viser også at det er mulig å lage undervisningsopplegg som både er relevante og læringsfremmende for elevene ved hjelp av en kombinasjon av rene naturlige råvarer og h/h-fabrikata.

### Introduksjon

De siste årene har det vært mye fokus på bruk av h/h-fabrikata i det norske kostholdet. Stadig flere nordmenn går bort i fra den rene hjemmelagede maten og i en travel hverdag er det derfor mange som benytter seg av lettvinde løsninger når de skal tilberede mat. Av de 50 største registrerte selskapene i Norge, er fem knyttet til næringsmiddelindustri og de største er Orkla, Tine, Nortura, Nestlé og Kraft (Helle, 2014) Dette viser i hvor stor grad nordmenn benytter seg av h/h-fabrikata i sitt daglige liv.

Mange mener at det å ikke lage mat fra bunnen tar bort mye av gleden ved å tilberede og nyte maten (Korsnes, 2014). I tillegg hevdes det at mat fra h/h-fabrikata ofte blir tilsatt tilsetningsstoffer for å bedre holdbarheten, konsistensen, utseendet, lukten og smaken, enn mat fra naturlige og rene råvarer. Disse industrielle prosessene påvirker det opprinnelige næringsinnholdet og i mange matvarer er det lavere andel naturlig næring, enn ikke-prosessert mat (Korsnes, 2014). Et for høyt inntak av prosessert mat kan også virke inn på kroppens regulering av sult og metthet, og gi økt risiko for ulike typer kreft og hyperaktivitet blant barn (Korsnes, 2014)

Høsten 2015 ble det foretatt en datainnsamling der målet var å kartlegge hva yrkesutøvelsen i et utvalg restaurant- og matfagyrker innebærer. Det ble benyttet kvantitative spørreskjemaer som ble delt ut til ulike yrkesutøvere innenfor restaurant- og matfagyrkene. Resultatene ble presentert i en rapport som blant annet skulle tjene som grunnlag for yrkesfaglærerstudentenes bacheloroppgaver. Jeg valgte å ta utgangspunkt i spørsmål rettet til kokker: *Hvor mange ganger per uke tilbereder du (kraft, retter, desserter, gjærbakst retter) uten bruk av hel- og halvfabrikata?* (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016, spørsmål 23-26).

Resultatet av undersøkelsen av undersøkelsen viser at yrkesutøvere i restaurantkjøkken lager mat uten bruk av hel- og halvfabrikata gjennomsnittlig 4,3 ganger per uke. Dette var et lavere tall enn jeg hadde ventet og jeg stiller spørsmål om dette kan dette spores tilbake til undervisningen i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag? Er bruk av hel- og halvfabrikata en så integrert del av undervisningen at restaurant- og matfagelever (heretter kalt RM-elever) ikke lager mat fra bunnen av?

### **Problemstilling**

Min problemstilling ble derfor: *Hvordan begrunner yrkesfaglærere bruken av hel- og halvfabrikata i bruk i undervisningen av vg1 restaurant- og matfagelever?*

### **Begrepsavklaring**

Hel- og halvfabrikata vil jeg definere slik: Helfabrikata er et ferdig industriprodukt som en bedrift har framstilt for salg eller eget bruk. I restaurant- og matfag kan dette bety ferdigproduserte brød, pasta, iskrem og hermetikk (nofima.no, 2010). Halvfabrikata er en industrivare som brukes som materiale enten alene eller sammen med andre i en ny produksjonsprosess for fremstilling av et annet produkt. Dette kan være posesupper og -sauser, melblandinger til gjærbakst, pulverdesserter som puddinger, mousser og fromasjer, bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter, samt buljongterninger (nofima.no, 2010)

### **Metode**

Til denne artikkelen vil jeg samle inn data ved hjelp av en kvalitativ tilnærming. Kvalitative data blir av Jacobsen beskrevet som «*empiri i form av ord, som for eksempel setninger, tekster og lignende, som formidler mening*» s. 51, 2005). Dette er data som vektlegger detaljer og det unike ved hver enkelt respondent. Den vanligste kvalitative undersøkelsen er intervju, som er en samtale mellom intervjuer og respondent der innholdet kan struktureres og tilpasses det enkelte intervju (Jacobsen, 2005).

Jeg skal, på tre ulike skoler lokalisert på Østlandet, intervju to restaurant- og matfaglærere. Intervjuene vil foregå semistrukturert ved at jeg benytter en intervjuguide som setter rammene for intervjuet samtidig som spørsmålene, temaene og rekkefølgen kan varieres (Jakobsen, 2005)

Dataene dokumenteres ved lydbånd og notater. Når undersøkelsene er gjennomført analyseres dataene ved å danne meg et helhetsinntrykk av datamaterialet, og deretter kategorisere dette inn i hovedgrupper. Her vil jeg lete etter det relevante i problemstillingen ved å se etter mønstre og sammenhenger (Johannessen, 2011).

Det kvalitative forskningsintervjuet er relevant for min undersøkelse fordi det vil gi objektene frihet til å snakke fritt om temaet. Dette vil føre til at jeg får informasjon om objektenes erfaringer og oppfatninger rundt problemstillingen. De vil få muligheten til å legge til synspunkter som jeg ikke har tenkt på i fra før og de vil føle at de kan være avslappet og utdype problemstillingen uten at det føles fremmed (Kvale og Brinkmann, 2009)

Jeg vil benytte den semistrukturerte intervjuformen slik at det blir lettere å komme gjennom temaene og de generelle spørsmålene jeg ønsker svar på. Samtidig blir det enklere for lærerne å komme med utdypende informasjon til de ulike temaene (Jakobsen, 2005)

### **Gjennomføring av datainnsamlingen**

Mange forskere hevder at det bør gjennomføres intervjuer til forskeren ikke lenger får noen ny informasjon (Kvale og Brinkmann, 2009). Det er altså ingen øvre eller nedre grense for antall intervjuer. Da undersøkelsen min har en begrenset målgruppe, samt at jeg jobber innenfor en begrenset tidsperiode, valgte jeg tre ulike videregående skoler hvor de tilbød restaurant og matfag innenfor en viss distanse av mitt eget bosted.

Datainnsamlingen foregikk ved at jeg henvendte meg til avdelingsleder på de ulike skolene. Deretter sendte jeg en mail med informasjon om undersøkelsen, hva jeg trengte av informasjon og forslag til møtetidspunkt. Etter informasjonsutvekslingen møtte jeg direkte opp på skolene og foretok undersøkelsen. Før intervjusituasjonen informerte jeg lærerne om at de var anonyme i undersøkelsen og at dataene skulle anonymiseres slik at ikke navn, alder eller arbeidssted kunne gjenkjennes i det publiserte materialet. De fikk også beskjed om at de kunne få tilsendt det ferdige resultatet av undersøkelsen.

Etter intervjuene merket jeg lydfilen med navn på prosjektet samt et tall og dato når intervjuet ble foretatt. Deretter transkriberte jeg ned innholdet i dataene og lagret det på en sikker plass før jeg slettet lydfilene for å sikre ytterligere anonymitet. De seks lærerne som deltar i undersøkelsen er benevnt L1, L2 osv. i presentasjonen.

### **Analyse**

Jeg valgte å benytte kategorisering som analysemetode. Dette innebærer at jeg trakk ut meningsenheter fra rådataene og sorterte dem deretter etter fellestrekk. Dette resulterte i fire hovedkategorier som jeg vil presentere i resultatkapittelet.

### **Resultater:**

Informantenes svar ble delt inn i fire kategorier som sammen skal besvare problemstillingen: *Hvordan begrunner yrkesfaglærere bruken av hel- og halvfabrikata i bruk i undervisningen av vg1 restaurant- og matfagelever?* Hver kategori kommenteres kort og objektivt før jeg diskuterer funnene i diskusjonsdelen.

### **Produkter**

Om hvilke produkter som blir laget fra bunnen av og hva som blir laget av hel- og halvfabrikata sier L1 at «de ofte kjøper pasta, buljongterninger og fryste brød og rundstykker».

L3 er usikker på hvilke produkter som blir definert som h/h-fabrikata, men sier at «vi kjøper ofte inn tomatpure, mais, buljongterninger, tørrgjær, ost, diverse kjøttpålegg og saft. Noen ganger bestiller vi også inn tørket pulver, slik som suppe-, sause-, og ulike dessertposer».

L5 sier at «produkter som er laget ferdig, må være helfabrikata. Av slike produkter har vi pasta og bakst av ulike slag. Halvfabrikata må være alt som må tilsettes noe, og av dette har vi en del ferdigkvernet kjøttdeig, suppe- og sauseposer.

*Kommentar*

Det er uenighet om hvilke produkter som blir definert som h/h-fabrikata. Flere av informantene er usikre på hva som er forskjellen på helfabrikata og halvfabrikata. Av hvilke produkter som blir kjøpt inn, varierer dette stort i antall varer. Noen av informantene sier de kjøper inn opptil 10-12 forskjellige produkter, mens andre sier at de er nede i to-tre ulike produkter.

### **Elevene**

Om elevgruppen har betydning for i hvilken grad den benyttes h/h-fabrikata, svarer L1 at «elevene er en av hovedårsakene til at de noen ganger må «jukse» litt med oppleggene. Noen trenger mer veiledning enn andre, og da er det lett å ty til enklere opplegg, slik at de også føler at de mestrer noe». L2 legger til at «vi pleier å ta utgangspunkt i tidligere elevgrupper, og finner dermed ut hva som funker/funker ikke. Noen ganger føler vi på våre egne begrensinger og jeg innrømmer at det da er enklere å lage et «lettere» opplegg». L1 trekker også frem elevenes fagbrevønsker: «noen fagbrev har tilgang på enklere løsninger. Særlig konditoren, ved bruk av kremer, sauser og diverse melblandinger». «Jeg mener at det finnes flere brukbare halvfabrikater, som kan bli brukt som smaksforsterker i undervisningen av elevene», sier L4. «Vi er flinke til å knytte h/h-fabrikata opp mot kompetansemålene i læreplanen, ved at elevene får muligheten til å lese produktenes innholdsfortegnelse, og deretter sammenligne med hjemmelagede produkter», legger L3 til. «Jeg har også kjørt et opplegg hvor jeg ber eleven først lage et produkt med bruk av halvfabrikata, deretter helt fra bunnen av, slik at kompetansen bygges opp fra grunnen av», sier L3. L5 presiserer at «elevene er essensen i arbeidet vårt. Vi arbeider for å skape virkelighetsnære situasjoner på verkstedet. Tror vi at elevene takler dette, kjører vi på med yrkesrettede oppgaver, uten å tenke på bruken av h/h-fabrikata».

#### *Kommentar*

Det er bred enighet om at elevgruppen er hovedårsaken til bruken av h/h-fabrikata. Noen av informantene bruker produktene i undervisningsopplegg, enten ved å sammenligne hjemmelagede produkter og h/h-fabrikata, eller ved å bygge opp elevens kompetanse fra bunnen av. I tillegg kommer det frem at flere av oppleggene er tilpasset elevens ønske om fagbrev, som kan være et yrke med varierende utvalg av h/h-produkter.

### **Hypighet**

Om hvor ofte h/h-fabrikata blir benyttet svarer L2 at «hypigheten varierer, men maksimalt et par ganger i uken. De liker absolutt ikke å ta i bruk disse «hjelpemidlene», og har prøvd å kutte ned på bruken de siste årene. L3 sier «at vi tenker ikke spesielt mye over når vi tar i bruk disse produktene, men vi prøver å begrense bruken». «Hypigheten varierer mellom hvilket fag vi underviser i. I «råstoff og produksjon» bruker vi mest mulig ferske og naturlige råvarer, mens i «kosthold og livsstil» og «bransje, fag og miljø» er det mest teoretiske mål, og knappere med tid, så her er det enklere å ty til lettere løsninger», sier L6

#### *Kommentar*

Bruken av h/h-fabrikata varierer mellom informantene. Noen sier at programfagene i stor grad avgjør hypigheten, mens de andre sjeldent tenker over hvor ofte de bruker det. Det er bred enighet om at bruken har blitt mindre de siste årene.

### **Økonomi**

Angående ressurstilgangen, sier L1 at «jeg skulle ønske at skolen hadde brukt penger på større lagringsmuligheter slik at det hadde vært plass til like mye råvarer som jeg skulle ønske». «Noen ganger

skulle jeg ønske at skolen kunne brukt mer penger på utstyret på kjøkkenet slik at vi fikk hengt med på de siste mattrendene», sier L3. «Jeg er økonomiansvarlig på avdelingen, og jeg innrømmer at vi ikke har det største budsjettet å bestille råvarer fra. Dette fører til at vi noen ganger må ta i bruk en del lettvinde og billigere løsninger slik at økonomien strekker seg gjennom hele skoleåret», legger L4 til. L5 og L6 sier at «vi har frie tøyler når det gjelder økonomi, så vi har ingenting å bekymre oss for»

#### *Kommentar*

Flere av informantene sier at økonomien til avdelingen setter begrensinger for lagringsmulighetene til råvarene og utvalget av utstyr på kjøkkenet. Dette fører til at de noen ganger må benytte seg av billigere råvarer. To av informantene sier at de ikke har problemer med økonomien.

Forhold som kan svekke resultatenes pålitelighet kan være at jeg har kjennskap til noen av informantene fra tidligere jobb- og praksiserfaring før jeg samlet inn data. Dette kan ha ført til at de følte de kjente meg som person, og hadde en viss formening om hva jeg ville at de skulle svare. Dette prøvde jeg derimot å hindre i begynnelsen av intervjuet ved å si at de måtte være hundre prosent ærlige, slik at jeg ville ende opp med en mest mulig reel oppgave. Vissheten om at svarene de ga skulle bli brukt i en bacheloroppgave kan også ha gjort at flere av informantene har pyntet på svarene slik at skolen deres vil komme bedre ut i oppgaven. For å redusere denne muligheten la jeg derfor vekt på at både skolen og objektet ikke vil bli nevnt ved navn i oppgaven.

## **Diskusjon**

Resultatene viser at det er uenighet blant informantene om hva som blir definert som h/h-produkter, men også hva som er forskjellen på dem. Det er interessant å se at flere av produktene går igjen, uavhengig av hvilken skole det er snakk. Dette viser at det virker som om det er mer akseptert å bestille inn visse ferdigkjøpte produkter, enn andre. Dette kan tyde på at yrkesfaglærerne har tatt innover seg at en del yrkesutøvere lager en del produkter ved hjelp av bearbejdede råvarer.

Likevel er det enighet om at hyppigheten av bruken av h/h-fabrikata har gått ned de siste årene. Om dagens elever i større grad enn før drar med seg denne kunnskapen om rene og naturlige råvarer ut i arbeidslivet, vil dette over tid føre til at forbrukerne får tilgang på en bredere andel næringsstoffer. Dette kan også gi nordmenn bedre helse og minske risikoer for visse livsstilssykdommer

Begrunnelsen til yrkesfaglærerne viser at de fleste knytter bruken av h/h-fabrikata opp mot kompetansemålene i læreplanen. Dette gjør de blant annet ved å analysere hjemmelagede produkter mot ferdigkjøpte produkter, eller ved å bygge opp elevens kompetanse trinn for trinn. Det er interessant å se hvordan kompetansen til en konditor kan bli vurdert i forhold til en kokk på grunn av et bredere utvalg h/h-fabrikata. Dette viser at interessedifferensiert undervisning også involverer ulik bruk av h/h-fabrikata i ulik både mengde og omfang.

Enkelte av yrkesfaglærerne nivådifferensiere undervisningen ved at eleven først lager produktet ved hjelp av helfabrikata, deretter halvfabrikata, for så å lage det helt fra bunnen av. Dette tyder på at flere av lærerne har elevens læring i fokus og at de bygger undervisningen rundt dette. En slik organisering av undervisningen kan styrke elevenes bevisstgjøring rundt næringsinnhold, økonomi og smak i mat. Man kan likevel spørre seg om ikke lærerne tar litt vel lett på bruken av h/h-fabrikata i undervisningssammenheng. For mange virker det lett å benytte elevenes kompetansenivå som unnskyldning i stedet for å legge til rette for variert undervisning med utgangspunkt i rene og naturlige

råvarer. Det er ikke til å komme unna at et undervisningsopplegg med bruk av lettvinde løsninger sparer læreren for både tid og krefter.

Noen lærere forsvaret bruken ved å hevde at tidsbruken i noen programfag er større enn andre. Dette begrunner de med kompetansemålene i læreplanen. Dette er interessant fordi det kan tyde på at det er lagt av for liten undervisningstid i visse programfag. Stemmer dette, betyr det at for liten undervisningstid kan gå utover læringsutbyttet til elevene.

De økonomiske rammene til avdelingen kan tyde på at de i noen grad setter hindringer for lærerne til å utføre den undervisningen de ønsker å lede. Flere av informantene presiserer at økonomi til både råvarer og utstyr er begrenset. Dette kan resultere i at skolen ikke får muligheten til å bestille inn eksklusive råvarer til bruk i undervisningen og eller ikke får holdt utstyret oppdatert og vedlikeholdt på verkstedet. Likevel skulle man ikke tro at produkter fra bunnen av nødvendigvis koster mer enn h/h-fabrikata. Lager man mat av store kvanta og benytter seg godt av tilgjengelige lagringsmuligheter, skulle man tro at naturlige produkter fra bunnen av er vel så billig som h/h-fabrikata.

## Oppsummering og konklusjon

Denne undersøkelsen viser at det er en bred enighet om at RM-lærere benytter h/h-fabrikata i undervisningen av RM-elever. Selv om yrkesfaglærerne ikke nødvendigvis har lik forståelse av hva h/h-fabrikata innebærer, er de enige om at de benytter h/h-produkter av ulike slag til nesten hver undervisningsøkt selv om hyppigheten har avtatt de senere årene. Begrunnelsen for bruk av h/h-fabrikata forsvares blant annet ved tidsperspektivet på undervisningen. Det er bred enighet om at visse fag krever mer tid og ressurser enn det lærerne har rådighet til, og da kan h/h-fabrikata fungere som en rask reserveløsning. Elevgruppens kompetanse blir også trukket fram som en forklaring på bruk av h/h-fabrikata istedenfor å lage mat «fra bunnen av».

H/h-produktene blir imidlertid også brukt som hjelpemidler i undervisningssammenheng. Både ved å analysere dem i forhold til hjemmelagede produkter og samtidig til å bygge opp elevenes kompetanse steg for steg ved hjelp av nivå-differensiering. Flere av skolene trekker også inn det økonomiske aspektet og hevder at h/h-fabrikata er billigere produkter enn det å lage produkter basert på uprosesserte råvarer.

Det er lett å begrunne valget av h/h-fabrikata med rammene for undervisningen til lærerne. Enten det er snakk om økonomi til råvarer eller lokaler, eller kompetansen til elevgruppen. Begrenset tidsbruk i flere av programfagene kan også sette demper for en variert og læringsfremmende undervisning. Likevel virker det som om de fleste av lærerne ser på bruk av h/h-fabrikata som en måte å gjøre jobben enklere for seg selv ved å lage undervisningsopplegg som krever både mindre tid og ressurser.

Bruk av h/h-fabrikata er uansett ikke et spørsmål om enten eller, men det å ha eleven og kunnskapsmålet i fokus enten det gjelder å lage mat ved hjelp av h/h-fabrikata eller av rene, naturlige råvarer helt fra bunnen av.

## Litteraturliste

Helle, S. (2014). *Handle rett*. Hefta.

Jacobsen, D. I. (2005). *Hvordan gjennomføre undersøkelser*. Kristiansand: Høyskoleforlaget.



- Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag.
- Korsnes, B. (2014). *Mat og helse*. Cappelen Damm.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. Gyldendal akademiske.
- Nofima. (2009, Februar 17). *Nofima*. Hentet fra Hva i all verden er helfabrikata:  
[https://www.google.no/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwiJhuLXq9fLAhXnIJoKHZbzBLcQFggjMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.nofima.no%2Ffilearchive%2Fhva-i-all-verden-er-helfabrikata-040209.pdf&usg=AFQjCNHtskv0dtu9yMN\\_o0Gxku2ugsl56A&sig2=QjLBiR44nhuW](https://www.google.no/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwiJhuLXq9fLAhXnIJoKHZbzBLcQFggjMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.nofima.no%2Ffilearchive%2Fhva-i-all-verden-er-helfabrikata-040209.pdf&usg=AFQjCNHtskv0dtu9yMN_o0Gxku2ugsl56A&sig2=QjLBiR44nhuW)
- Nofima. (2010, Februar 23). *Halvfabrikata - ufortjent skjellsord*. Hentet fra Nofima:  
<http://nofima.no/nyhet/2010/02/halvfabrikata-ufortjent-skjellsord/>
- Spetalen, H., Eben, B., & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene - Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport (HiOA Rapport 3)*. Oslo : Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Utdanningsdirektoratet. (u.d.). Hentet fra Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag: <http://www.udir.no/kl06/rmf1-01/>

# Glutenfrie produkter og betydning for bakerens yrkesutøvelse

-På hvilken måte påvirker etterspørselen av glutenfrie produkter yrkesutøvelsen til bakere?

## Sammendrag

Hensikten med denne bacheloroppgaven er å finne ut hvordan bakeren oppfatter den økende etterspørselen etter glutenfrie bakervarer og hvordan dette påvirker yrkesutøvelsen. Ved å intervju fire bakere med fagbrev fra ulike typer bakerier med forskjellig ansiennitet i bakeryrket, presenteres et samlet bilde på bakerens oppfatning om den økende populariteten av glutenfrie produkter og deres forhold til det å bake glutenfritt. Mine resultater viser at bakerne med lang ansiennitet mener at det har vært en tydelig økning produksjon av glutenfrie produkter de senere årene. Resultatene av undersøkelsen viser også at yrkesutøvelsen endrer seg ved endret etterspørsel. Bakerne endrer fokus og har motivasjon for å tilegne seg ny kunnskap og å lære seg nye teknikker for å kunne lage gode produkter som er i henhold til det kunden vil ha. Bakerne i denne undersøkelsen har ingen kundekontakt, og er i varierende grad kritiske til denne utviklingen. De er opptatt av at kunden skal kunne få produkter de ønsker.

## Introduksjon

Basert på en spørreundersøkelse i restaurant- og matfagbedrifter (Spetalen, Eben & Jahanlu), ønsket jeg å undersøke bakerens arbeid ved fremstilling av bakervarer med ulike allergiske og ikke- allergiske overfølsomhetsreaksjoner. Glutenholdige bakervarer er en kategori av varer som kan gi allergiske og ikke-allergiske overfølsomhetsreaksjoner. Det vil være dagsaktuelt å forske videre på dette temaet, fordi det henger sammen med generell økning i allergier i befolkningen og at glutenfri kost har fått mye oppmerksomhet i de senere år.

De siste årene har det vært fokus på glutenfri diett i samfunnet. Bakgrunnen for dette, er at i 2011 ble det publisert en studie som viste «ikke cøliakisk gluten sensitivitet» av forskergruppa til Peter Gibson (Biesiekierski et al, 2011). Dette førte til en verdensomspennende økning i ønske og valg av glutenfri diett. Undersøkelser viser at 30% av amerikanere ønsker å spise mindre gluten. Den samme forskergruppen var imidlertid skeptiske til sine egne resultater, og foretok nye undersøkelser, som siden har konkludert med det motsatte; det finnes ingen sammenheng mellom rapporterte symptomer (bl.a. magesmerter, diare, forstoppelse, hodepine) og inntak av gluten (Biesiekierski et al, 2013). Dette er siden støttet gjennom gjentatte publikasjoner.

I følge mattilsynet, er glutenfrie produkter beregnet til personer med glutenintoleranse. Det vil si produkter som er laget spesielt til personer som ikke tåler gluten, eller vanlige næringsmidler som egner seg til denne gruppen (Mattilsynet, 2014). Det er et eget regelverk som regulerer sammensetningen og merkingen av glutenfrie produkter. Regelverket inneholder definisjoner og kriterier for sammensetning og merking av næringsmidler som er egnet til folk med glutenintoleranse. Virksomheter som produserer eller importerer har ansvar for å følge regelverket, mens mattilsynet fører tilsyn med at regelverket overholdes (Mattilsynet, 2012).

Både allergiske sykdommer, atopisk eksem og astma har økt betydelig i løpet av de siste 30-40 årene. I en kombinasjon av epidemiologisk, klinisk og basal forskning har man en del indikasjoner på årsaken til økningen, men det er behov for mer forskning (Astma og allergiforbundet, 2010). Mindre enn 1% av befolkningen har cøliaki. Denne delen av befolkningen kan ikke spise produkter med spor av gluten. De må ha totalt glutenfri kost (Christophersen, 2015). Det er mange i samfunnet som velger glutenfri diett. Mange av disse er gjerne selvdagnostiserte «gluten-sensitive», og bidrar til at etterspørselen etter glutenfrie bakervarer har skutt i været det siste tiåret (Pedersen, 2014).

Det at en stadig større del av befolkningen velger å spise glutenfritt påvirker selvsagt de som skal produsere og selge produkter slik marked og etterspørselen fungerer. Bakeren er derfor en viktig del av denne dynamikken. I lys av den forskningen som finnes om cøliaki og gluten-intoleranse, vil det være interessant å undersøke hvordan bakerens yrkesutøvelse påvirkes av den økende etterspørselen etter glutenfrie produkter.

### **Problemstilling**

*På hvilken måte påvirker etterspørselen av glutenfrie produkter yrkesutøvelsen til bakere?*

### **Sentrale begreper**

#### *Gluten*

Med gluten, menes en proteinfraksjon av hvete (triticum), rug, bygg, havre eller en krysning av disse. Disse komplekse og ikke-vannløselige proteinene kan deles inn i gliadin og glutenin. Gluten er viktig for meleets bakeevne fordi det danner et glutennettverk som holder  $CO_2$  på plass i deigen under heving, og stivner under steking. Det blir reisverket til brødet og danner et luftig bakverk (Brød og korn, udatert). Proteiner er nødvendig for oppbygging av nye celler i kroppen (Matportalen, 2011). Glutenfri kost innebærer at hvete (triticum), rug, bygg og havre skal utelates fra kosten.

#### *Cøliaki*

Cøliaki er en reaksjon på glutenholdige kornsorter som gir en immunologisk tarmsykdom. Dette fører til tarmskade. De personene som har påvist cøliaki, og eliminerer gluten fra kosten, blir oftest helt friske (Norsk cøliakiforening, udatert).

#### *Allergi*

Ordet allergi kommer fra gresk og betyr endret reaksjonsmønster. Allergi er altså endringer i kroppens reaksjonsmåte på stoffer som forekommer naturlig i omgivelsene våre og som i utgangspunktet er ufarlige. Prinsipielt kan alle proteiner i alle matvarer føre til allergiske reaksjoner. Ved matvareallergi, er total eliminasjon av matvaren pasienten reagerer på, den eneste effektive behandlingen i forhold til den allergiske reaksjonen på maten.

(Folkehelseinstituttet, 2015).

De kliniske tegnene på hveteallergi, ligner de cøliakerne viser, men man finner det ikke ut ved blodprøve og tynntarmbiopsier viser normale forhold. De diagnostiske kriterier for hveteallergi er ikke klarlagte. Hveteallergi er ikke uvanlig hos barn, men sjelden hos voksne (Drevon & Blomhoff, 2012).

#### *Intoleranse*

I følge Drevon og Blomhoff (2012), er det nå enighet å betegne intoleranse for ikke-allergisk overfølsomhets reaksjon. Man kan få allergiske reaksjoner når man spiser hveteprodukter uten å ha cøliaki eller hveteallergi. Det trengs mer forskning på dette området. Man vet ikke sikkert hvor mange som får slike reaksjoner, og det finnes heller ingen sikre tester som kan skille mellom allergiske og ikke-

allergiske overfølsomhetsreaksjoner av denne typen reaksjoner på hvete. Årsakene er mange og ofte vanskelige å påvise. Spiseforstyrrelser av forskjellige type og grad kan for eksempel presenteres som matoverfølsomhet. Det er ikke typisk for barneårene slik som matallergi er. Ikke- allergisk overfølsomhets reaksjon kan forekomme overfor både proteiner og andre komponenter eller tilsetninger i maten (Drevon & Blomhoff, 2012).

## **Metode**

### **Datainnsamling**

Mitt forskningsarbeid startet høsten 2015, der høsten ble brukt til metodelære for å få økt kunnskap om forskning og utvikling. I dette arbeidet har jeg konsentrert meg om intervju som forskningsmetode. Det er en kvalitativ forskningsmetode som hovedsakelig skiller seg fra kvantitativ forskningsmetode ved at forskeren setter seg inn i respondentens opplevelser, holdninger og meninger. Denne metoden for å forstå medmennesker på, ble valgt for å få innblikk i bakerens opplevelser fra deres ståsted i baking av glutenfrie produkter. Vi oppfatter alle verden på vår måte, og det kan være utfordring med intervju å sette seg inn i respondentens oppfatning av det de forteller (Brinkmann & Tanggaard, 2010). Utgangspunktet for intervjuundersøkelsen er spørreundersøkelsen til Spetalen, Eben og Jahanlu der bakere blir spurt om de deltar i utvikling av resepter med ulike allergier og matintoleranse.

### **Arbeid med intervjuguide**

Den kvalitative undersøkelsen er basert på individuelt semistrukturert intervju. Altså med åpne temaspørsmål. Intervjuforskningen foregår i menneskelige relasjoner, hvor samspillet mellom intervjuer og respondenter er avgjørende for den kunnskap man oppnår. I intervjuundersøkelsen fikk jeg mulighet til å konsentrere meg om enkeltpersoners oppfatninger (Kvale & Brinkmann, 2009). Semistrukturerte intervjuer er enklere å analysere enn åpne intervjuer, fordi de samme spørsmålsområdene blir dekket. Samtidig er intervjuformen mer fleksibel enn et strukturert intervju og gir muligheter for å komme med oppfølgingsspørsmål (Brinkmann & Tanggaard, 2010). Det ble utarbeidet en intervjuguide til undersøkelsen. Der ble det lagt vekt på åpne spørsmål, slik at respondenten skulle stå fritt til å komme med egne holdninger og meninger. Det var viktig å følge guiden, slik at samme type spørsmål ble besvart fra samtlige respondenter.

### **Utvalg av respondenter**

Utvalget av respondenter til undersøkelsen ble gjort ved å først sende invitasjon på mail, ringe til og ved å besøke bedrifter. Jeg ønsket å ha respondenter med spredning i ansiennitet, type bakeri og alder. Med dette kunne jeg oppnå et bredt spekter av informasjon og holdninger fra bakerne. De fire respondentene som ble valgt for denne datainnsamlingen hadde relativt god spredning i alder og jobbet også ved forskjellige bedrifter. To av respondentene jobbet ved ulike industribakeri og hadde henholdsvis 12 og 21 års erfaring. De to andre respondentene jobbet ved mindre bakerier, og hadde 3 og 10 års erfaring. Jeg avtalte møte med bakerne, og det ble tatt lydopptak av intervjuene. Alle intervjuene var under forutsetning av anonymisering, og dette ble presentert både i invitasjonen og presisert ved intervjuets start. Lydopptakene ble slettet etter transkriberingen. Undersøkelsen var også frivillig, og det er ikke mulig å kople funnene fra denne undersøkelsen tilbake til respondentene.

## Analyse av datamateriale

Når intervjuene var gjennomført, ble de avspilt og transkribert som første del av arbeidet. Dette kalles råmaterialet. Egne tanker og refleksjoner om intervjuene, sammen med meninger fra respondentene, dannet grunnlaget for funnene. Jeg har valgt å dele analysen i to hovedemner. Disse emnene var utgangspunktet for intervjuguiden, og dannet også grunnlaget for problemstillingen. Det ene emnet er handler om den økte etterspørselen og interessen for glutenfrie produkter og hvordan bakerne opplever dette. Det andre emnet handler om hvordan den økte etterspørselen påvirker yrkesutøvelsen til bakerne.

## Resultater

Intervjuene og resultatene vil ikke bli gjengitt i sin helhet i denne artikkelen, men er strukturert i to hovedemner. Først vil jeg presentere hovedtrekk fra det som dreier seg om etterspørsel og interesse for glutenfrie produkter, og deretter det som går på selve yrkesutøvelsen for bakerne.

### *Etterspørsel og interesse for glutenfrie produkter*

- De senere årene har det vært, og er, en sterk økning i etterspørselen av glutenfrie bakervarer. Dette har ført til en stor økning av antall glutenfrie bakerprodukter som selges i butikker og bakerier.
- Flere bakerier kjøper ferdige glutenfrie produkter fra andre bakerier som har spesialisert seg på å lage glutenfrie bakervarer. Denne typen bakerier er en voksende næring.
- Noen av bakerne mener den økte etterspørselen etter glutenfrie produkter handler mer om at det er hipt og populært, enn at forbrukerne virkelig trenger glutenfrie produkter. Det er særlig de som har lang erfaring i yrket som mener dette.
- Bakerne med kort ansiennitet mener på sin side at det alltid har vært stor etterspørsel etter glutenfritt. De mener bakerne har for liten kunnskap om forskjellige glutenfrie melslag og hvordan man kan lage egne glutenfrie blandinger.
- Ingen av bakerne fra undersøkelsen opplever at mengden glutenfrie produktene hemmer salg av glutenholdige produkter. Brødsalget er snarere på vei oppover ifølge flere av respondentene i denne undersøkelsen.

### *Yrkesutøvelsen til bakeren*

- Flere av bakeriene fra undersøkelsen produserer glutenfrie produkter. De er da svært nøye med hygien og tar hensyn ved for eksempel å produsere glutenfrie produkter før de begynner med glutenholdige produkter. Varene blir merket med at de kan inneholde spor av gluten fordi norsk lov har strenge krav og regler til helt glutenfritt.
- Bakeriene som var med i undersøkelsen produserer knekkebrød, brød og kaker fra en gang i uken og opptil annenhver dag. Det er store variasjoner i mengde. Et av bakeriene kjøper alt glutenfritt fra et glutenfritt bakeri.
- I følge bakerne med lang ansiennitet, var det på slutten av 90-tallet og begynnelsen av 2000 tallet nesten ingen etterspørsel, og det var svært liten kompetanse på området. De få bestillingene som var, ble produsert etter beste evne i det produksjonslokalet man hadde, men det ble aldri helt fritt for gluten.

- Bakerne fra undersøkelsen forteller at de bruker mye tid på å lage glutenfrie produkter i bakeriet. Det begrunnes i at bakingen må gjøres for hånd, og utstyr som brukes må være helt rent før de begynner produksjonen.
- Å bake glutenfrie produkter, er ifølge respondentene, som å lære å bake på nytt. Det er en rørt masse, ikke en eltet deig.
- Bakerne forteller at det er mange som bruker ferdige glutenfrie melblandinger, fordi kunnskapen og erfaringer om glutenfrie melsorter er liten. Det forenkler også arbeidet. De sier også at ferdige mikser er billigere.
- Bakerne forteller om viktige næringsstoffer kroppen får gjennom å spise glutenholdige produkter, og samtlige velger selv å spise glutenholdige bakervarer.
- Bakerne med kort ansiennitet forteller at de skulle ønske det var mer kunnskap hos bakerne om glutenfrie produkter. De synes også at det burde være mer undervisning om glutenfrie produkter og baking med glutenfritt i skolen.

### Resultatenes pålitelighet

Utvalget av respondenter er lite, og dette vil kunne svekke resultatenes pålitelighet. Fordi andre, eller flere respondenter ville kunnet belyse problemstillingen ytterligere. Ved gjennomføringen av intervjuet er det viktig å være så nøytral som mulig, for ikke å tillegge respondenten sine egne meninger. Dette ble tilstrebet i stor grad.

### Diskusjon

Hvordan har fokus på gluten utviklet seg og hvilken betydning har det for yrkesutøvelsen til bakere i dag? Med utgangspunkt i en generell økning i allergier i befolkningen, med spesielt vekt på etterspørsel og konsum av glutenfrie produkter, så vil jeg diskutere mine funn opp mot deler av spørreundersøkelsen som Spetalen, Eben og Jahanlu gjennomførte i restaurant- og matfagyrker.

Det ser ut til å være bred enighet om at det er stor etterspørsel etter glutenfrie produkter. Her er bakerne i denne undersøkelsen på linje med det som rapporteres av salgstall nasjonalt (Senneset, 2016). De unge bakerne mener imidlertid at det alltid har vært slik, men det er en tydelig økning de siste årene. Det finnes øyensynlig ingen sammenheng mellom rapporterte symptomer (bl.a. magesmerter, diare, forstoppelse, hodepine) og inntak av gluten (Biesiekierski, 2013). Det er derfor interessant at trenden av glutenfrie produkter fortsatt er økende og at det blir opprettet nye bakerier som kun satser på glutenfrie produkter. Man kan trekke linjer til at denne trenden påvirker hele bakerbransjens yrkesfunksjon. Allergiske sykdommer har økt betydelig i løpet av de siste 30-40 årene. Det er behov for mer forskning på det området. Man vet at det ikke er økning i andelen som har cøliaki. Til tross for dette, ser det ut til at bakerne i denne undersøkelsen stiller lite spørsmålstegn med den bakendeforliggende årsaken til at så mange velger glutenfritt. Mange forbrukere ønsker selv å gå på en glutenfri kost for å se om dette kan hjelpe dem, og bakeriene fyller hyllene med glutenfrie produkter, uten å legge seg opp i om etterspørselen skyldes cøliaki, allergi, ikke allergiske overfølsomhetsreaksjon eller «ikke cøliakisk glutensensitivitet». Det har vært lite fokus på ernæring og hvilke viktige næringsstoffer kroppen ikke får tilført når man utelater gluten. Dette gjelder spesielt i media. Bakerne i denne undersøkelsen derimot, har denne kunnskapen. Ingen av bakerne velger selv å spise glutenfritt. Internasjonale studier viser at «ikke cøliakisk glutensensitivitet» nok ikke eksisterer

(Biesiekierski, 2013). Dette er kunnskap som ikke slår igjennom hos den jevne forbruker i Norge ennå, i konkurranse med massiv interesse, med USA i spissen. Dette ble senest diskutert i en nettartikkel i aftenposten 20.mai 2016 (Senneset, 2016).

Når det gjelder selve yrkesutøvelsen, så er det samsvar mellom resultatene til Spetalen, Eben og Jahanlu og mine funn. I spørsmålet om bakerne vanligvis fremstiller bakervarer til kunder med ulike allergier og intoleranse, svarer bakerne at de i gjennomsnitt produserer slike produkter to ganger i uka. Dette stemmer godt overens med svarene fra respondentene i denne undersøkelsen. Det kommer også frem at bakerne bruker mye tid på å produsere glutenfrie produkter. Dette understrekes med at det tar tid å rengjøre utstyr som brukes til glutenfri bakst, i tillegg til at det er en annen måte å bake på i forhold til glutenholdig deig. Respondentene i denne undersøkelsen forteller også at alle glutenfrie produkter som produseres i bakeriet må merkes med spor av gluten. Det begrunnes i at det alltid vil være melstøv i et bakeri, og det er et høyere innhold gluten i produktene enn det loven godkjenner for å ansees å være glutenfritt. Vi kan spørre oss hvilken målgruppe som ønsker disse produktene som er i stadig økning.

Bakerne fra denne undersøkelsen med kort ansiennitet mener det burde være mer opplæring i Vg2 matfag i den videregående skolen om glutenfrie produkter. Det er ifølge bakerne fra undersøkelsen liten kunnskap om glutenfrie resepter og melsorter. Det kommer også frem at det er en helt annen måte å bake på, og noen påstår også at det er som å lære å bake på nytt. Det avdekkes i denne undersøkelsen at bakerne generelt ser at etterspørselen er større enn den kunnskapen de sitter på. Det er tydelig at yrkesutøvelsen til bakerne påvirkes i betydelig grad, både når det gjelder det de føler er manglende opplæring, men også forståelse om glutenfrie produkter som for eksempel melsorter. Også om årsaken til at etterspørselen har økt. Her kan det være en fordel om den videregående skolen kan klare å følge med på denne trenden, og gi fremtidige bakere bedre, mer nyansert og ikke minst vitenskapelig basert kunnskap, enn den som presenteres i media. Det kan være grunnlag for å se på om alle de tiltakene som nå settes inn for å bake glutenfritt virkelig er nødvendig. For eksempel å kunne produsere varer med redusert gluteninnhold, som ikke ville være godt nok for de som gjennom en diagnose trenger total glutenfri kost.

Bakerne i denne undersøkelsen mener at de bruker mer tid, har mer fokus på hygiene, får ekstraoppgaver og er nødt til å sette seg inn i nye metoder som følge av økt etterspørsel og produksjon av glutenfrie produkter. Det ser ut til å være et avvik mellom kunnskapen bakerne mener de får under opplæring, og det som skal til for å imøtekomme den økende kundegruppen. Det ville være interessant og spennende å undersøke om funnene gjelder på nasjonalt plan. Altså med flere respondenter.

## Oppsummering

Bakgrunnen for denne bacheloroppgaven har vært det økende fokuset på glutenfrie bakervarer og hvordan bakerens jobb blir påvirket av dette. Undersøkelsen har blitt gjennomført ut ifra følgende konkrete problemstilling: *På hvilken måte påvirker etterspørselen av glutenfrie produkter yrkesutøvelsen til bakere?* Fire respondenter, alle bakere med fagbrev med forskjellig ansiennitet og type bakeri har deltatt i undersøkelsen. Datagrunnlaget er basert på semistrukturerte intervjuer. Materialet indikerer at det er stor enighet om at etterspørselen etter glutenfrie bakervarer er stor, og til og med økende, selv om forskning viser at «ikke cøliakisk glutensensitivitet» antagelig ikke eksisterer. Yrkesutøvelsen til bakerne påvirkes i betydelig grad. Dette ses konkret ut ifra den beskrivelsen bakerne selv gir av sitt daglige virke. Dette gjelder først og fremst refleksjon rundt

nødvendig kunnskap om gluten og glutenfrie produkter. Hvordan glutenfritt medfører andre baketeknikker, krav om hygiene og at å bake glutenfrie produkter er mer tidkrevende. Til tross for dette, ga ikke respondentene selv uttrykk for at de så på dette som en belastning, eller betydelig forandring. Det ble også avdekket at bakerne selv mener at de har for lite opplæring angående allergiske og ikke allergiske overfølsomhetsreaksjoner når det gjelder gluten. Det er interessant å se hvordan en kosttrent påvirker en hel yrkesgruppe og medfører endringer i yrkesfunksjonen.

## Litteraturliste

- Astma og allergiforbundet (2010). *Allergiviten*. Hentet fra <http://www.allergiviten.no/index.asp?G=1460&ID=3151>
- Biesiekierski, J.R., Newnham, E.D., Irving, P.M., Barrett, J.S., Haines, M., Doecke, J.D., Shepherd, S.J., Muir, J.G., Gibson, P.R. (2011). *Gluten causes gastrointestinal symptoms in subjects without celiac disease: a double-blind randomized placebo-controlled trial*. Hentet fra <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21224837>
- Biesiekierski, J.R., Peters, S.L., Newnham, E.D., Rosella, O., Muir, J.G., Gibson, P.R. (2013). *No effects of gluten in patients with self-reported non-celiac gluten sensitivity after dietary reduction of fermentable, poorly absorbed, short-chain carbohydrates*. Hentet fra <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23648697>
- Brinkmann, S., Tanggaard, L. (2010). *Kvalitative metoder*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Brød og korn. (Udatert). *Fakta om gluten*. Hentet 23.05.16 fra nettet <http://brodogkorn.no/fakta/gluten/>
- Christophersen, A, O (2015). Institutt for klinisk medisin. Hentet fra <http://www.med.uio.no/klinmed/forskning/aktuelt/arrangementer/disputaser/2015/christophersen-asbjorn.html>
- Det medisinske fakultet Institutt for klinisk medisin (2015). Hentet fra <http://www.med.uio.no/klinmed/forskning/aktuelt/arrangementer/disputaser/2015/christophersen-asbjorn.html>
- Drevon, C, A., Blomhoff, R. (2012). *Mat og medisin, Lærebok i generell og klinisk ernæring*. 6. Utg. Kristiansand: Cappelen Damm Høgskoleforlaget.
- Folkehelseinstituttet (2015). *Allergi, matallergi, luftveisallergi og hudallergi*. Hentet fra <http://www.fhi.no/tema/astma-og-allergi/allergi>
- Kvale, S., Brinkmann, S., (2009). *Interviews, learning the craft of qualitative research interviewing*. London: SAGE.
- Matloven (2004). *Lov om matproduksjon og mattrygghet (Matloven)*. Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2003-12-19-124?q=matloven>
- Matportalen (2011). Proteiner. Hentet fra [http://www.matportalen.no/kosthold\\_og\\_helse/tema/naringsstoffer/proteiner](http://www.matportalen.no/kosthold_og_helse/tema/naringsstoffer/proteiner)
- Mattilsynet (2012). *Reglene for glutenfrie produkter*. Hentet fra [http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/spesialmat\\_og\\_kosttilskudd/glutenfrie\\_produkter/reglene\\_for\\_glutenfrie\\_produkter.3016](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/spesialmat_og_kosttilskudd/glutenfrie_produkter/reglene_for_glutenfrie_produkter.3016)
- Mattilsynet (2014). *Glutenfrie produkter*. Hentet fra [http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/spesialmat\\_og\\_kosttilskudd/glutenfrie\\_produkter/](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/spesialmat_og_kosttilskudd/glutenfrie_produkter/)



Nasjonalt råd for ernæring (2011). *Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer*. Oslo: Helsedirektoratet

Norsk cøliakiforening. Hentet 04.11.15 fra nettet

<http://www.ncf.no/contentpg.aspx?zone=338&MenuNode=635162435555448359>

Pedersen, F, L. (2014). *Ikke cøliakisk glutensensitivitet- en av de glutenrelaterte lidelsene*. Norsk tidsskrift for ernæring. Hentet fra

<http://www.ntfe.no/utgaver/18-nr-1-2014/115-ikke-coliakisk-glutensensitivitet-en-av-de-glutenrelaterte-lidelsene>

Senneset, I. (2016, 20.mai). *Gluten er ut-glutenfritt er inn. Ikke blir du tynnere. Ikke blir du sunnere. Men selger, det gjør det. Aftenposten meninger*

Hentet fra. <http://www.aftenposten.no/meninger/kommentarer/ikke-blir-du-tynnere-ikke-blir-du-sunnere-Men-selger-det-gjør-det--Ingeborg-Senneset-8472254.html>

Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene - Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller*. (Upublisert materiale).

# Hva innebærer det «å tilberede spesialkost»?

## -Begrepsavklaring og betydning for tilberedning av spesialkost i institusjonskjøkken

### Sammendrag

Denne bacheloroppgaven omhandler spesialkost og hvilken betydning institusjonskokkens definisjon av «å tilberede spesialkost» har for mattilbud og opplæring i et institusjonskjøkken. Utgangspunktet for artikkelen er resultatene i rapporten utarbeidet av Spetalen, Eben og Jahanlu (2016). I denne rapporten kommer det frem at Institusjonskokken tilbereder spesialkost gjennomsnittlig 4.4 ganger pr. uke. Det vil si at spesialkost er en stor del av institusjonskokkens hverdag.

Gjennom mitt arbeid ved ulike institusjonskjøkken har jeg observert en økning i bruk av hel- og halvfabrikata i tilberedning av spesialkost. Jeg ønsket derfor å undersøke hva institusjonskokken legger i begrepet «å tilberede spesialkost» fordi dette vil kanskje kunne forklare noe av årsaken til en økning i bruk av hel- og halvfabrikata.

I denne studien er observasjon og intervju benyttet som datainnsamlingsmetode.

Resultatene viser at det er ulike oppfatninger av begrepet blant institusjonskokker, noe som får betydning for hva og hvordan de tilbereder spesialkost. Noe av årsaken til dette kan være at det «å tilberede spesialkost» er uklart definert i læreplaner. Dette kan bidra til at lærere, elever, lærlinger, opplæringskontor og institusjonskokker har ulike oppfatning av begrepet. Læreplanen bør derfor bli tydeligere på hva «tilberedning av spesialkost» innebærer. Dersom begrepet oppfattes likt av alle, kan brukerne føle seg trygge på at institusjonskokken har kompetansen som kreves for å tilberede spesialkost. Både med, og uten, bruk av hel- og halvfabrikata.

### Introduksjon:

I denne artikkelen har jeg konsentrert meg om sentrale spørsmål knyttet til tilberedningen av spesialkost på institusjoner. I arbeidet har jeg også undersøkt hvordan institusjonskokken benytter seg av hel- og halvfabrikater når de tilbereder spesialkost til brukere.

Resultatene av undersøkelsen kan belyse i hvilken grad elevene på VG2 kokk og servitørfag bør fokusere på kompetansemålene som benytter «spesialkost» i læreplanen for Vg2 Kokk- og servitørfag.

- Eleven skal kunne gi råd om daglig kost og spesialkost
- Eleven skal 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)

I rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene -Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller» skrevet av Spetalen, Eben og Jahanlu (2016) kommer det fram at yrkesutøvere i institusjonskjøkken tilbereder spesialkost gjennomsnittlig 4,4 ganger per uke. Dette viser at det å tilberede spesialkost er en stor del av institusjonskokkens hverdag. Noe som igjen betyr at spesialkost er høyst relevant for opplæringen i Vg2 Kokk- og servitørfag. Men hva innebærer egentlig «å tilberede spesialkost»?

*Tilbereder* man spesialkost dersom man bare benytter hel- eller halvfabrikata, eller innebærer det å tilberede spesialkost at maten må lages fra grunnen av med uprosesserte råvarer?

### **Problemstilling**

Problemstillingen jeg ønsker å bruke i bacheloroppgaven er: Hvordan definerer institusjonskokken begrepet «å tilberede spesialkost», og hvilke betydning får dette for yrkesutøvelsen i et institusjonskjøkken?

Undersøkelsen er gjennomført på en institusjon som serverer både varme og kalde måltider, 4 ganger om dagen. Målgruppen til institusjonen er unge friske mennesker som periodevis har behov for et større energiinntak enn det som er anbefalt av Helsedirektoratet (Helsedirektoratet, 2011).

Institusjonen er også en kursvirksomhet med utenforstående gjester som også benytter seg av serveringstilbudet. Jeg har fått opplyst at gjester som har behov for spesialkost får tilbud om dette på lik linje med faste bespisende.

Helsedirektoratet legger vekt på at prinsippene for kosten til en som har behov for spesialkost må følges hver dag. Dette betyr at institusjonskokken må ha kunnskap om spesialkost for å kunne følge disse prinsippene. Brukeren må på sin side følge sine prinsipper for spesialkost, men også spise variert for å få i seg de riktige næringsstoffene. God kommunikasjon mellom bruker og institusjonskokken skal sikre at kostens rammer følges opp i alle ledd (Helsedirektoratet, 2016).

Ved institusjonen der jeg gjennomførte studien tok de daglig hensyn til følgende spesialkost: laktosefri kost, vegetarkost, sjømatallergi og cøliaki. Institusjonen har også brukere som har behov for halalkost, men jeg velger å ikke inkludere halalkost som en del av spesialkost i denne oppgaven.

I tillegg til dette utvalget av spesialkost kan andre behov innrapporteres fra besøkende. Jeg presiserer at spesialkostene kunne endre seg fra år til år, og at spesialkostene som er nevnt over kun er aktuelle for denne institusjonen i denne tidsperioden.

### **Metode**

Når vi forsker kan vi benytte oss av to forskningsstrategier; kvalitativ og kvantitativ metode. Hvilken metode vi bruker bestemmes av problemstillingen. Kort fortalt kan vi si at kvalitativ metode brukes om problemstillingen er tekst basert, og kvantitativ metode når problemstillingen er tallbasert.

I denne bacheloroppgaven har jeg valgt å bruke kvalitativ metode og metodetriangulere denne ved bruk av observasjon og intervju. I utgangspunktet skulle jeg kun benytte observasjon som metode, men da jeg fikk flere spørsmål enn svar gjennom observasjonsperioden, valgte jeg å bruke intervju for å forstå det jeg hadde observert.

Da jeg bestemte meg for observasjon som metode ønsket jeg å være en åpen og deltagende observatør. Denne metoden var best egnet da jeg var kjent i felten og kjent for de ansatte. Denne metoden ville ikke egnet seg om jeg var ukjent da de som ble observert kunne oppleve at min tilstedeværelse var unaturlig og ubehagelig. Min rolle som deltagende observatør la grunnlaget for spørsmålene i en intervjuguide jeg brukte for å bekrefte og avklare funn i observasjonen.

Å være deltagende observatør kan være utfordrende da det er vanskelig å notere underveis (Johannessen, Christoffersen, & Tuft, 2010) For at settingen ikke skulle oppfattes som unaturlig valgte jeg å notere i bolker. Med det mener jeg at noterte mine observasjoner når de ansatte tok pauser o.l. I noen tilfeller var det nødvendig å forlate arbeidet da jeg gjorde svært interessante funn som jeg måtte notere ferskt. Analysen gjorde jeg samme dag som observasjonen.

Jeg valgte å bruke metodetriangulering etter analysen av observasjonsdataene. Som forsker dukket det opp noen spørsmål som jeg best ville få svar på om jeg hadde en dialog eller intervju med et utvalg av de ansatte.

Respondentene ble valgt ut ifra ulik alder, kjønn, fagbrev/ikke fagbrev og yrkesfaglig bakgrunn. Det var kjøkkensjefen som valgte respondenter ut ifra mine kriterier. Kjøkkensjefen valgte 5 respondenter som deltok i intervjuet.

Jeg har tatt svært godt hensyn til anonymisering i forskningen, da institusjonen ikke ønsket å bli gjenkjent. Min oppgave er da å sørge for at institusjonen forblir anonym ved å omtale institusjonen som institusjon, og de respondenter som ansatte, lærling, institusjonskokk etc.

## Resultater

«Hvordan definerer institusjonskokken begrepet «å tilberede spesialkost», og hvilke betydning får dette for yrkesutøvelsen i et institusjonskjøkken?», er utgangspunktet for forskningen. For å få svar på denne problemstillingen måtte jeg gå dypere til verks i forskningen enn jeg hadde planlagt. Noe som påvirket valg av forskningsmetode, og tidsbruk.

Institusjonen har en liste hvor brukerne av spesialkost blir ført opp. Alle respondentene fortalte i intervju delen, at det er kun 1. og 2. års lærling som tilbereder spesialkost. Spesialkost er en del av VG3 læreplanen til lærlingene og er planlagt til å omfatte ca. 30 % av opplæringen i bedrift/institusjon (Opplæringsbok for institusjonskokkfaget).

Ved denne institusjonen blir spesialkost kun tilberedt til middag og tillagingen er lærlingenes ansvar.

I observasjonsperioden observerte jeg at kokkene serverte laktosefrie fiskekaker av helfabrikkert selv om lærlingen produserte hjemmelagde fiskekaker i en annen del av varmtkjøkkenet. Det ble ikke tilberedt hjemmelagde laktosefrie fiskekaker selv om dette bare hadde medført små endringer i tilberedningen. Videre observerte jeg også at lærlingene valgte å tilberede karbonade til brukere med sjømatallergi. På spørsmål om hvorfor han benyttet karbonade til brukeren svarte lærlingen at brukeren skulle få tilnærmet lik rett som brukerne uten behov for spesialkost samt at tilbehøret til fiskekakene passet bra sammen med karbonadene. Måten lærlingen tenker på i denne situasjonen, viser at han har forståelse for målene i VG3 læreplanen: «*anrette, tilby og servere måltider for enkeltpersoner og grupper med spesielle behov og planlegge og tilberede menyer for ulike former for spesialkost*» (Udir.no). Når lærlingen benytter helfabrikata istedenfor å lage laktosefrie fiskekaker fra grunnen av slik det ble gjort for resten av brukerne, viser dette at lærlingens forståelse av det «å tilberede spesialkost» ikke nødvendigvis handler om å lage tilpassede retter fra grunnen av.

Videre observerte jeg også at særlig ufaglærte kokker med flere år i institusjonskokkfagyrket viste misnøye når spesialkost ble meldt inn på kort varsel. Det ble derfor naturlig å spørre de ansatte om dette i intervjuet. En ung faglært institusjonskokk svarte at han syntes spesialkost er spennende og ønsket å lære mer. En av de andre institusjonskokkene fortalte at hun savnet læretiden der hun hadde mulighet til å få delta på kurs i regi av opplæringskontoret. En tredje institusjonskokk savnet oppfriskning innen spesialkost, og ønsket at de ansatte fikk mulighet til å delta på kurs regelmessig. En annen ansatt var fornøyd med at de slapp å tenke på tilberedning av spesialkost da dette tok mye tid. Den ansatte var svært fornøyd med at dette ansvaret lå på lærlingene, og ikke de øvrige ansatte.

I intervjuet spurte jeg om hva de legger i begrepet spesialkost. Alle respondentene ga uttrykk for at de visste hva spesialkost var, hva det var ment for og at de kunne lage spesialkost fra grunnen av om de kunne følge en oppskrift. Jeg opplevde likevel at de ikke hadde en klar definisjon av begrepet *å tilberede*. Oppfølgingsspørsmålet var «Ønsker du å tilberede spesialkost fra grunnen av på din arbeidsplass, eller ved hjelp av hel/halvfabrikat?» Da jeg stilte dette spørsmålene viste det seg at de som var positive til tilberedning av spesialkost ved arbeidsplassen også var positive til å tilberede spesialkost fra grunnen av. De som var negative til tilberedning av spesialkost ved arbeidsplassen var på sin side også negative til tilberedning av spesialkost fra grunnen av, men positive til å bruke hel halvfabrikat så lenge det ikke forstyrret tilberedningen til de ordinære brukerne.

2 av respondentene kunne melde om at de hadde en følelse av at på sin arbeidsplass, så var det å være en spesialkostbruker en «trend» og at behovet for spesialkost ble styrt etter hva som var «trendy» innen dietter. For eksempel Fedon Lindberg.

De ansatte ble også spurt om rutineene ved tilberedning av spesialkost. Samlet svar var at lærlingen tilbereder spesialkost hver dag. Da jeg spurte om de tilbereder spesialkost fra grunnen av hver dag, var det felles svaret; Det var de ansatte usikre på, men nevnte at lærlingene er på kurs med sitt opplæringskontor som tar seg av denne delen av opplæringen. På institusjonen var det lite fokus på å lage spesialkost fra grunnen av da de mente at de ikke hadde egnet lokale til produksjon av spesialkost.

## Diskusjon:

Min problemstilling og mine funn viser at det er rom for å tolke «å *tilberede* spesialkost» på flere ulike måter. Da jeg tok mitt fagbrev i 2006 sto det i oppgaveteksten på fagprøven at «lærlingen skal kunne lage glutenfrie rundstykker etter oppskrift» I en fagprøve fra 2012 jeg har fått innsyn i, står det at «lærlingen skal kunne tilberede glutenfrie brød og rundstykker for en bruker med cøliaki.» Når jeg ser på oppgaveteksten fra 2012 forstår jeg at lærestedet og lærlingen kan bli usikker på hva som ligger i begrepet å tilberede. «Å tilberede» har 89 forskjellige synonymer (Synonymordboka, 2015).

Videre i oppgaveteksten står det at lærlingen kan benytte seg av hel- eller halvfabrikat om lærestedet tillater dette. Dette må meldes til opplæringskontoret på forhånd. Det er viktig å presisere at jeg kun har hatt innsyn i én fagprøve, og at disse funnene ikke nødvendigvis er lik for hele institusjonskokkbransjen.

I min studie benyttet jeg meg av metodetriangulering for å kvalitetssikre funnene. Jeg observerte at både faglærte og ufaglærte kokker over 30 år viste skepsis til innmelding av spesialkost. Det var store diskusjoner under pauser om at spesialkost var blitt en trend blant brukerne ved institusjonen. Skillet i mening var mer aldersbetinget enn om de ansatte hadde fagbrev eller ikke. De ansatte under 30 år ønsket å tilberede spesialkost fra grunnen av da de synes at spesialkost var et spennende og interessant tema. Øvrige ansatte ønsket ikke å tilberede spesialkost fra grunnen av, men heller å tilberede spesialkost ved hjelp av hel- eller halvfabrikata. Her viser det seg at setningen å «tilberede spesialkost fra grunnen av» og å «tilberede spesialkost ved hjelp av hel- eller halvfabrikata» hjalp de ansatte med å definere spørsmålet om hva det vil si «å tilberede spesialkost».

Jeg fikk også svar på hvorfor noen av kokkene viste stor misnøye over at spesialkost ble rapportert inn på kort varsel for institusjonskokkene. En slik sen innmelding førte til at institusjonskokken selv må stå for tilberedningen av spesialkost fra grunnen av om ikke lærlingen er tilgjengelig. Jeg tolker det slik at det er usikkerhet rundt tilberedning av spesialkost uten bruk av hel- eller halvfabrikat for noen av de eldre ansatte. Det er ingen sammenheng mellom usikkerhet og om de ansatte har fagbrev.

## Oppsummering og konklusjon

I denne artikkelen ønsket jeg å få klarhet i hvordan institusjonskokken definerer begrepet «å tilberede spesialkost», og hvilke betydning får dette for yrkesutøvelsen i et institusjonskjøkken.

Når ansatte i institusjonskjøkken svarer at de «tilbereder spesialkost» 4,4 ganger i uken (Spetalen et.al., 2016), kan dette bety både bruk av hel- eller halvfabrikata eller også å lage spesialkost fra grunnen av. Forskningsmetoden jeg valgte å benytte var observasjon og oppfølgingsintervju.

Da jeg observerte praktisk arbeid på institusjonskjøkkenet fikk jeg inntrykk av at «å tilberede» ikke er definert i verken læreplaner eller blant de ansatte i det institusjonskjøkkenet der jeg gjennomførte observasjonen.

Gjennom intervjuene kom det frem at det var akseptert å benytte hel og halvfabrikat i tilberedningen av spesialkost. Dette fordi at spesialkost i form av hel- og halvfabrikata er både lett tilgjengelig og tidsbesparende. Å «tilberede» betyr da i denne sammenhengen «å varme opp» maten.

Jeg opplever samtidig et det er relativt stor usikkerhet blant institusjonskokkene med hensyn til det å tilberede spesialkost fra grunnen av. Særlig blant eldre institusjonskokker. Jeg er bekymret for at institusjonskokkene har begynt å støtte seg for mye på produsentene av spesialkost.

Min konklusjon på spørsmålet «Hvordan definerer institusjonskokken begrepet «å tilberede spesialkost», og hvilke betydning får dette for yrkesutøvelsen i et institusjonskjøkken?», er at dette begrepet er uklart for de ansatte i institusjonskjøkkenet der jeg gjennomførte studien, og at begrepet derfor ikke er definert tydelig nok. Verken i læreplaner eller blant institusjonskokkene. Faren ved dette er at institusjonskokkens kompetanse i å tilberede spesialkost med uprosesserte råvarer kan forsvinne siden det er akseptert, og kanskje også ønsket, å benytte seg av hel og halvfabrikat i tilberedningen av spesialkost. Begrepet «tilberedning» bør derfor vinkles mot *tilberedning av spesialkost fra grunnen av*, slik at slik at vi slipper å måtte tolke begrepet. Dette vil kunne være styrende for opplæringen i skole og bedrift og også bidra til at fremtidige arbeidsgivere kan være sikrere på lærlingens kompetanse.

## Litteraturliste

Helsedirektoratet. (2011). Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer : metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag. Oslo: Helsedirektoratet.

Helsedirektoratet. (2016). Spesialkost i institusjoner. Hentet 10.03.16 fra

Johannessen, A., Christoffersen, L., & Tufte, P. A. (2010). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode (4. utg. ed.). Oslo: Abstrakt.

Opplæringskontoret for institusjonskokkfaget. Hentet 16.02.16 fra

[https://www.minorg.no/minorg/stvgoppl/web.nsf/\(ntr\)/6C2AFE3648ECA20DC1257D82003E5139/\\$File/Opplaeingsboka.%20institusjonskokk.PDF](https://www.minorg.no/minorg/stvgoppl/web.nsf/(ntr)/6C2AFE3648ECA20DC1257D82003E5139/$File/Opplaeingsboka.%20institusjonskokk.PDF)

Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene –

Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport (HiOA Rapport 3). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.

Synonymordboka. (2015). Hentet 20.04.16 fra <http://www.synonymordboka.no/no/?q=tilberede>

Utdanningsdirektoratet. Læreplan i industriell matproduksjon Vg3 / opplæring i bedrift. Hentet 10.03.16 fra <http://www.udir.no/kl06/imp3-01/Hele/Kompetansemaal/>

Utdanningsdirektoratet. Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2 – kompetansemål. Hentet 03.03.16 fra <http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Kompetansemaal?arst=1858830315&kmsn=1745310962>

# Spesialkostkompetanse

## –Restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i å tilpasse spesialkost?

### Sammendrag

Temaet for denne bacheloroppgaven er om Vg2 elever i kokk- og servitørfag opplever at de har grunnleggende kompetanse i emnet spesialkost før de begynner på læretiden som kokk, servitør eller institusjonskokk. Vi har undersøkt dette temaet ved hjelp av spørreundersøkelser og intervjuer i 5 Vg2-klasser i Sør-Norge

Vi finner denne problemstillingen interessant etter som læreplan og timefordeling på Vg2 på kokk- og servitørfag er blitt endret de senere år samtidig som det er en økning av mennesker med matallergi og intoleranse. (Allergiviten.no, 2010; Norges Astma og Allergiforbund, 2016)

Det er for tiden, og også i fremtiden, være et økende behov for kokker med kompetanse innenfor emnet spesialkost og dietter. Rådet for Restaurant -og matfag mener i sin utviklingsredegjørelse fra 2016 det er behov for å oppdatere læreplanene og undervisningen slik at de er relevante for kompetansebehovet i arbeidslivet. Kompetansen om ernæring må styrkes. Dette er i tråd med en samfunnsutvikling, der fokuset på ernæring og allergener i mat er større. Både restaurantkokker, servitører og institusjonskokker må ha kunnskap om ernæring og spesialkost. Rådet mener derfor at læreplanen på Vg2 kokk- og servitørfag må inkludere mer konkrete mål knyttet til ernæring (Utdanningsdirektoratet, 2016).

Formålet med forskningsarbeidet er å studere om Vg2 avgangselever opplever at de har relevant kompetanse om spesialkost før de begynner som lærlinger.

Resultater fra spørreundersøkelser og intervjuer indikerer at elevene opplever at får for lite undervisning, både teoretisk og praktisk, i forhold til hva de mener er nødvendig.

### Introduksjon

Vi har valgt å rette fokus mot den den kompetanse Vg2-elever ved kokk- og servitørfag opplever at de har om emnet spesialkost. Dette er en aktuell problemstilling for oss som lærerstudenter med tanke på at elever fra restaurant- og matfag skal arbeide i bedrifter som må ta hensyn til økningen av matallergier og intoleranser vi opplever de senere år (Norges Astma og Allergiforbund, 2016).

Vi har hatt utgangspunkt i rapporten; Yrkesutøvelse i restaurant og matfagene – Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller (Spetalen, Eben, & Jahanlu, 2016), og sett på spørsmål knyttet opp mot spesialkost i yrkene kokk, servitør og institusjonskokk. Denne rapporten viser at både kokker, institusjonskokker og særlig servitører har behov for kompetanse om spesialkost.

Vi presenterer her vår problemstilling og våre metoder, fremgangsmåter, resultater og avslutter med oppsummering og konklusjon.

### Problemstilling

*«Hvordan opplever elever ved Vg2 kokk -og servitørfag at de har relevant kompetanse i å tilpasse spesialkost i yrket?»*

## Sentrale begreper

I vår problemstilling er det tre begreper som kan være noe uklare. Det ene er *spesialkost* og det andre er *relevant kompetanse*. Med *spesialkost* forstår vi mat tilpasset personer med sykdommer der kostholdet er den *eneste* eller *en viktig del* av behandlingen. Den spesialkosten vi har valgt å legge vekt på i problemstillingen vår er matvareallergier som melkeallergi, nøtteallergi, laktoseintoleranse og cøliaki, samt diabetes, hjerte- og karsykdommer og fettreduert kost.

Med ordene *relevant kompetanse* mener vi kompetanse og kunnskap en elev i vg2 skal inneha i forhold til læreplanen for Vg2 kokk -og servitørfag og for de krav som stilles på arbeidsplassen elevene utdanner seg til. Med ordet *yirket* mener vi kokk, institusjonskokk og servitør.

## Metode

Å bruke en metode betyr å følge en bestemt vei mot målet vi har. Her må vi se på hvordan vi skal gå frem for å få den informasjonen om den sosiale virkeligheten, hvordan informasjonen analyseres og hva den forteller oss om samfunnsmessige prosesser og forhold. Viktige kjennetegn ved metode/empirisk forskning er systematikk, åpenhet og grundighet. (Christoffersen, Johannessen, & Tufte, 2011)

Vår undersøkelsesprosess inneholder flere faser. I de tre første fasene som Jacobsen (2015) snakker om i boken «*Hvordan gjennomføre en spørreundersøkelse*» tilsvarer også fasene i vår undersøkelsesprosess. Vi har funnet ut vår problemstilling og valgt å bruke både en kvantitativ og kvalitativ tilnærming for å få svar på denne problemstillingen. Ved å kombinere disse to metodene, kan vi begrense noen av de svake sidene som kan finnes ved hver metode (Jacobsen, 2015).

Ved kvantitativ forskningsmetode får vi tall og jobbe med, harde data. Dette er tall vi kan telle opp. Ved å bruke denne metoden får vi svar på hvor mange som opplever at de har relevant kompetanse i å tilpasse spesialkost i yirket. Ved kvalitativ forskningsmetode får vi tekstdata som tolkes i form av ord (Larsen, 2008). Her har vi muligheten til å gå dypere inn i svarene fra spørreundersøkelsen.

Et kvalitativt forskningsintervju forsøker å forstå verden fra respondentens side. Vi ønsker å få frem erfaringer og av dekke deres opplevelse av en gitt situasjon. Å intervjuer innebærer en kultivering av samtaleferdigheter; ferdigheter som de fleste av oss besitter i kraft av vår evne til å stille spørsmål (Kvale & Brinkmann, 2012)

Før vi startet intervjuene gjennomførte vi en spørreundersøkelse med elever på VG2 kokk- og servitørfag. Hensikten med spørreundersøkelsen var å få svar fra et aktuelt utvalg av populasjonen «Vg2-elever i kokk- og servitørfag» for å kunne presentere en form for generalisering av resultatene. Dette er en metodetriangulering der vi har kvalitativ tilnærming etter en kvantitativ tilnærming. Ved å bruke kvalitativ tilnærming til slutt får vi en grundigere avklaring på hva som menes med enkelte forhold i spørreundersøkelsen. Vi vil bruke disse to metodene får vi en mer allsidig belysning av problemstillingen for å kunne validere gyldigheten på våre funn (Jacobsen, 2015).

## Utforming av skjema/ intervju

Vi valgte å utforme spørreskjemaet med lukkede svaralternativer. På denne måten kan vi lett systematisere og legge den inn på data. Vi stiller spørsmål i et skjema og respondenten må svare innenfor de rammer vi har satt. Vi opererer med tre forskjellige svaralternativer. Noen av spørsmålene er stilt på et nominalt nivå, de blir stilt mellom et klart valg, som ja/nei/vet ikke, på denne måten er det lett og kategorisere svarene. Vi vil finne ut hvor fornøyde de er eller ikke fornøyde har vi påstander



de må svare på. Da må vi ha ordinalt målenivå (Jacobsen, 2015). Dette er et forsøk på å måle personlig oppfatning knyttet til ulike påstander ved hjelp av en skala som går fra «helt uenig til helt enig». Enkelte spørsmål var også kombinasjonsspørsmål med en eller flere avkryssninger.

Den andre metoden vi valgte å bruke er intervju. Metoden vi har brukt for innsamling av kvalitative data, er det individuelle, semistrukturert intervjuet. Dette er den mest vanlige måten å intervju på. Vi velger denne metoden for de vi ønske å utdype noen av svarene vi fikk i spørreskjemaet. Vi har valgt å intervju 6 elever på to forskjellige skoler. Ansikt til ansikt intervju åpner for et tett, dynamisk og informasjonsrik kommunikasjon. Vi valgte å utarbeide en intervjuguide. Denne gir en oversikt over hvilke temaer vi ønsker å belyse. Siden vi er to som skal intervju elevene er det viktig at vi er så samkjørte som mulig for å sikre at resultatene kan sammenliknes. For at intervjuet skulle være så uforstyrret som mulig, er alle intervjuene foregått på eget rom. For å kunne få så god mulig flyt som mulig i intervjuet har vi valgt og ta opp intervjuet på båndopptaker (Jacobsen, 2015).

### **Utvalg og gjennomføring**

Vi har gjennomført spørreundersøkelsen ved 5 forskjellige VG2 kokk -og servitørfagklasser i Sør-Norge, og påfølgende intervju av et mindre antall elever i samme utdanningsløp.

Utvalget av respondenter er gjort ut i fra hensyn til geografisk plassering og kan derfor kalles et bekvemmelighetsutvalg (Jacobsen, 2015). På denne måten får vi fortgang i prosessen med bacheloroppgaven. Spørreundersøkelsen ble gjennomført i klasserom, på ulike dager og på ulike tidspunkt.

Intervju ble gjennomført etter vi hadde bearbeidet resultater fra spørreundersøkelsen. Intervju ble gjennomført med intervjuer og intervjuobjekt alene, med lydopptaker til innspilling av intervjuet. Antall personer vi skulle intervju ble avklart på forhånd og er begrenset på grunn av tid og ressurser. Etter å ha intervjuet tre personer hver, så vi raskt et mønster og hadde dermed ikke behov for flere intervjuer. Respondentene vi brukte ble foretatt ved et tilfeldig utvalg i en gruppe elever på skolene vi besøkte (Jacobsen, 2015).

Før spørreundersøkelse og intervju ble gjennomført ble alle elevene informert om vår taushetsplikt, elevens anonymitet og om at all dokumentasjon som har blitt spilt inn, nedskrevet eller på noen annen måte blitt lagret, blir slettet etter vi har analysert og høstet våre resultater.

### **Datasensitivitet**

Spørreskjemaet vi har benyttet ble utformet slik at det ikke skal være mulig å identifisere enkeltpersoner. Undersøkelsen blir altså anonym. Respondentene oppgir verken kjønn, navn eller skolen navn og Verken lærere, andre elever eller bekjente av elevene som har deltatt, har ikke sett de ferdig utfylte spørreskjema som er brukt.

Spørreskjemaet var i papirformat og vi delte selv ut og samlet inn spørreskjemaene fortløpende. Utfylte skjema er destruert etter analysen.

Intervju blir spilt inn på lydopptaker, for så å bli avlest og transkribert. Alle lydopptak er slettet.

### **Analyse**

Da vi skulle analysere dataene vi fikk fra spørreundersøkelsen, startet vi med å kode spørreskjemaet. Dette innebærer at vi ga hvert enkelt svaralternativ en tallmessig verdi, slik at de skjemaene vi hadde kunne behandles statistisk (Jacobsen, 2015). Etter dette la vi inn tallmaterialet i en datamatrise i Excel

og overførte datamatriksen til SPSS der vi benyttet frekvensanalyse (hvor mange svarte på hva på hvilke spørsmål), mål for sentraltendens (gjennomsnitt) og signifikansanalyser.

Intervjuene ble analysert i fire stadier.

Trinn 1: Dokumentere: Vi skrev inn alle tekstdata vi hadde fått inn fra intervjuene. Etterpå forenklet og strukturerte vi materialet vi hadde fått inn.

Trinn 2: Utforske: Vi kortet ned teksten, foretok utforskning av innholdet, og så etter forhold som "trede seg fram fra" dataene.

Trinn 3: Systematisere og kategorisere: Vi reduserte den uoversiktlige informasjonen vi fikk inn. Vi delte dataene inn i ulike kategorier og satte kriterier.

Trinn 4: Sammenbinde: Vi laget sammendrag fra stikkordene vi satt inn i kategorier (Jacobsen, 2015).

## Resultater

I resultatkapittelet vil vi først presentere elevenes gjennomsnittsskåre på et utvalg av spørsmål fra spørreundersøkelsen før vi presenterer svarfordeling på enkeltspørsmål og så enkelte samvariasjoner. Til slutt presenterer vi resultatene av de kvalitative intervjuene.

**Tabell 1. Oversikt over hvor elevene arbeider med spesialkost**

Hvor ofte i løpet av skoleåret (mars) har du:	Arbeidet med spesialkostoppgaver i teorirom	Arbeidet med spesialkostoppgaver i verksted
<b>Aldri</b>	4	9
<b>1-5 ganger</b>	38	26
<b>6-12 ganger</b>	18	18
<b>Flere enn 12 ganger</b>	1	7

Kommentar: Tabellen viser at flest elever arbeider med spesialkost 1-5 ganger i skoleåret (undersøkelsen er gjennomført i mars), men at fordelingen er ulik. Av de elevene som svarer 1-5 ganger er det en overvekt av undervisning i klasserom, mens blant elevene som har arbeidet over 12 ganger med spesialkost har en overvekt av elevene arbeidet med dette i verksted.

**Tabell 2. Oversikt over hvor ofte elevene har arbeidet med ulike spesialkostoppgave**

Hvor ofte i løpet av skoleåret (mars) har du:	Tatt hensyn til alle 14 allergener i matlaging	Laget mat til mennesker med diabetes	Laget mat til mennesker med cøliaki	Laget mat til mennesker med laktoseintoleranse	Laget mat til mennesker med fettredusert kost
<b>Aldri</b>	10	29	12	5	33
<b>1-5 ganger</b>	22	25	28	33	24
<b>6-12 ganger</b>	17	5	12	15	2
<b>Flere enn 12 ganger</b>	9	2	8	8	1

Kommentar: Elevene har arbeidet med ulike spesialkostoppgaver gjennom skoleåret. 1-5 ganger er også her hyppigste spredning, men det er samtidig svært mange som svarer «aldri». Det kan synes som om elevene arbeider sjeldnest med fettredusert kost og kost til diabetikere og oftest med kost tilpasset allergener, cøliaki og laktoseintoleranse.

**Tabell 3. Oversikt over elevenes gjennomsnittsskårer og standardavvik på påstander fra spørreskjemaet. Skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**

Påstander	Gj. snitt	St. avvik
1. Det er for lite fokus på spesialkost i undervisningen	3,8	1,5
2. Det er benyttet for lite tid på spesialkost i teorirommet	3,6	1,5
3. Det er benyttet for lite tid på spesialkost i praksis	3,8	1,5
4. Jeg har kjennskap til de 14 allergenene	3,9	1,5
5. Jeg har selv forberedt spesialkost	4,2	2
6. Jeg har selv forberedt spesialkost	5,2	1,9
7. Jeg har selv servert spesialkost	4,5	1,6
8. Jeg vet hvilke spesialkostere jeg må ta hensyn til i forhold til mitt fremtidige yrke	6	2,9
9. Jeg merker all mat vi lager etter merkingskrav	5,3	1,9
10. Jeg vil svært gjerne lære mer om spesialkost	5,2	2

Kommentar: Elevenes gjennomsnittsskårer ligger i området 3,6 til 6,0 på en skala fra 1-7. Det er imidlertid verdt å merke seg at de laveste gjennomsnittsskårene er knyttet til påstandene som er negative. Høyest skåre gir elevene påstanden: «Jeg vet hvilke spesialkostere jeg må ta hensyn til i forhold til mitt fremtidige yrke», men her er det også størst standardavvik. Noe som betyr at elevene svarer svært ulikt.

Gjennom analysen ønsket vi også å undersøke om det er signifikant samvariasjon mellom læringsarena (teorirom eller verksted) og spørsmål i spørreskjemaet. Analysen viser at det er signifikant samvariasjoner mellom påstanden *Tid brukt til arbeidet med spesialkost i teorirom* og følgende påstander fra spørreskjemaet.

**Tabell 4. Oversikt over signifikante samvariasjoner knyttet til hvor mye elevene har arbeidet med spesialkost i teorirom**

Påstander	Signifikans*
Jeg har god kjennskap til alle de 14 allergenene	,031
Å kjenne til spesialkostere er svært viktig i mitt fremtidige yrke	,022

(\* Her er det benyttet en "One-Way ANOVA test (Tukey) i SPSS

Kommentar: Analysen viser at det er en signifikant samvariasjon mellom mengde tid elevene bruker til arbeid med spesialkost i klasserom påstandene i tabellen.

Videre viser analysen at det er signifikante samvariasjoner mellom påstanden «*Det er benyttet for lite tid til arbeidet med spesialkost i praksisrom*» og følgende påstander fra spørreskjemaet:

**Tabell 5. Oversikt over signifikante samvariasjoner knyttet til hvor mye elevene har arbeidet med spesialkost i praksisrom/verksted**

Påstander	Signifikans*
Jeg vil svært gjerne lære mer om spesialkost	,000
Å kjenne til spesialkostere er svært viktig i mitt fremtidige yrke	,000
Når jeg kommer i jobb kan jeg tilpasse retter til gjester/brukere med allergier eller sykdommer	,000

<b>Når jeg kommer i jobb kan jeg anbefale gjester/ brukere alternativer dersom de har allergier eller sykdommer</b>	,000
---	------

(\* Her er det benyttet en "One- Way ANOVA test (Tukey) i SPSS

Kommentar: Analysen viser at det er en signifikant samvariasjon mellom mengde tid elevene bruker til arbeid med spesialkost i praksisrom/verksted og påstandene i tabellen.

Vi gjennomførte også en bivariat korrelasjonsanalyse for å se om det var samvariasjoner mellom mengden praktisk arbeid med spesialkost og elevenes mestringsforventning til å arbeide med spesialkost i kommende jobb (læretid)

**Tabell 6: Korrelasjoner mellom ulike påstander fra spørreskjemaet**

		Tid i praksisrom	Jeg kan anbefale spesialkostretter på jobben
<b>Jeg kan tilpasse spesialkostretter på jobben</b>	Pearson R	,308*	,885**
	Sig. (2-tailed)	,015	,000
	N	62	62

\*\* Korrelasjonen er signifikant på et 0,01 nivå (mindre enn 1 % sjanse for at korrelasjon er falsk)

\* Korrelasjonen er signifikant på et 0,05 nivå (mindre enn 5 % sjanse for at korrelasjon er falsk)

Kommentar: Det er en svært sterk sammenheng mellom elevenes mestringsforventning til *både* å kunne *tilpasse* og kunne *anbefale* spesialkostretter når de kommer i jobb. Det er også en moderat samvariasjon mellom tid brukt i praksisrom og elevenes mestringsforventning knyttet til det å kunne tilpasse spesialkostretter på jobben.

### Resultater fra de kvalitative intervjuene

I de kvalitative intervjuene ba vi elevene om å utdype noen av spørsmålene fra spørreskjemaet. I tabellen nedenfor har vi trukket ut relevante kommentarer fra elevene.

**Tabell 7. En oversikt over elevenes kommentarer knyttet til et utvalgt av spørsmål.**

Hvordan har elevene arbeidet med spesialkost i teorirom?	Hvordan har elevene arbeidet med spesialkost i praksisrom?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menycase</li> <li>• Mest teori</li> <li>• Lærer ikke så mye ved å ha teori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lite arbeid med spesialkost i praksis</li> <li>• Stort sett jobbet med spesialkost i praksis</li> <li>• Lager spesialkost til de som har allergier i klassen</li> <li>• Hatt en praksisprøve, tilpasse en rett</li> <li>• Kunne hatt menyer hvor de tok hensyn, uavhengig av at det ikke er noen med spesialkost</li> <li>• Hatt temadager i å tilpasse spesialkost</li> <li>• Ha det i praksis gir best læring</li> </ul>
<b>Elevenes opplevelse av å kunne tilpasse spesialkost når de kommer i jobb</b>	<b>Elevenes opplevelse av egen kompetanse om spesialkost</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen erfaringer fra praksis i bedrift</li> <li>• Er ikke forberedt</li> <li>• Lager ikke spesialkost om de ikke må</li> <li>• Mye ferdigprodukter til spesialkosten</li> <li>• Lager ikke mye spesialkost i bedrift</li> <li>• Lite eller ingen spesialkost ble laget fra bunnen av da jeg var i praksis på bedrift</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nødvendig med kompetanse</li> <li>• Lærer ikke mye om spesialkost</li> <li>• Ønsker mer kompetanse i spesialkost, teoretisk og praksis</li> <li>• Trenger mer opplæring før læretid</li> <li>• Ønsker mer undervisning og øvelse</li> <li>• Syntes de har hatt mye spesialkost, mer enn første året</li> <li>• Lite og ikke nok undervisning</li> <li>• Usikker på spesialkost</li> <li>• Viktig for yrkesvalget, livsnødvendig for enkelte</li> <li>• Trenger å øve mer</li> <li>• Føler meg forberedt</li> </ul>
--	---

Kommentar: Eleven oppgir at de lærer mer om spesialkost ved å jobbe med dette i praksis, men opplever ikke å lære mye om spesialkost når de gjennomfører praksis i bedrift. Opplevelsen av egen kompetanse er sprikende, men tendensen er at elevene ikke føler seg trygg på egen kompetanse.

### Mulige feilkilder

Måleinstrument vi bruker kan ha mulige feilkilder som hvordan spørsmålene ble stilt, eller om respondenten ville ha svart noe annet til en annen forsker etter at vi har spurt vedkommende om akkurat det samme (Kunnskapssenteret, 2014).

Mulig feilkilde kan også være mangel på begrepsvaliditet. Det er ikke helt sikkert at vi har klart å operasjonalisere begrepene i problemstillingen slik at variablene måler eksakt det de skal. Vi har etter beste evne forsøkt å ha flere ulike variabler som måler ulike aspekter av begrepet.

Altså vi kan ha ordlagt oss slik at spørsmålene kan ha blitt misforstått.

Andre feilkilder kan være at vi kan ha glemt noen alternativer som gjerne burde vært med. Elevene kan ha snakket sammen, og dermed får en ikke den aktuelle elevens personlige oppfatning.

### Diskusjon

Når vi ser på resultatene av både spørreundersøkelsen og intervjuene, belyser denne hovedsakelig en ting; Elevene føler de generelt får for lite undervisning og kompetanse om spesialkost når de er ferdig på Vg2. Vi tenker at enten har ikke læreren nok fokus på dette temaet, eller så følger ikke eleven godt nok med.

Det fremkommer av nye regler om merking av 14 allergener på alt man lager/ tilbereder (Mattilsynet, 2015). Dersom elevene har lite kunnskap om dette feltet kan en bli nysgjerrig på hvordan skal de klare å utføre dette arbeidet forskriftsmessig og forsvarlig når de gjennomfører sin læretid. Basert på resultatene virker det ikke som om elevene lærer mye om dette når de er ute i bedriftspraksis.

Det er interessant å registrere at ulike kompetanser samvarierer med ulike læringsarenaer. Ikke bare gir elevene uttrykk for at de lærer lite i teorirom, mengden tid brukt i praksisrom får også betydning for deres mestringsforventning knyttet til relevant arbeid i bedrift. Dette kan tyde på at det å integrere spesialkosttrening i praktisk arbeid er svært viktig for elevenes mestringserfaringer og dermed for deres mestringsforventning til senere arbeid i bedrift.

## Oppsummering og konklusjon

Formålet vårt med dette forskningsarbeidet var å studere om avgangselevne i Vg2 kokk- og servitørfag opplever at de har relevant kompetanse om spesialkost.

Resultatet av dataene vi har fått fra spørreundersøkelser og intervjuer indikerer at elevene føler at de mangler grunnleggende kunnskap og kompetanse om spesialkost. De føler seg usikre på hva de forskjellige allergier og intoleranser er, og de har liten praktisk øvelse eller erfaring med en eller flere typer dietter i forbindelse med undervisningen de har hatt på vg2. Flere elever gir uttrykk for at de ønsker mer undervisning og praktisk utøvelse i det å lage spesialkost og dietter.

Resultatene tyder likevel på at graden av praktisk trening har betydning. Jo mer elevene arbeider med spesialkost i praksisrom jo sterkere blir deres mestringsforventning til det å kunne *tilpasse* og *anbefale* spesialkostretter når de begynner i læretid/ jobb. Dette er et viktig signal om at spesialkost bør integreres som en normal del av undervisningen.

## Litteraturliste

Allergiviten.no. (2010, Januar). Hentet fra <http://www.allergiviten.no>:

<http://www.allergiviten.no/index.asp?G=1460&ID=3151>

Christoffersen, L., Johannessen, A., & Tufte, P. A. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt Forlag.

Jacobsen, D. I. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser?*. (3. utg.). Cappelen Damm AS.

Kunnskapscenteret. (2016). *Kunnskapscenteret.no*. Hentet fra [www.kunnskapscenteret.no](http://www.kunnskapscenteret.no):

<http://kunnskapscenteret.com/potensielle-feilkilder-kvantitative-undersokelser/>

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2012). *Det kvantitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Akademiske Forlag AS.

Larsen, A. K. (2008). *En enklere metode. Veiledning i samfunnsvitenskapelig forskningsmetode*. Oslo: Fagbokforlaget.

Mattilsynet. (2015, desember). *Mattilsynet.no*. Hentet mars 2016 fra [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no):

[http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/merking\\_av\\_mat/allergener/#regelverk](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/allergener/#regelverk)

Norges Astma og Allergiforbund. (2016). *Naaf.no*. Hentet fra [naaf.no](http://www.naaf.no):

<http://www.naaf.no/no/subsites/matallergi/Bruker/Introduksjon/>

Norges Astma og Allergiforbund. (2016, Januar). *naaf.no*. Hentet fra <http://www.naaf.no>:

<http://www.naaf.no/no/allergi/Mat-og-matoverfolsomhet/Matallergi/>

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

Utdanningsdirektoratet. (2016). *Utviklingsredegjørelse for rm-fag 2016*. Faglig råd for RM-fag. Hentet april 2016

Utdanningsdirektoratet. (udatert). *udir.no*. Hentet april 25., 2016 fra [www.udir.no](http://www.udir.no):

<http://www.udir.no/kl06/rfg2-01/Hele/Kompetansemaal/kosthold-ernaring-og-helse/>

Utdanningsdirektoratet. (2016). *udir.no*.

Hentet fra [www.udir.no](http://www.udir.no): <http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Kompetansemaal?arst=1858830315&kmsn=1745310962>

# Bruk av kostholdsråd

## -Yrkesutøvere og restaurant- og matfagelevers opplevde kompetanse i bruk av kostholdsrådene fra helsedirektoratet?

### Sammendrag

Bakgrunnen for valg av tema er relatert til spørsmålet om i hvilken grad elever i restaurant og matfag og yrkesutøvere i restaurant og institusjonskjøkken opplever at de har relevant kompetanse i å lage mat ut i fra kostrådene fra helsedirektoratet. Dette er et viktig spørsmål med tanke på hvor vidt utdanningen elevene har fått er i tråd med kompetansemålene og opplæringen fra skolene.

Alle elever i den norske skolen starter opplæringen av kostrådene fra helsedirektoratet i grunnskolen (Utdanningsdirektoratet, 2006), det er derfor interessant å undersøke om denne kunnskapen blir dradd med gjennom hele utdanningsforløpet og til sist blir benyttet med full forståelse av hva kostrådene innebærer og hvilke betydning de har for restaurant og matfagene.

Det er benyttet kvantitativ metode i form av spørreskjema. Spørreskjemaene er blitt levert ut ved tre ulike skoler i Norge. Det er også blitt utlevert spørreskjema ved et restaurantkjøkken og et institusjonskjøkken.

Resultatene blir presentert i søylediagrammer som viser gjennomsnittsskårer og utdyping av enkeltspørsmål. Hovedtendensen er at både elever og ansatte i restaurant og institusjonskjøkken opplever at eleven har middels god kunnskap til kostholdsrådene og at undervisningen er tilstrekkelig, men heller ikke mer.

### Introduksjon

Formålet med denne oppgaven er å få et innblikk i hvor stor grad elever og yrkesutøvere oppfatter at undervisningen om kostholdsråds anbefalingene fra helsedirektoratet er tilstrekkelig og relevant ved et utvalg av videregående skoler i Norge med utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Undersøkelsen er viktig med tanke på at teori og praksis henger nøye sammen og det elevene har lært på skolen skal brukes i arbeidssammenheng. Er eller skal elevene utdanne seg til å bli institusjonskokk er det for eksempel svært viktig å ha tilstrekkelig kunnskap når det gjelder blant annet å tilberede næringsmiddelmessig korrekte variasjoner av retter og menyer. Maten skal være appetittvekkende og man skal kunne tilberede maten tilpasset de mange ulike behovene til mottakerne (Utdanning.no, 2016).

For restaurantbransjen vil dette være viktig med tanke på blant annet forskningsrapporten *Å spise ute* (Bugge & Lavik, 2007). Her kommer det frem at den gruppen mennesker som spiser ute relativt ofte helst vil unngå for mye usunn mat som pølser, hamburgere og pizza. I denne sammenheng er en av de viktigste punktene at det trengs kunnskap om kosthold slik at det kan utvikles suksessfulle spisekonsepser som er i samsvar med sosiale, kulturelle og ernæringsmessige verdier og målsettinger (Bugge & Lavik, 2007).

### **Sentrale begreper og teorier knyttet til problemstillingen**

I rapporten til Spetalen, Eben & Jahanlu (2016) dreier ett av punktene i undersøkelsen seg om i hvilken grad yrkesutøvere i restaurant- og matfagbransjene arbeider med menyplanlegging. Undersøkelsen viser at respondentene skal svare på hvor mange ganger i måneden de planlegger menyer. Svaret som kommer frem er et månedlig gjennomsnitt på 2,7. I rapporten kommer det frem at det er forsket lite på hva yrkesutøvelse i restaurant og matfag innebærer, og tallet 2,7 sier ingen ting om hva menyplanlegging dreier seg om.

Læreplanen for Vg2 kokk- og servitør uttrykker at; «*Opplæringen skal bidra til å utvikle elevens ferdigheter innen tilberedning, anretning og servering av mat og drikke. Opplæringen skal også fremme forståelse av måltidenes betydning og sammenhengen mellom kosthold, levevaner og helse*» (Utdanningsdirektoratet, 2007).

Dette ga meg lyst til å undersøke nærmere i hvor stor grad både yrkesutøvere i restaurant- og matfagene og elever i Vg2 restaurant- og matfag opplever at de har relevant kompetanse i bruk av kostrådsanbefalingene fra helsedirektoratet.

### **Problemstilling**

Ut i fra dette har jeg kommet frem til følgende problemstilling: «*I hvilken grad opplever yrkesutøvere og elever i Vg2 restaurant- og matfagene at de har relevant kompetanse i bruk av kostrådsanbefalingene fra helsedirektoratet?*».

### **Redegjørelse av mat tilpasset kostrådene til helsedirektoratet**

Anbefalingene for kosthold fra helsedirektoratet er i all hovedsak råd om kost, altså kostråd. Disse er utviklet i første rekke med tanke på friske voksne mennesker, som utøver normal fysisk aktivitet. Barn, ungdom, gravide og ammende, friske eldre og mennesker med økt risiko for sykdommer som hjerte- og karsykdommer, overvekt og type 2- diabetes kan også i stor grad benytte seg av kostrådene. Kostrådene har 12 punkter som handler om å ha et variert kosthold og alle oppfordres til å være fysisk aktiv i minst 30 minutter hver dag (Helsedirektoratet, 2016).

### **Struktur i oppgaven**

I neste kapittel vil jeg beskrive forskningsmetoden jeg har valgt å bruke. I det fjerde kapittelet vil jeg presentere resultatene av undersøkelsen og i det femte kapittelet vil jeg diskutere og drøfte dette opp mot problemstillingen. Til sist en konklusjon.

### **Metode**

Metode er «redskapet» man benytter seg av for å løse problemer, og for å komme frem til ny kunnskap om det emnet man søker kunnskap i. Den metoden man velger å bruke som tjener dette formålet, hører til under arsenalet av metoder. Hellevik (2003) skriver følgende «Metodelæren hjelper oss til å treffe hensiktsmessige valg. Den gir en oversikt over alternative framgangsmåter og konsekvensene av å velge de enkelte alternativene. Gjennom metodelæren drar vi nytte av tidligere forskeres erfaringer, vi er ikke henvist til bare å lære gjennom prøving og feiling. Ved å følge rådene får vi også hjelp til å motstå fristelsen til å bruke framgangsmåter som øker sjansen for at undersøkelsen skal gi nettopp de resultatene vi ønsker» (Hellevik, 2002).



### **Begrunnelse av metodevalg**

Før jeg bestemte meg for hvilken forskningsmetode jeg skulle benytte meg av, brukte jeg god tid på å sette meg inn i de ulike forskningsmetodene. Det finnes to forskningsmetoder, og valget stod mellom, kvalitativ og kvantitative forskningsmetoder. Kvantitativ metode blir benyttet når man ønsker å gå i bredden av et fenomen. Metoden er mer strukturert. Hensikten er å få en presis beskrivelse av omfanget, utstrekkingen og/eller frekvensen av et fenomen på tvers av ulike kontekster. Slik vil det være mulig å generalisere funnene av et utvalg av en populasjon, metoden tar for seg mest mulig enheter og gir data som lar seg tallfeste eller måle. Ved kvantitativ metode blir dataen innsamlet ved hjelp av spørreskjema (Jacobsen, 2015). På bakgrunn av at jeg ønsket å undersøke nærmere i hvor stor grad elevene får relevant kompetanse i menyplanlegging knyttet opp mot kostrådsanbefalingene til helsedirektoratet, valgte jeg å benytte meg av kvantitativ metode.

Ved å benytte meg av denne metoden kunne jeg studere i hvilken grad elever og yrkesutøvere i restaurant- og matfag og i institusjonskjøkken har relevant kompetanse i å lage mat tilpasset kostrådene til helsedirektoratet. Undersøkelsen ble gjennomført ved 4 videregående skoler, en restaurant og ved ett institusjonskjøkken.

### **Utforming av spørreskjemaet**

Spørsmålene i spørreskjemaet ble utformet slik at det på best mulig måte kunne besvare min problemstilling. For at spørsmålene i spørreundersøkelsen skulle bli gode og treffende krevde dette mye forarbeide og det var mange justeringer underveis. Jacobsen (2015) skriver blant annet om hvilke spørsmål man skal velge i et spørreskjema. Skal man velge direkte spørsmål eller skal man be respondentene om å forholde seg til påstander. Her kommer det klart frem at man bør utforme spørsmålene enten ved direkte spørsmål eller tvinge respondentene til å ta stilling til en påstand (Jacobsen, 2015). Jeg valgte i mitt spørreskjema å tvinge respondentene til å ta stilling til en påstand. Det ble utført to testrunder der spørreskjemaet ble utdelt og besvart. Dette ble gjort for å oppdage hvilke endringer som måtte gjøres for å sikre tilstrekkelig informasjon da det endelige spørreskjemaet skulle deles ut. Når spørreskjemaet alt er utdelt og besvart er det svært vanskelig å gjøre endringer i spørreskjemaet så det var viktig at forarbeidet ble gjort nøye og grundig.

Spørreskjemaet hadde lukkede svaralternativer og respondentene kunne bare besvare spørsmålene innenfor rammen av undersøkelsen som jeg hadde definert på forehand. Svarmulighetene på de tre første spørsmålene var praktiske opplysninger som hvilket kjønn, alder og skole eller yrkesposisjon. De resterende spørsmålene måtte besvares gjennom en skala fra 1-7, der respondentene skulle si seg helt uenig, verken enig eller uenig, helt enig.

### **Hvordan ble dataen samlet inn**

Denne spørreundersøkelsen hadde en klar agenda og en spesifikk gruppe i samfunnet der det var ønskelig å få ny informasjon i fra. Dataen ble derfor, som tidligere nemt, samlet inn på ulike videregående skoler i Norge, samt ved en restaurant og ett institusjonskjøkken. Spørreskjemaene ble delt ut og samlet inn i løpet av relativt kort tid av samme person. Materiale ble lagt i en hvit nøytral konvolutt og forseglet da alle spørreskjemaene var ferdig utfylt. Til slutt ble alle konvoluttene åpnet og alle svarene ble lagt i sammen. Dataen ble så lagt inn på min datamaskin og kodet. Da jeg var ferdig med kodingen, kunne dataene legges inn og jeg kunne så starte analysen av det innsamlede materialet.

## Validitet og reliabilitet

Når man benytter seg av spørreskjema med faste svaralternativer, er det meget viktig å sikre at spørsmålene faktisk måler det man undersøker. I utformingen av spørsmålene blir det viktig å klare å formulere spørsmålene slik at de fungerer som en indikator på de mer teoretiske begrepene. For å sikre dette benytter man seg av en konkretiseringsprosess, slik at man sikrer begrepsmessig gyldighet. I denne prosessen må man hele tiden stoppe opp og undersøke at indikatorene faktisk måler de vi er interesserte i. Man må bruke kritisk refleksjon gjennom hele prosessen (Jacobsen, 2015).

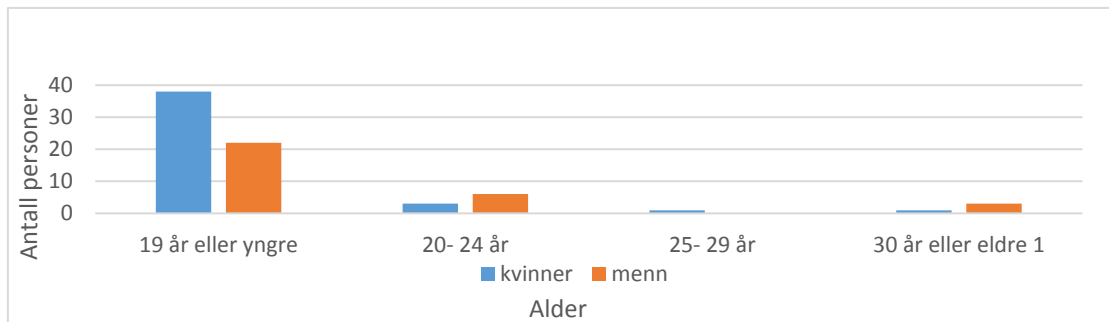
## Resultater

Resultatene fra den kvantitative analysen blir først lagt inn i en datamatrikse. Videre blir resultatene analysert med tanke på å besvare problemstillingen. Resultatene blir kommentert kort og objektivt og jeg har valgt å dele resultatene inn i tre kategorier. Første kategori tar for seg alder og kjønn, den andre tar for seg de ulike posisjonene til respondentene og den tredje kategorien tar for seg de relevante påstandene for min problemstilling. Forhold som kan svekke påliteligheten i undersøkelsen er at det er en større andel elever representert enn yrkesutøvere.

### Alder og kjønn på deltakerne i undersøkelsen

Spørsmål en og to omhandler alder og kjønn. Alder fikk respondentene fire alternativer.

**Figur 1. Oversikt over deltakernes alder og kjønn**

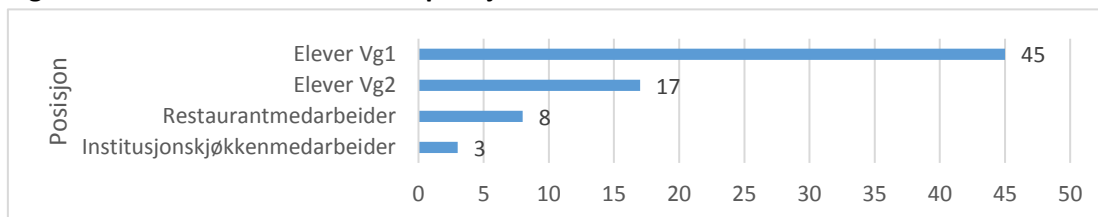


Kommentar: Figuren viser at det deltar flere kvinner enn menn i undersøkelsen og at det er betydelig flere deltakere fra 19 år og yngre enn eldre deltakere.

### Deltakernes posisjon

Figur 2 viser hvilken posisjon de ulike respondentene har.

**Figur 2. Oversikt over deltakernes posisjon**



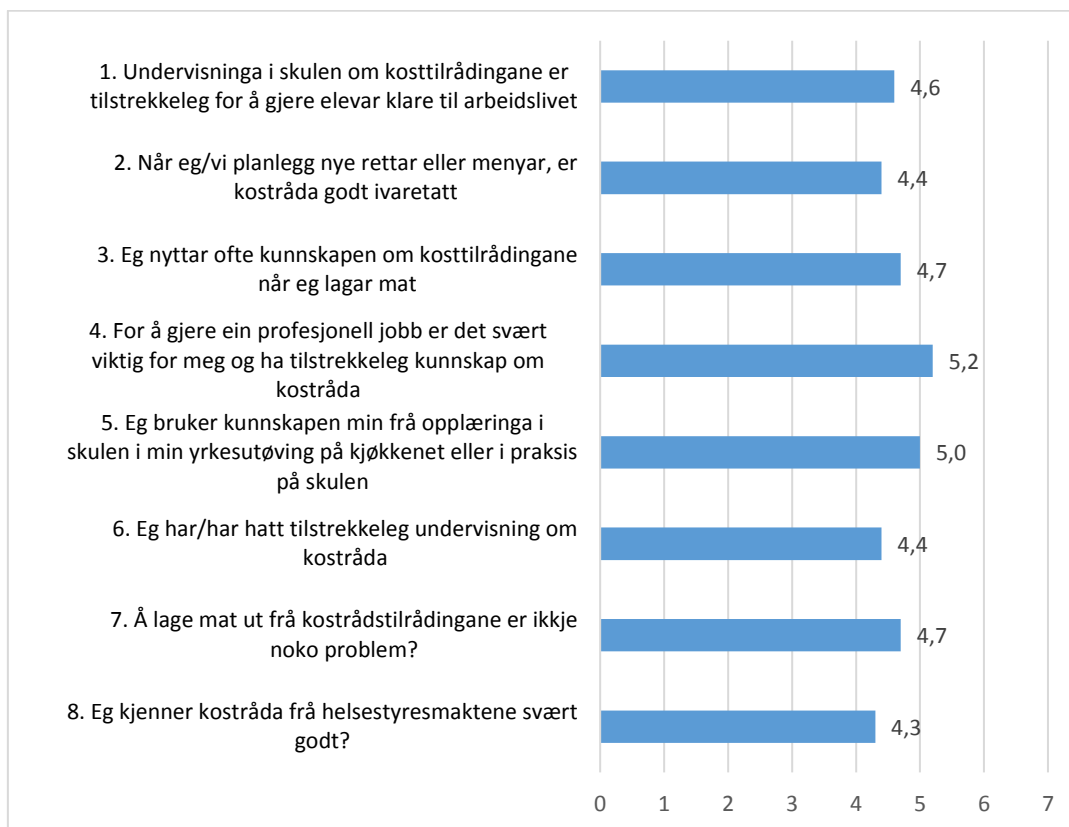
Kommentar: Figuren viser at langt de fleste deltakerne er elever der de fleste går i Vg1. Det er også flere deltakerne fra restaurantkjøkkenen enn fra institusjonskjøkkenen.

### Kunnskap om, og bruk av, kostholdsrådene i skole og bedrift

Deltakerne besvarte påstander i spørreskjemaet på en Likert-skala fra 1-7 der de skulle markere i hvilken grad de er enige i påstanden som fremsettes. Verdien 1 betyr «Helt uenig» og verdien 7 betyr «Helt enig».

I tabell 3, vises det en oversikt over de gjennomsnittlige svarene fra alle respondentene, her viser en variasjon fra 4,3 til 5,2. Her går skalaen fra 1-7, der 1-2, blir regnet som uenig, 3-5, verken enig eller uenig, 6-7, enig.

**Figur 3. Oversikt over i hvilken grad deltakerne opplever kunnskap om, og kompetanse i bruk av, kostholdsrådene fra Helsedirektoratet.**



Kommentar: På en skala fra 1-7 varierer skårene på de ulike påstandene fra 4,3 til 5,2 der de fleste skårene ligger på 4-tallet. Lavest grad av enighet får påstanden «Eg kjenner kostråda frå helsestyresmaktene svært godt» mens «For å gjere ein profesjonell jobb er det svært viktig for meg å ha tilstrekkelig kunnskap om kostråda», får høyest grad av enighet.

### Oppsummering av resultatene

Generelt skårer respondentene midt på skalaen når de besvarer spørreskjemaet om de har kunnskap om, og kompetanse i bruk av, kostholdsrådene fra Helsedirektoratet. Det er noe forskjell mellom gruppene, men antall deltakere er så lavt at det er vanskelig å dra noen pålitelig slutninger basert på disse forskjellene.

## Diskusjon

Resultatene viser i store trekk at elever i Vg1 og Vg2 svarer rundt midten av skala fra 1-7 på om de har tilstrekkelig kunnskap om kostholdsrådene og på samme måte når det gjelder å kunne lage mat basert på kostholdsrådene. Ansatte ved restaurant- og institusjonskjøkken mener i større grad at de har kunnskap om kostholdsrådene, men det er relativt stor spredning i svarene på om de benytter kostholdsrådene i matlaging. I størst grad varierer dette blant restaurantkokker. Dette indikerer at deltakerne i undersøkelsen ikke opplever å ha god kunnskap om kostholdsrådene og heller ikke bruker kostholdsrådene i stor grad når de lager mat. Dette står i motsetning til at de på samme tid mener at det er svært viktig å tilstrekkelig kunnskap om kostholdsrådene for å kunne gjøre en profesjonell jobb. Spørsmålet er derfor om deltakerne ikke har forstått spørsmålene og at det burde vært et enda enklere språk i spørreundersøkelsen? Eller er det rett og slett for lite undervisning?

På spørsmål om undervisning om kostholdsrådene er tilstrekkelig for å gjøre elever klare til arbeidslivet gjentar svarmønsteret seg. De fleste svarer på midten av skalaen. Dette indikerer at undervisningen om kostholdsråd og også om bruk av kostholdsrådene i praktisk matlaging, kan forbedres i skolen.

## Oppsummering og konklusjon

Jeg skulle finne svar på «*I hvilken grad opplever yrkesutøvere og elever i Vg2 restaurant- og matfagene at de har relevant kompetanse i bruk av kostrådsanbefalingene fra helsedirektoratet?*».

I hovedsak blir konklusjonen etter undersøkelsen at både elever og yrkesutøvere svarer midt på skalaen. Dette indikerer at de ikke opplever å ha tilstrekkelig kunnskap om kostholdsrådene og heller ikke benytter kostholdsrådene i praktisk matlaging i noen stor utstrekning. Kan dette føres tilbake til undervisningen i restaurant- og matfag? Kanskje, siden respondentene også her svarte «midt på treet» når det gjaldt spørsmål om undervisningen om kostholdsrådene er tilstrekkelig for elevers senere arbeid.

Som kommende yrkesfaglærer mener jeg det er viktig å fremme sunn kost og helse. Derfor bør det bli mer fokus på å organisere en undervisning der elevene får tilstrekkelig kunnskap og praktisk erfaring i bruk av kostrådsanbefalingene for arbeid i restaurant- og matfagbransjene.

## Litteraturliste

Bugge, A. B., og Lavik, R. (2007). *Å spise ute - hvem, hva, hvor, hvordan, hvorfor og når*. Hentet fra [http://www.sifo.no/files/file71778\\_fagrapport\\_2007-6\\_rev.pdf](http://www.sifo.no/files/file71778_fagrapport_2007-6_rev.pdf)

Helsedirektoratet. (2016). *Kostråd fra Helsedirektoratet*.

Hentet fra <https://helsedirektoratet.no/folkehelse/kosthold-og-ernering/kostrad-fra-helsedirektoratet>

Hellevik, O. (2002). *Forskningsmetode i sosiologi og statsvitenskap* (7. utg. ed.). Oslo: Universitetsforlaget.

Jacobsen, D. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser?: Innføring i samfunnsvitenskapelig metode* (3. utg. ed.). Oslo: Cappelen Damm akademisk.

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

Utdanningsdirektoratet. (2006). *Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag*.

- Hentet fra <http://data.udir.no/kl06/RMF1-01.pdf?lang=nno>
- Utdanningsdirektoratet. (2007). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Hentet fra <http://data.udir.no/kl06/RFG2-01.pdf?lang=nob>
- Utdanningsdirektoratet. (2006). *Læreplan i mat og helse*. Hentet fra <http://data.udir.no/kl06/MHE1-01.pdf?lang=nno>
- Utdanning.no. (2016). *Institusjonskokk*. Hentet fra <https://utdanning.no/yrker/beskrivelse/institusjonskokk>
- Utdanning.no. (2016). *Restaurant- og matfag, Sogn og Fjordane*. Hentet fra <https://utdanning.no/utdanning/vgs/RMRMF1----?fylke=Sogn%20og%20Fjordane>

# Kvalitetssikring i restaurant og matfagene

## – Restaurant- og matfagelevers opplevelse av relevans i forhold til senere yrkesutøvelse?

### Sammendrag

Spørsmål vi stilte oss da forskningsprosjektet startet var hvordan lærere på RM organiserer sin undervisning i temaet «kvalitetssikring» for at elevene skal finne det relevant og interessant i forhold til sitt yrkesvalg i utdanningsprogrammet. Det er blitt foretatt intervjuer blant lærere og gjennomført spørreundersøkelse blant elever fra RM ved skoler på østlandsområdet.

Ved å metodetriangulere har dataene gitt oss resultater på at *begrepet* kvalitetssikring ikke blir brukt i noen særlig stor grad i undervisningen. Begrepet som benyttes er «IK-Mat».

Vi har gjort funn som indikerer at yrkesfaglæreres organisering av opplæringen i kvalitetssikring er på et grunnleggende nivå og at yrkesfaglærere arbeider godt for at undervisningen skal være relevant. Undersøkelsen vår har også gjort oss bevisste på at elever generelt føler at undervisningen de får på skolen i kvalitetssikring er relativt relevant i forhold til sitt yrkesønske og bedre enn hva vi hadde forespeilet oss. Ved kryssanalyse fikk vi også frem forskjeller mellom Vg2 Kokk- og Servitør og Vg2 Matfag når det gjelder elevenes opplevelse av om undervisning er relevant i forhold til egen yrkesutøvelse. Andre funn har også gitt oss klare indikasjoner på at utplassering i bedrift er en svært viktig del av organisering av opplæring innen kvalitetssikring.

### Introduksjon

På bakgrunn av svar fra spørreundersøkelse gjennomført ved HiOA høsten 2015, hvor blant annet den tok for seg spørsmål angående bruk av kvalitetskontroll i yrkesutøvelse, kommer det frem at yrkesutøvere utøver kvalitetssikring relativt lite (Spetalen, Eben, & Jahanlu, 2016).

Gjennomsnittstallene for de aktuelle yrkene er at de gjennomfører kvalitetskontroll 3,6 ganger per uke. Dette syntes vi var lave tall og interessant fordi utførelse av daglig arbeid i restaurant og matfagbransjer krever mye arbeid og lovpålagt dokumentasjon for å få lov til å drive salg og næringsmiddelproduksjon (Lovdata, 2004). Dette er også et aktuelt tema i læreplanene for restaurant- og matfag (RM) som målsetter at elevene skal kunne kvalitetssikre og kunne bruke et kvalitetssikringssystem i praksis.

På bakgrunn av egne observasjoner fra yrkeslivet har vi imidlertid sett at det er mange utplassings elever som kjenner lite til begrepet kvalitetssikring og hvordan kvalitetssikring utøves.

Vi lurte på om det kan være en sammenheng mellom undervisningen i kvalitetssikring og om denne opplæringen er relevant for elevene.

### Problemstilling

Vi har utarbeidet en problemstilling som lyder slik:

*«Hvordan organiserer yrkesfaglærere i restaurant- og Matfag opplæringen i kvalitetssikring og i hvilken grad opplever elevene undervisningen relevant i forhold til eget yrkesvalg?»*

## **Sentrale begreper**

### Relevant opplæring

Relevant opplæring forklares med at den undervisningen og opplæringen elevene får skal være nyttig for dem og at de opplever opplæringen som meningsfull og livsnær (Nilsen & Sund, 2008).

### Kvalitetssikring

Kvalitetssikring er et mangfoldig begrep, men innenfor restaurant- og matfagbransjer handler kvalitetssikring om å praktisere nødvendig hygiene og utføre riktig håndtering av all næringsmiddelproduksjon samtidig kunne dokumentere alle ledd i prosesser fra råvarer til ferdig produkt og kunne foreta nødvendige kritiske vurderinger og arbeide kontinuerlig for å sikre at maten er trygg og spise (Smoland & Vaksvik, 2014).

## **Metode**

Vi ønsket å foreta en metodetriangulering hvor vi kombinerer ulike former for data som kan utfylle hverandre (Jacobsen, 2015). Vi gjennomførte en kvantitativ spørreundersøkelse basert på spørreskjemaer til elever ved restaurant- og matfag og kvalitative intervjuer av lærere på Restaurant- og matfag.

Lærerne og elevene kommer fra de samme skolene. Det er valgt skoler i østlandsområdet.

### **Etikk og anonymitet ved gjennomføringen av spørreskjema og intervjuene**

Spørreskjemaet er utformet slik at personlige opplysninger ikke var en del av hva som var av interesse av respondentene. Dette ble det gjort rede for i informasjonsbrevet, og informert om på forsiden av spørreskjemaet. Når skjemaene var samlet inn ble de lagt usystematisk i bunke og destruert etter at dataene var lagt inn i en datamatrise (Johannesen, Tufte, & Christoffersen, 2011). Når det gjelder intervjuene ble det satt i verk tiltak for å hindre at andre kan identifisere enkeltpersoner. Blant annet ved at skolenavn ikke blir brukt. Etter transkriberingen ble opptakene slettet (Jacobsen, 2015).

## **Metode**

Metodekapittelet er delt i to. Den første delen handler om utvikling, gjennomføring og analyse av spørreskjemaundersøkelsen, mens den siste delen handler om gjennomføring og analyse av kvalitative forskningsintervjuer.

### **Utforming av spørsmål i spørreskjemaundersøkelsen**

Vårt utgangspunkt for spørreundersøkelsen er selve problemstillingen. Spørsmålene våre er rettet mot elever og er utformet slik at vi kan få svar på elevenes oppfatning av undervisningen de får på skolen. Om den oppfattes som relevant og om elevenes opplevelse samsvarer med lærernes egne oppfatninger som kom frem i intervjuene. I forbindelse med utformingen av spørreskjemaet ble det laget en kodebok.

Bruk av kvantitativ spørreskjemaundersøkelse har til hensikt å kunne bidra med ny kunnskap om hvordan virkeligheten ser ut blant et forholdsvis stort utvalg av personer. Dette betyr at vi må gå metodisk til verk ved at man stiller utvalget de samme spørsmålene (Johannesen, Tufte, & Christoffersen, 2011).

Spørreskjemaet er strukturert ved at vi startet med tre faktaspørsmål med lukkede svaralternativer og deretter ni påstander der elevene kunne svare fra 1 – 7 på en Likert-skala om grad av enighet. I tillegg hadde vi et åpent spørsmål hvor respondentene fikk anledning til å komme med kommentarer slik at vi potensielt kunne fange opp annen informasjon uavhengig av de forhåndsoppgitte svaralternativene (Johannesen, Tufte, & Christoffersen, 2011).

### **Utvalget av respondenter**

Respondentene er elever ved restaurant- og matfag, uavhengig av første- eller andre året ved utdanningsprogrammet.

### **Gjennomføringen**

Vi startet med å kontakte skolene ved å levere informasjonsbrev til avdelingslederne og rektorer om formålet med undersøkelsen. Positiv respons resulterte i at det ble avtalt datoer og tidspunkter for utlevering og innsamling av spørreskjemaene som var i papirformat. Før skjemaene ble klargjort, gjennomførte vi pilotundersøkelse blant noen medstudenter. En pilotundersøkelse har som hensikt å fange opp eventuelle feil eller forhold som har med hvordan spørsmålene er blitt formulert. En kartlegging om hvordan spørreskjemaundersøkelsen fungerer (Haraldsen, 1999). Denne pilotundersøkelsen resulterte i noen endringer, deretter fortsatte prosessen med å gjennomføre spørreundersøkelsen. 89 elever besvarte spørreskjemaet.

### **Analyse**

Analysen startet med at svarene fra spørreskjemaene ble overført til dataprogrammet Excel, for å lage datamatriksen, hvor hvert spørsmål som variabel og svaralternativ som verdi skrives inn. Respondentene ble registrert med de tallene som representerer det svaralternativet de hadde markert. Datamatrikse er en oversikt over hva hver og en respondent har svart, angitt med tallkoder. Hver respondent, enhet, er registrert loddrett med nummer, og spørsmålenes svaralternativer vannrett som datamatrikens variabler (Johannesen, Tufte, & Christoffersen, 2011).

### **Forskningsintervjuene**

Intervju av yrkesfaglærere var essensielt viktig i denne kvalitative undersøkelsesprosessen, for å få frem synsvinkler, meninger, holdninger og oppfatninger om temaet. Intervjuene har hjulpet oss å utdype, supplere og nyansere. Sosiale fenomener er komplekse, og de kvalitative intervjuene som er gjennomført gjør det mulig å få frem kompleksitet og nyanser (Christoffersen & Johannesen, 2012).

### **Utvalg av respondenter**

Det er valgt ut fire yrkesfaglærere ved to ulike skoler i østlandsområdet for å kunne få mest mulig informasjon og variasjon i undersøkelsen. Det har vært viktig for oss å kunne belyse ulike undervisningsmetoder og organiseringer basert på mer enn bare en skoles «kultur» for å få frem flere perspektiver. De fire lærerne ble valgt fordi det var geografisk hensiktsmessig.

### **Gjennomføring**

Intervjuene er semistrukturert med åpne spørsmål rundt temaet undervisning og kvalitetssikring. Det har vært mulig å bevege seg frem og tilbake i intervjuene og ta opp tråden ved hjelp av oppfølgingsspørsmål (Christoffersen & Johannesen, 2012). Det ble brukte båndopptaker under



intervjuene for å sikre at all informasjon kom med og for å lette transkriberingen, samtidig som det ble notert underveis på intervjuerguidene.

### Analyse

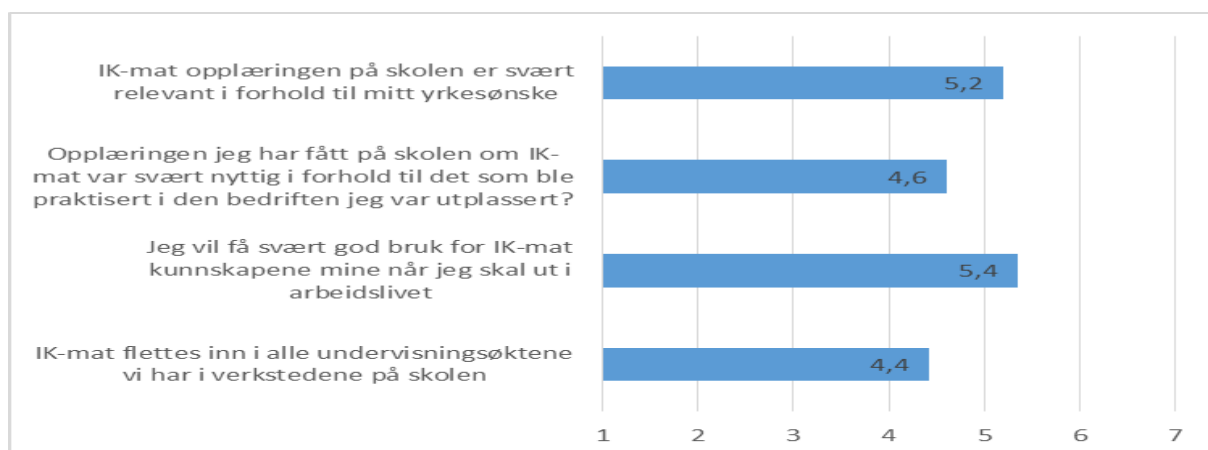
Kvalitativ analyse er å redusere tekster til mindre bestanddeler, for å så binde disse elementene sammen. Dette vil da oftest føre til at man ser delene i et nytt lys, slik at analysen kan granskes ytterligere og det kan utvides til en nøye gjennomgang av de enkelte delene for å da få frem en helhet. En slik veksling mellom deler og helhet kan kalles *hermeneutisk metode* (Jacobsen, 2015)

Analyseringen av dataene dreide seg om fire ulike faser i en fenomenologisk design, det vil si at vi ønsket å forstå verden gjennom menneskene (Christoffersen & Johannesen, 2012). Den første fasen i analysen gjorde vi en meningsfortetning for å få et helhetsuttrykk og en sammenfatning av datamaterialet som var samlet inn. Den neste fasen gikk ut på å finne meningsbærende elementer knyttet opp til problemstillingen. I den tredje fasen ble det laget kategorier med hovedtemaer som kunne gi svar til problemstillingen. I den siste fasen lagde vi en sammenfatning for å identifisere mønstre og sammenhenger i materialet som ga oss en beskrivelse på et høyere abstraksjonsnivå slik at vi kunne lage en oppsummering av funnene for å trekke konklusjoner til problemstillingen. I den siste fasen vurderte vi om den sammenfattende beskrivelse sto i samsvar med det opprinnelige materialet (Christoffersen & Johannesen, 2012).

## Resultater av spørreskjemaundersøkelse og intervjuer

Besvarelse fra påstander som viser elevenes oppfattelse av relevans av opplæring og nytte av IK-mat i arbeidslivet.

**Figur 1. Oversikt over gjennomsnittsskårer på spørsmål om elevene opplever undervisningen i IK-mat som relevant**



Kommentar: Den generelle tendensen av gjennomsnittsbesvarelsen fra disse påstandene er at den viser til liten variasjon. Gjennomsnittet viser at besvarelsene varierer kun fra 4,4 – 5,4 på en skala fra 1-7. To av påstandene har et gjennomsnitt over 5 og viser at elevene er relativt enig i at de vil få bruk for IK-mat kunnskapene sine og at opplæringen er relevant i forhold til yrkesønske.

Resultatene viser at elevene oppfatter undervisningen som relevant og nyttig og elevene ser også nytten av IK-Mat kunnskapene de har fått i skoleopplæringen når de skal ut i arbeidslivet. For å utdype

dette viser vi til intervju av lærere og deres meninger om organiseringen av opplæringen i kvalitetssikring

### Relevans i opplæringen

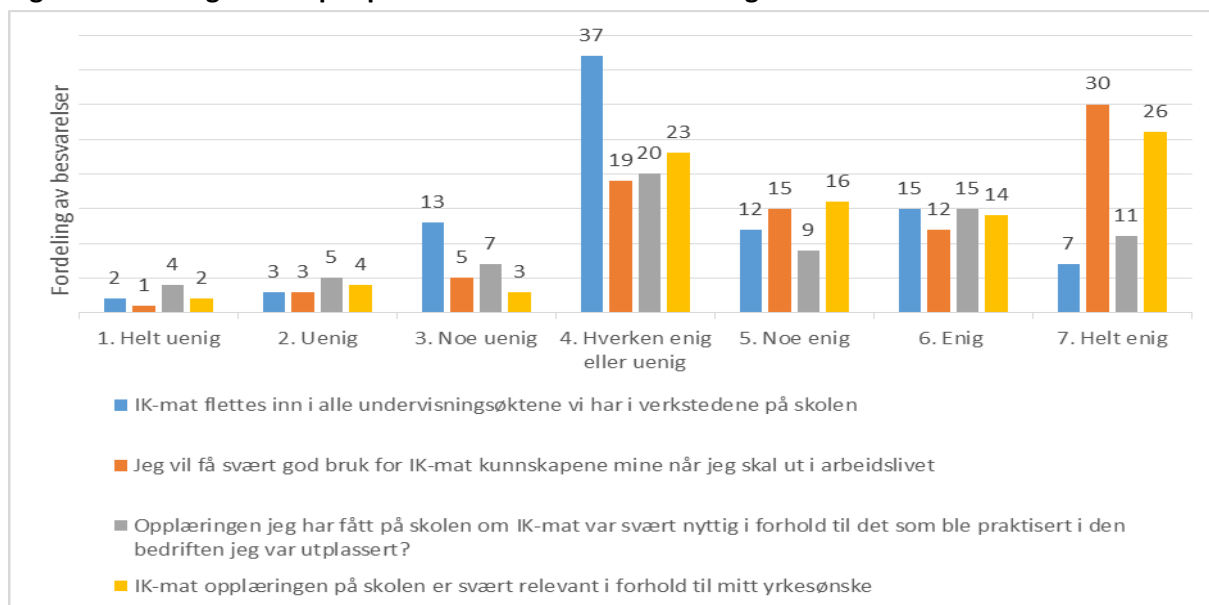
Lærerne har en felles opplevelse av at elevene synes teoretiske økter som omfatter hygiene, IK-Mat og kvalitetssikring oppleves er noe kjedelig. Det er en generell oppfatning blant lærerne at det er litt vanskelig og utfordrende å skape nok relevans i opplæringen slik at elevene føler det er livsnært og nyttig. Alle lærerne forteller at det er lettest å bake teorien inn i praktisk arbeid ved at det blir en naturlig del av yrkesutøvelsen. En felles mening er at det å arbeide med kvalitetssikring må jobbes med hele tiden slik at det blir automatikk. Flere av lærerne forteller at elevene skaper mye relevans i opplæringene sine selv når de får fortelle om egenerfaringer og i utplasseringer. *Den ene læreren forteller: «De utvikler seg i takt med modenheten utover skoleåret».* Flere lærere sier dette.

Den ene læreren bruker kvalitetssikring i opplæringen, men ble plutselig bevist og sa: *«jeg har ikke tydeliggjort at det var nettopp kvalitetssikring vi jobbet med».*

### Yrkesdifferensiering

Lærerne yrkesdifferensierer i noen ulik grad. Noen yrkesdifferensierer mer enn andre. Alle lærerne sier de gjør dette, men på forskjellige måter. Den ene læreren forteller: *«Elevenes opplevelse av nytte av kvalitetssikring er helt super når den knyttes opp til yrkesdifferensierte caseoppgaver»*

**Figur 2. Fordeling av svar på spørsmål om IK-matundervisningen er relevant**



Kommentar: Den generelle tendensen viser at den største andelen elevene svarer er at de er hverken enig eller uenig i påstandene, men at det likevel er to påstander elevene i stor grad er enige i. Dette er påstander om at de vil få svært god bruk for IK-mat kunnskapene sine og at opplæringen de har fått om IK-mat er svært nyttig i forhold til yrkesvalg. Få av respondentene svarer at de er uenige eller helt uenige i påstandene.

Sidene fordelingen i figur 2 bare viser gjennomsnittsskårer ønsket vi å undersøke om elever med ulike yrkesønsker har ulik oppfatning av undervisningens relevans.

**Figur 3. Elevenes oppfatning av om at undervisningen i IK-mat er relevant for deres yrkesønske.**

YRKESVALG						
GRAD AV ENIGHET	Kokk	Servitør	Institusjonskokk	Baker	Konditor	Butikkslakter
Uenig	4,40 %	0 %	50,00 %	14,30 %	20,00 %	25,00 %
Nøytral	20,00 %	25 %	0 %	42,90 %	33,30 %	25,00 %
Enig	75,60 %	75 %	50,00 %	42,90 %	46,70 %	50,00 %

Kommentar: Tallene viser at elevene som ønsker å bli kokk eller servitør er mer enige i at «undervisningen i IK-mat er relevant for deres yrkesønske», enn elever med andre yrkesønsker. Dette antyder at undervisningen kan være mer tilpasset kokk- og servitørfaget enn matfagene. Gjennom intervjuene av lærere har vi kunnet nyansere elevers perspektiver opp imot lærernes perspektiver.

### Organisering av undervisningen

«Vi bruker ikke begrepet kvalitetssikring, vi bruker IK-mat» sier den ene læreren. En felles oppsummering av intervjuene i denne kategorien, er at lærerne i liten grad bruker begrepet *kvalitetssikring* daglig i undervisninger og opplæringer. De bruker *IK-mat* begrepet. Felles for lærerne er at de legger trykk på å lære elevene om viktigheten av å praktisere god hygiene tidlig i skoleåret. Alle lærerne bruker mye tid og godt fokus på at elevene skal innarbeide god generell hygiene og rutiner allerede i startfasen. Alle lærerne forteller at de arbeider med et kontinuerlig trykk på generell hygiene og IK-mat igjennom hele undervisningsåret. Felles for alle lærerne er at de er opptatt av at elevene skal kunne få en grunnleggende «bag» for å kunne utøve god hygiene og kunne foreta egne vurderinger for å sikre at maten er trygg og at de er kjent med overordnede regler. I organiseringen av undervisningsarbeidet, er det felles likheter i denne ved at alle lærerne trekker opplæring i kvalitetssikring mest inn i det inn i praktiske arbeidet på verksted.

### Undervisningsmetoder

En av lærerne sa: «*Elevene synes det er kjedelig*». I de teoretiske øktene opplever alle lærerne at elevene synes temaet er kjedelig og tørt. Det kommer frem fra lærerne at kvalitetssikring og IK-mat blir mest knyttet opp mot praktisk arbeid. Lovverk, regler og fagteori nevnes i teoretiske økter, mens det arbeides aktivt med de i praktiske utøvelser for at elevene skal få en forståelse. Alle lærerne organiserer det slik at elevene skal få kompetanse i kvalitetssikring igjennom gjentakelser slik at handlinger rutineres og kroppsliggjøres som en naturlig del av yrkesutøvelsen. «*Jeg bruker ofte rollespill som undervisningsmetode*», forteller en annen lærer for å eksemplifisere og konkretisere. En av lærerne forteller også «*Elevene blir engasjerte når de får dele egne erfaringer i gruppefremføringer*». Denne undervisningsmetoden er det flere lærere som bruker og forteller at det gir positiv uttelling når elevene skal lære om kvalitetssikring/IK-mat ved at elevene lærer av hverandre.

### Utplassering i bedrift

«*Elevene lærer masse i utplassering*», forteller den ene læreren. Dette er en felles opplevelse blant alle lærerne. De ser at utplasseringer gir positivt utslag på opplæring innen kvalitetssikring/IK-mat. De opplever at elevene ser større viktighet med hensyn til kvalitetssikring/IK-mat når de er ute i det

«virkelige liv». Lærerne ser en tydelig modning av elevene når de kommer tilbake fra utplasseringer. «*Elever i utplassering ser på det som en ekte og viktig jobb*», forteller en annen av lærerne.

### **Pålitelighet i funnene i undersøkelsen**

Spesielt i den kvalitative forskningen har vi vært nødt til å være kritiske til resultatene. Selv om vi har tatt utgangspunkt i kildenes evne til å gi riktig informasjon kan intervjuformen innebære at lærerne uttrykker en *ønsket* situasjon, mer enn *realiteter*. Vi har derfor benyttet flere informanter som uavhengig av hverandre uttrykker mange av de samme opplevelsene. Dette innebærer en større mulighet til å få en gyldig beskrivelse av fenomenet (Jacobsen, 2015). I den kvantitative undersøkelsen kan det være mulighet for at elevene kan ha mistolket påstandene, men på bakgrunn av svarmønsteret og antall respondenter tolker vi likevel funnene som relativt pålitelige. Det er likevel usikkert om funnene er representative for en flere enn dem som har deltatt i undersøkelsen. (Jacobsen, 2015).

### **Diskusjon**

Her ønsker vi å diskutere resultatene fra spørreundersøkelsen og intervjuene for å kunne besvare problemstillingen «Hvordan organiserer yrkesfaglærere i restaurant- og Matfag opplæringen i kvalitetssikring og i hvilken grad opplever elevene undervisningen relevant i forhold til eget yrkesvalg?» Funn fra undersøkelsen sier noe om at begrepet *kvalitetssikring* i undervisningene/opplæringene blir brukt i liten grad. De bruker begrepet *IK-Mat*. Dette gir oss en indikasjon på at læreplanmålene blir «brutt opp». Vi ser ikke noe problem med dette i og med at den generelle opplæringen i kvalitetssikring er godt til stede. Men det er litt pussig at begrepet ikke blir tydeliggjort mer da det ligger i flere av kompetansemålene i RM. Dette kan forklare våre observasjoner fra egen yrkesutøvelse om at utplasseringselever kjenner relativt lite til begrepet og hvordan kvalitetssikring utøves. Årsaken kan rett og slett være at lærerne bruker begrepet *IK-mat* fremfor *kvalitetssikring*. Det er likevel viktig å få frem at kvalitetssikring omfatter et bredere område for å sikre at alle prosesser og prosedyrer er nøye dokumentert for å sikre at maten er trygg å spise. Kanskje begrepet er litt for omfattende i skolen? Er det kanskje ikke så viktig at elevene behøver å ha en så stor innføring i kvalitetssikringssystemer som læreplanmålene beskriver at de skal? Når elevene skal ut som lærling i bedrift er det et unikt kvalitetssikringssystem som gjelder akkurat i den bedriften (Smoland & Vaksvik, 2014).

Kanskje det er slik at bedrifter ikke bruker begrepet kvalitetssikring noe særlig heller og at dette er grunn til at yrkesutøvere svarer at de bare kvalitetssikrer i gjennomsnitt 3,6 ganger per uke? Kanskje begrepet er litt «nytt» når vi ser tilbake på undersøkelsen *Yrkesutøvelse i restaurant og matfagene - prioriteringer og forskjeller* (Spetalen et al., 2016).

Resultater fra intervju av lærerne forteller oss at de jobber med kvalitetssikring i varierende grad men at de er opptatte av at elevene skal ha en «grunnleggende bag» innenfor generell hygiene. Basert på svarene fra spørreskjemaene ser vi at elevene opplever å ha relativt gode, altså bedre enn forventet, kunnskaper innenfor kvalitetssikring. Det kommer frem at IK-Mat er det mest brukte begrepet i skolen. Lærernes opplevelse også at elevenes modenhet øker utover i skoleåret ved at de har praksis i bedrifter. Dette gir elevene større grad av forståelse for hvorfor kvalitetssikring av næringsmidler er viktig.

Vi trekker frem resultatene som forteller oss at lærerne opplever at elevene ser og føler mer relevans i opplæringen i kvalitetssikring når oppgavene er yrkesdifferensierte. Dette ser vi støttes opp av Nilsen & Sunds (2008) teori om at opplæringen må være organisert på en slik måte at elevene ser nytten av det de skal lære slik at den oppleves som relevant og livsnær. Samtidig ser vi at elever i utplassering får relativt god bruk for opplæringen i kvalitetssikring og at opplæringen er relevant i forhold til elevenes yrkesvalg.

Vi ser imidlertid samtidig noen forskjeller med hensyn til hvordan elever med ulike yrkesønsker vurderer opplæringens relevans. Elever som sikter seg mot kokk- eller servitørfag opplever opplæringen som mer relevant i forhold til elever som ønsker å gå videre med ett av matfagene. Hvorfor er det slik, undrer vi? Organiserer lærerne opplæringen på Matfag mindre yrkesdifferensiert? Er det fordi Vg2 Matfaglærere må dekke flere matfagområder, og at det blir for mange områder å dekke i en undervisning? På bakgrunn av Faglig råd for restaurant og matfagene utviklingsredegjørelse som kom i 2016 er det forslag om å splitte opp Vg2 Matfag slik den er i dag til Vg2 mat og prosess, Vg2 Kjøttfag og Vg2 Baker og konditor (Faglig råd for restaurant- og matfagene, 2016). Uten å gå i detalj i dette, skaper denne utviklingsredegjørelsen en nysgjerrighet i oss forskende lærerstudenter. Kan dette forslaget gjøre Vg2 Matfag mere spesialisert og kanskje bidra til at matfaglærere ikke må å dekke like mange fagområder som i dag? Kan dette bidra til at elevene i matfagene opplever mer relevans i opplæringen?

## Oppsummering og konklusjon

På bakgrunn av funnene fra intervju av lærere og spørreskjemaundersøkelse blant elever, kan vi konkludere med at elevene er generelt relativt fornøyde med hvordan undervisningen om kvalitetssikring er relevant i forhold til eget yrkesønske. Men det er funnet et skille mellom opplevelsen til elever som velger kokk- og servitørfag i forhold til elever som ønsker matfagene der elevene som ønsker kokk- og servitørfaget opplever opplæringen som mer relevant. Gjennom intervjuene av yrkesfaglærere har vi funnet at lærere ikke bruker begrepet kvalitetssikring i noen særlig grad i opplæringen, de bruker begrepet IK-Mat. En av de gode funnene våre er at det kommer tydelig frem at utplassering i bedrift er en viktig del av opplæringen fordi lærerne opplever at elevene får en større forståelse av viktigheten av kvalitetssikring. Lærerne organiserer opplæringen i kvalitetssikring oftest i praktiske økter på verksted fordi de synes det er lettere å skape relevans i opplæringen ved at det kroppsliggjøres. Elevene ser nytten selv og føler det livsnært noe som vi også kan konkludere med på bakgrunn av svar fra spørreundersøkelsen.

## Litteraturliste

- Christoffersen, L., & Johannesen, A. (2012). *Forskningsmetode for lærerutdanningene*. Oslo: Abstrakt forlag AS.
- Faglig råd for restaurant- og matfagene. (2016). *Utviklingsredegjørelse del to 2016*. Hentet fra <https://fagligerad.files.wordpress.com/2015/12/frm.pdf>
- Haraldsen, G. (1999). *Spørreskjemametodikk*. Oslo: Ad Notam Gyldendal.
- Jacobsen, D. I. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser?* Oslo: Cappelen Damm AS.
- Johannesen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag.

Lovdata. (2004, januar 1). Hentet fra Lov om matproduksjon og mattrygghet:

<https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2003-12-19-124?q=matloven>

Nilsen, S. E., & Sund, G. H. (2008). *Læring gjennom praksis*. Oslo: Pedlex Norsk Skoleinformasjon.

Smoland, G., & Vaksvik, S. (2014). *HACCP*. Oslo: Yrkeslitteratur as.

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

Utdanningsdirektoratet. (u.d). Hentet fra Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2 - kompetansemål: <http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Kompetansemaal?arst=1858830315&kmsn=-512581088>

Utdanningsdirektoratet. (u.d). Hentet fra Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2 - kompetansemål: <http://www.udir.no/kl06/MFG2-01/Kompetansemaal?arst=1858830315&kmsn=-2063058136>

Utdanningsdirektoratet. (u.d). Hentet fra Læreplan i felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag - kompetansemål: <http://www.udir.no/kl06/RMF1-01/Kompetansemaal/?arst=1858830316&kmsn=-88448212>

## Digital næringsmiddelberegning i kokk- og servitøryrket?

-Restaurant- og matfagelevers opplevelse av relevans for senere yrkesutøvelse?

### Sammendrag

Vår interesse for problemområde har sitt utgangspunkt i rapporten som beskriver yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene (Spetalen, Eben og Jahanlu, 2016). Der kom det frem at yrkesutøvere i restaurant- og matfagyrker i svært liten grad arbeider med digital næringsmiddelberegning selv om dette er et tema i skoleopplæringen. Vi ønsket derfor å undersøke hvordan lærere organiserer undervisningen om digital næringsberegning og om elever i restaurant- og matfag opplever undervisningen som relevant for senere yrkesutøvelse i kokk- og servitørfaget.

Vi benyttet spørreskjema og intervju for å få informasjon om undervisningsmetoder og yrkesrelevans i Vg2 kokk- og servitørklasser og intervjuet lærerne i de samme klassene på tre videregående skoler.

Resultatene fra de forskjellige skolene var varierende. Fra å fokusere veldig mye på næringsberegning til at det ikke ble prioritert så høyt. Resultatene indikerer at elevene mener dette er et viktig tema å lære mer om. Lærerne mente også at det er viktig kunnskap, men at det er varierende hva det brukes til i yrkene. Det virket å være enighet i at digital næringsberegning er mest relevant for institusjonskokkfaget.

### Introduksjon

Vi ønsket å skrive om et emne innen ernæring og valgte en problemstilling på bakgrunn av undersøkelsen fra høsten 2015 (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016), der det ble sett nærmere på yrkesutøvelse i restaurant- og matfagyrkene. I denne undersøkelsen kom det blant annet frem at digital næringsberegning ble lite brukt i kokk, institusjonskokk og servitøryrkene. Gjennomsnittlig bruk av dette var 1,8 ganger pr måned for institusjonskokk, 1 gang pr måned for kokk og 0.3 ganger pr måned for servitør (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016). Vi har med dette utgangspunktet valgt å se nærmere på opplæringen i Vg2 kokk- og servitørfag for å finne ut elevenes og lærernes syn på digital næringsberegningens yrkesrelevans i undervisningen.

Å bruke digitale verktøy er regnet som en av 5 grunnleggende ferdigheter. *De grunnleggende ferdighetene* er integrert i kompetansemålene der de medvirker til å utvikle fagkompetansen og er en del av den. I kokk- og servitørfag forstår en grunnleggende ferdigheter slik:

*Å kunne bruke digitale verktøy* i kokk- og servitørfag 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 (Utdanningsdirektoratet, 2006).

Digital næringsberegning er med i kunnskapsløftet under kosthold, ernæring og helse.

Målet for opplæringen er at eleven blant annet skal kunne bruke digitale verktøy i næringsberegning, kost- og menyplanlegging (Utdanningsdirektoratet, 2006).

Dette er, ifølge undersøkelsen i høst, noe som det arbeides lite med i bedriftene.

Hvorfor må elevene ha undervisning i digital næringsberegning når det, ifølge undersøkelsen om yrkesutførelse i restaurant- og matfag, kommer fram at det innen kokk- og servitøryrkene nesten ikke blir benyttet ute i arbeidslivet? Livsstilssykdommer er et økende samfunnsproblem. Kunnskap om ernæring og næringsberegning kan være med på å forebygge disse utfordringene. Er det da bare høyt utdannede som skal ha kunnskap om dette eller bør også alle som arbeider med mat ha grunnleggende kjennskap for å kunne anbefale mat og drikke?

Vi ønsket å se nærmere på elever og læreres syn på digital næringsberegning, og da særlig med tanke på relevans for yrkene kokk, institusjonskokk og servitør.

### **Problemstilling**

Vi har valg følgende problemstilling for arbeidet vårt: *«I hvilken grad opplever Vg2 kokk- og servitørelevener ved 3 videregående skoler undervisningen i digital næringsberegning som relevant for kokk- og servitøryrkene, og hvordan organiserer lærere ved de samme skolene undervisningen?»*

### **Metode**

Samfunnsvitenskapelig metode dreier seg om hvordan få informasjon om den sosiale virkeligheten og om samfunnsmessige forhold og prosesser (Johannessen, Tufte & Christoffersen, 2011). Først brukte vi spørreundersøkelse for å finne ut hvordan grad elevene mener undervisningen er lagt opp. Ved å bruke en kvantitativ metode fikk vi en bredere forståelse for hva elevene mener om dette temaet. Spørreundersøkelse er egnet for å kunne tallfeste ulike opplysninger (Hellevik, 2012). I spørreundersøkelsen har vi sett på undervisningsmetoder, tidsbruk og relevans for yrket. Vi fikk også svar på hvorfor elevene selv mener digital næringsmiddelberegning er viktig for dem å lære. Elevene har liten annen yrkeserfaring enn den utplasseringen de har hatt gjennom skolen.

Etter at vi hadde analysert spørreundersøkelsene ville vi finne ut hvilke undervisningsmetoder som brukes på skolene. Derfor intervjuet vi yrkesfaglærere ved de samme skolene. Vi intervjuet lærere som underviser i digital næringsberegning for å bli kjent med hvordan de organiserte undervisningen og hvorfor de mente dette var yrkesrelevant. Ved å bruke kvalitativ metode får vi utdypet og nyansert de kvantitative funnene (Kvale & Brinkmann, 2015). Vi ønsket en dypere forståelse for hvorfor lærerne mente dette er viktig kunnskap for elevene og i hvilken grad elevenes og lærernes syn på undervisning og relevans, samsvarer.

### **Spørreundersøkelsen**

Vi laget et spørreskjema som alle Vg2-elevene på kokk- og servitørfag ved de tre skoler besvarte. Vg2 ble valgt fordi de snart er ferdig med det toårige løpet på skolen og snart skal ut i lære. Vi tenkte derfor at de vil ha mest synspunkter om temaet og bedre utgangspunkt i å svare på spørreskjemaet. Vi laget først en pilotundersøkelse som vi testet på et fåtall Vg1-elever. Dette gjorde vi for å se om spørsmålene var tydelige og forståelige nok. Vi fikk også se hvor lang tid undersøkelsen tok. Spørreskjemaet endte på 13 standardiserte spørsmål om hvordan undervisningen er lagt opp, hvilke hjelpemidler som brukes, om den er teoretisk eller praktisk rettet og hyppigheten av digital næringsberegning i undervisningen. Vi har også spørsmål som tar for seg fremtidig bruk av næringsberegning. Vi spurte her om hva elevene tenkte seg de kunne komme til å bruke digital næringsberegning til i yrkene sine. For å få størst mulig



svarprosent gikk vi på de valgte skolene hvor vi leverte og samlet inn på en avtalt dag. Ved å gi elevene spørreskjemaet i papirform sikret vi anonymitet.

Med disse svarene ønsket vi å se om undervisningen oppleves som relevant av elevene i forhold til yrkesutøvelsen i restaurant og matfag. Noen spørreskjemaer var bare delvis utfylt, så vi endte på 49 respondenter totalt. Vi laget en kodebok til spørreskjemaet. Da spørreskjemaene var innsamlet, kodet vi skjemaene og la informasjonen inn i en datamatrix. Vi valgte å presentere dataene i tabeller og figurer.

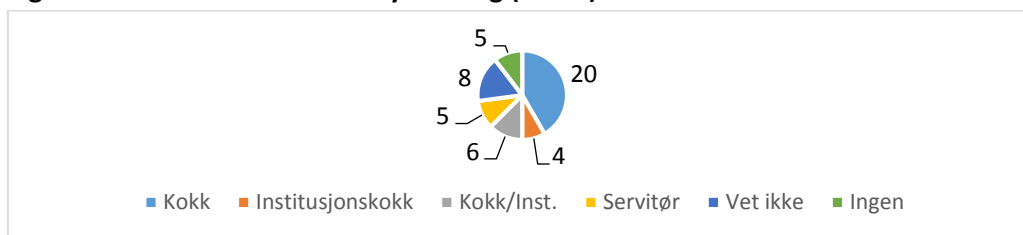
### Intervjuene

Da spørreskjemaene var ferdig analyserte, laget vi en intervjuguide. Resultatene fra spørreundersøkelsen viste at elevene mener digital næringsberegning er relevant for sitt kommende yrke. Mente lærerne det samme? Vi intervjuet totalt 5 lærere fordelt på de samme skolene som spørreundersøkelsen ble gjennomført på. Intervjuene, som var semistrukturerte med delvis åpne spørsmål, ble gjennomført med diktafon og transkribert i ettertid (Johannessen, Tuft & Christoffersen, 2011). Deretter ble meningsenhetene (like og ulike faktorer) trukket ut fra råmaterialet og dannet essensen i våre funn. Ved å intervju lærerne kunne vi finne ut om elevenes og lærernes opplevelse av relevans var lik. Vi ønsket også å se på hvorfor lærerne mente elevene burde ha undervisning i digital næringsberegning og hva det kan benyttes til i yrkene. Spesielt med tanke på resultatene fra undersøkelsen om yrkesutøvelse i høst.

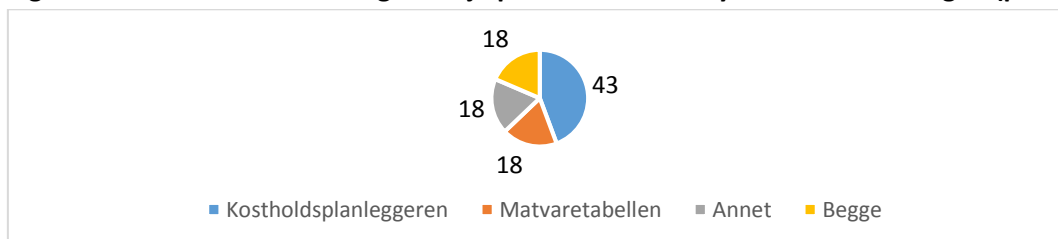
## RESULTATER

Resultatene fra spørreundersøkelsen viser at elevene svarer positivt på om digital næringsberegning er nødvendig for deres kommende yrke. De fleste elevene mener det er viktig at de kan næringsinnholdet i maten de serverer og at det er viktig at de kan anbefale retter ut fra næringsinnhold. Elevene er positivt innstilt til dette temaet i opplæringen.

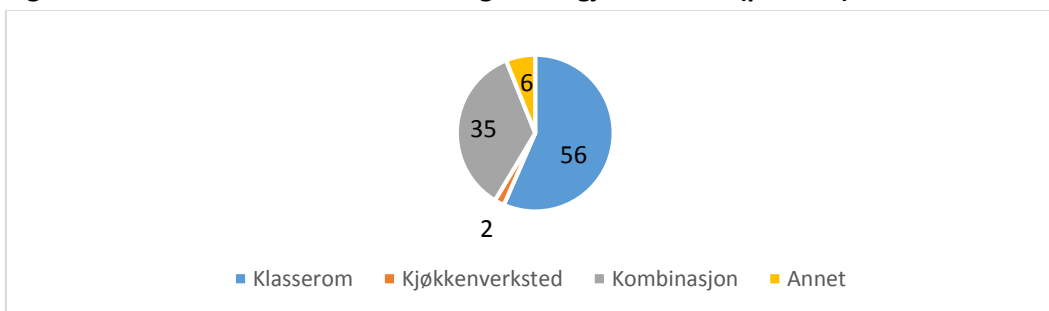
**Figur 1. Oversikt over elevenes yrkesvalg (antall)**



**Figur 2. Oversikt over hvilke digitale hjelpemidler som benyttes i undervisningen (prosent)**

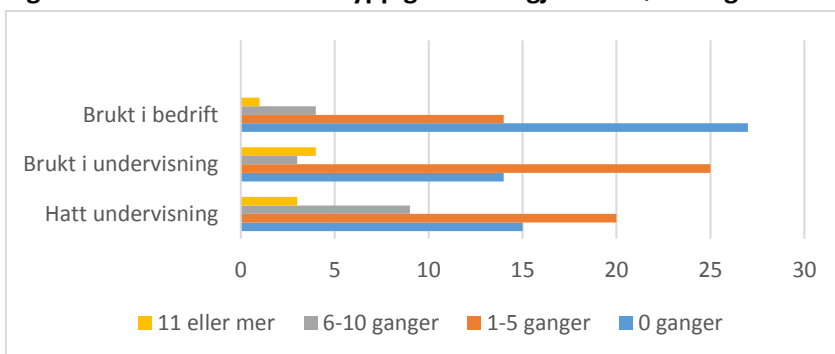


**Figur 3. Oversikt over hvor undervisningen blir gjennomført (prosent)**



Figur 1-3 viser fordeling av hvilke yrker elevene har valgt, hvilke digitale hjelpemidler som blir benyttet i undervisningen og hvor undervisningen blir gjennomført. Drøyt 41 % av elevene har valgt kokk- og servitørfag. De andre yrkene i Vg2 kokk- og servitørfag er jevnt fordelt elever som enda ikke har tatt et valg. Kostholdsplanleggeren er det vanligste digitale hjelpemiddelet elevene bruker, men Matvaretabellen blir også brukt. Også i kombinasjon. Undervisningen i bruk av digital næringsmiddelberegning blir hyppigst gjennomført i klasserom, men også i en kombinasjon mellom klasserom og kjøkkenverksted.

**Figur 4. Oversikt over hvor hyppig elevene gjennomfører digital næringsberegning (antall)**



I hovedsak har elevene gjennomført digital næringsmiddelberegning 1-5 ganger. Elevene har i svært liten grad har gjennomført digital næringsberegning i bedrift og en relativt stor andel av elevene svarer at de ikke har gjennomført digital næringsberegning i det hele tatt. Det ser også ut som om elevene *braker* næringsmiddelberegning hyppigere enn de blir undervist *om* dette.

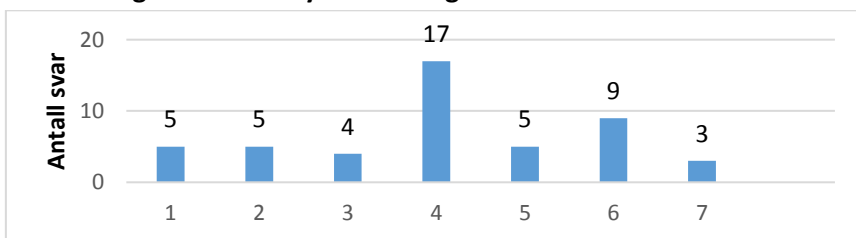
**Tabell 1. Oversikt over hva elever mener er den viktigste grunnen til å lære digital næringsberegning**

Hva mener elevene er viktigste grunnen til å kunne digital næringsberegning?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regne ut næringsinnhold i retter til spesialkost.</li> <li>2. Regne ut næringsinnhold i matretter</li> <li>3. Regne ut næringsinnhold til anbefalt daglig kost</li> <li>4. Regne ut næringsinnhold for å merke emballering med vareinnhold</li> <li>5. Regne ut næringsinnhold for å følge trender</li> </ol>
Rangert rekkefølge, starter med viktigst.	

Elevene mener den viktigste grunnen til lære digital næringsmiddelberegning er for å kunne beregne næringsinnholdet i spesialkost. Deretter næringsinnholdet i enkelt-matretter og anbefalinger om daglig kost.

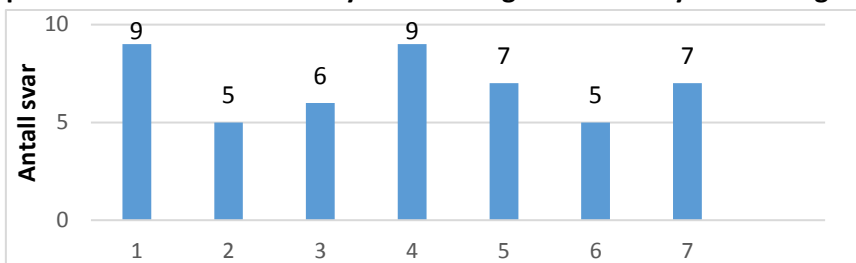
Når det gjelder spørsmålet om elevene opplever undervisningen som relevant i forhold til senere yrkesutøvelse er fordelingen av svar relativt ujevn.

**Figur 5. Fordeling av svar knyttet til påstanden: «Jeg synes undervisningen er relevant i forhold til hva jeg kan bruke digital næringsberegning til i mitt kommende yrke» på en skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**



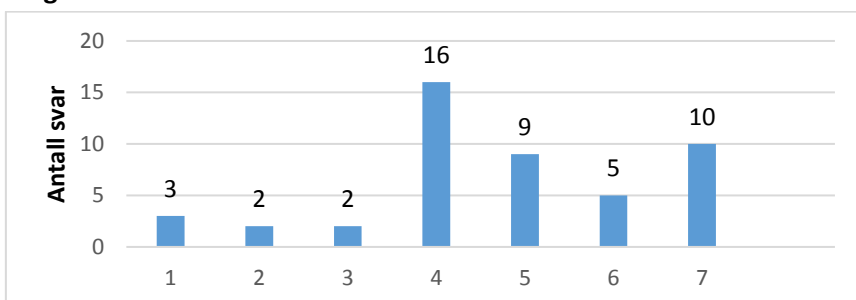
Flest elever svarer verdien 4 som tilsvarer verken enig eller uenig i at undervisningen om digital næringsmiddelberegning er relevant for deres yrkesvalg. Noe overvekt på den positive siden av skalaen.

**Figur 6: Fordeling av svar knyttet til påstanden: «Jeg mestrer digital næringsberegning veldig godt» på en skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**



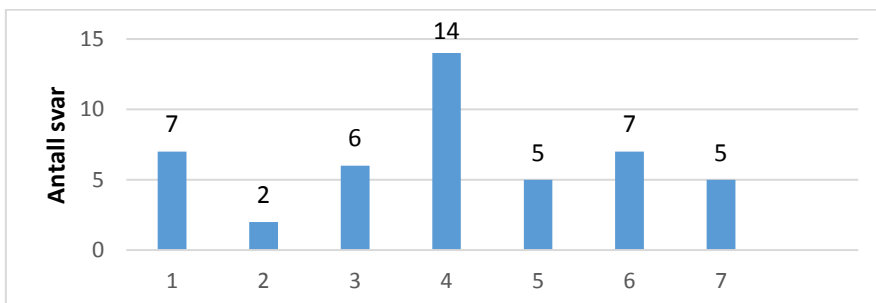
Svært jevn svarfordeling. Dette indikerer at elevens mestringsopplevelse varierer i stor grad og spenner over hele skalaen.

**Figur 7: Fordeling av svar knyttet til påstanden: «I mitt kommende yrke er det svært nødvendig at jeg kan digital næringsberegning» på en skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**



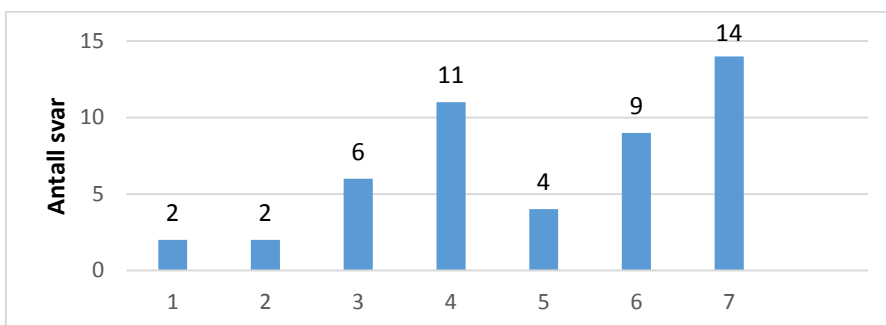
Flest elever svarer verdien 4 som tilsvarer verken enig eller uenig. Ellers overvekt på den positive siden av skalaen. Dette indikerer at elevene i hovedtrekk er mer enig enn uenig i at digital næringsmiddelberegning er nødvendig i deres kommende yrke.

**Figur 8: Fordeling av svar knyttet til påstanden: «Jeg synes vi har for lite undervisning i digital næringsberegning til at jeg kan bruke det i mitt kommende yrke» på en skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**



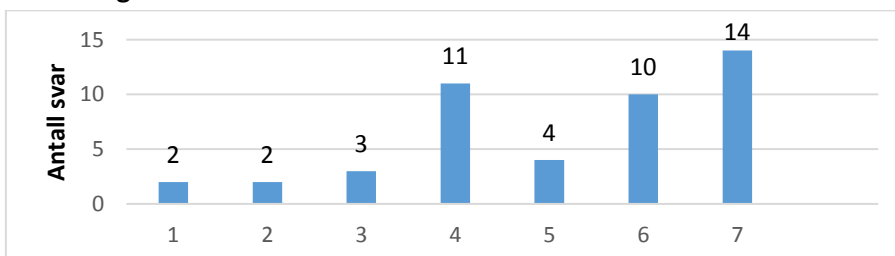
Flest elever svarer verdien 4 som tilsvarer verken enig eller uenig i at det gjennomføres for lite undervisning i digital næringsberegning. Ellers er det en relativt jevn fordeling på hver side av skalaen.

**Figur 9: Fordeling av svar knyttet til påstanden: «I mitt kommende yrke er det svært viktig at jeg vet næringsinnholdet i maten jeg lager/serverer» på en skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**



Det er en relativt sterk overvekt av elever som sier seg enig i påstanden, men samtidig er det også en relativt stor gruppe elever svarer verken enig eller uenig.

**Figur 10: Fordeling av svar knyttet til påstanden: «I mitt kommende yrke er det svært viktig at jeg kan anbefale retter ut fra næringsinnhold» på en skala fra 1-7 der 1 betyr «Helt uenig» mens 7 betyr «Helt enig».**



Det er også en relativt sterk overvekt av elever som sier seg enig i påstanden, men samtidig er det også en relativt stor gruppe elever svarer verken enig eller uenig.

Resultatene fra spørreundersøkelsen viser i hovedtrekk at elevene er positivt innstilt til at digital næringsberegning er nødvendig for deres kommende yrke. De fleste elevene mener det er viktig at de kan næringsinnholdet i maten de serverer og at det er viktig at de kan anbefale retter ut fra

næringsinnhold. Elevene er positivt innstilt til dette temaet i opplæringen. Samtidig er elevgruppen svært delt i spørsmålet om de mestrer digital næringsmiddelberegning.

### **Organisering av undervisningen i digital næringsmiddelberegning**

Bakgrunnen for å ha intervju med lærerne var for å finne ut hvordan de forskjellige skolene organiserer undervisningen i digital næringsberegning.

Ved den ene skolen var det lagt opp slik at på Vg1 hadde de innføring i digital næringsberegning etter at de har hatt om alle næringsstoffene. Dette for at elevene skal få en viss innsikt i hva det hele dreier seg om. En lærer har ansvaret for undervisning i digital næringsberegning på Vg1. Elevene skal da næringsberegne enkle retter og måltider for å kunne sammenligne disse. De bruker kostholds - planleggeren som er et kostholdsverktøy fra Helsedirektoratet og Mattilsynet. Undervisningen i digital næringsberegning blir delt opp i flere mindre bolker for å unngå at elevene går lei og for å få alle med. Tidligere ble det prøvd å få elevene til å legge inn sitt næringsinntak over en kortere periode og næringsberegne dette, men det ble for omfattende for elevene på Vg1. Siden alle RM-yrkene er representert på Vg1, er undervisningen og oppgavene lagt opp for å tilpasse alle under ett. Elevene har ikke valgt yrkesretning på dette tidspunktet, så undervisning og oppgaver er ikke tilpasset hvert enkelt yrke enda.

På Vg2 går undervisningen i digital næringsberegning mer i dybden. Da skal ukemenyer næringsberegnes og sammenlignes i forhold til Statens ernæringsråd og nøkkelhullskost. Også på Vg2 har én lærer hovedansvaret for undervisningen i digital næringsberegning for alle klassene. Elevene har en økt på høsten og en økt på våren. Da skal de blant annet næringsberegne sitt eget kosthold i løpet av 3 dager. Elevene som har tenkt seg videre som institusjonskokk får også flere oppgaver innen dette enn restaurantkokkene, da helst innen spesialkostene. Servitørene bruker dette i mindre grad enn alle de andre, men følger likevel undervisningen som kokkene. Elevene på matfag har også sine egne oppgaver innen dette temaet, tilpasset sitt yrke.

I ungdomsbedriftene skal elevene næringsberegne produktene de produserer for salg. De må kunne dokumentere for næringsinnhold i produktene sine. Dette er pålagt etter forskriften om merking av mat for videresalg. Enkelte av ungdomsbedriftene er flinkere til å gjennomføre dette enn andre. En annen ting er om elevene har noen nytte av å ha en ungdomsbedrift for å bli lærlinger.

På skole nummer to var det mer fokus på gjennomgåelse av næringsstoffene, med varighet nesten et halvt år på Vg1, og oppgaver i etterkant av dette. På Vg2 pleide de å bruke digital næringsberegning i forbindelse med menyer og næringsberegning av eget matinntak, gjerne over flere dager. Det var også et skille mellom kokk og institusjonskokk, der det ble mer fokus og bruk på institusjonskokk. Der er det større relevans i forhold til næringsberegning av mat tilpasset spesialkost. I serveringen ble det veldig lite brukt; der har de heller mer fokus på matallergier istedenfor næringsstoffer.

På den siste skolen var det avdelingsleder sammen med lærerne på Vg1 og Vg2 som avgjorde hvordan undervisningen av digital næringsberegning skulle gjennomføres på bakgrunn av kompetansemålene. På Vg1 følger alle elevene, uansett hvilken yrkesretning de har peilet seg inn på, de samme kompetansemålene for felles programfag. På Vg2 har de oppgaver med å næringsberegne menyer og sitt eget næringsinntak ved enkelte måltider. Noen ganger for å finne ut om de energigivende næringsstoffene i måltider og menyer, mens andre ganger kan det være vitaminer. Også her følger alle elevene samme opplegg uansett yrkesvalg.

### Lærernes syn på digital næringsberegning

Lærerne synes generelt at det er greit at elevene skal lære å næringsberegne for å vite forskjellene, men ser ikke helt behovet for å kunne det, da elevene ikke kommer til å få bruk for det når de kommer ut i yrkeslivet. Bortsett fra som institusjonskokk på sykehus, sykehjem og andre slags institusjoner.

Lærer nummer to syntes at det var for lite fokus på ernæring i undervisningen og mente at elevene burde ha mer kjennskap til hvor viktig sammensetningen av næringsstoffene egentlig er. Det ble ikke gått så hardt inn for å undervise i digital næringsberegning ved denne skolen, men ble allikevel alltid tatt med for å friske opp hva elevene hadde lært på Vg1.

Den tredje læreren mente hver enkelt lærer måtte være mer interessert i digital næringsberegning for å bruke det aktivt i undervisningen. Det varierte litt hvor mye det ble undervist i, men læreren mente i hvert fall at elevene hadde kjennskap til digital næringsberegning etter endt skoleår. Læreren mente også at dette var mest relevant for institusjonskokk, og at de elevene ville lære vesentlig mer om dette når de kom ut i lære.

### Utfallet av intervjuene

Vi tolket det slik at alle lærerne mente at elevene burde ha grunnleggende kunnskap eller kjennskap til digital næringsberegning generelt, men var litt usikre på den videre bruken i yrkeslivet.

Lærerne synes dette er et viktig tema, men på spørsmål om relevans for yrkene er de mer nølende. De er enige i at det først og fremst er institusjonskokkene som trenger digital næringsberegning og da for utregning av spesialkost. Det er også nødvendig for å kunne anbefale og lage daglig kost. Daglig kost er noe institusjonskokkene jobber mer med enn kokker og servitører.

Forhold som kan svekke resultatenes pålitelighet kan være at vi kun har vært på tre skoler og det vil dermed ikke representere meningen til flere lærere enn de som har deltatt i intervjuene.

### Diskusjon

I følge resultatet av undersøkelsen høsten 2015 er det få yrkesutøvere i restaurant- og matfagene som benytter digital næringsberegning i yrkene. Til og med institusjonskokkene bruker digital næringsberegning lite i sin arbeidsdag. Er dette på grunn av at det bare er ledere som utfører disse oppgavene? Eller har bedriftene egne faglærte eller innleide konsulenter til dette formålet?

Er det likevel nyttig for elevene å kunne vite hvordan man kan finne ut av næringsinnhold i rettene de lager og kunne anbefale mat i forhold til diverse dietter, spesialkost og trender? Brukes digital næringsberegning i undervisningen kun fordi det står i læreplanen? Dette er spørsmål vi ikke har svar på men som problematiserer temaet digital næringsmiddelberegning.

Når elevene gjennomfører ungdomsbedrift får de sett nytteverdien av å kunne bruke digital næringsberegning. På Vg2 på restaurant- og matfag skal elevene følge regelverket for merking av mat og de må da kunne næringsberegne varene de produserer og selger for å opplyse forbrukerne hva varene inneholder. Ungdomsbedrift er én måte elevene får brukt næringsberegning i oppgaver på skolen. Siden det stilles strengere krav til merking av mat som selges er dette et godt eksempel på hvor relevant dette er for yrkene. I matindustrien er nok denne oppgaven gitt andre, men for å produsere matvarer til salg i liten skala, vil det være nødvendig med kompetanse på dette området.

Når vi har sett på undersøkelsen fra høst 2015 ser det ut som at yrkesutøvere i restaurant og matfag arbeider lite med digital næringsberegning. Det blir stadig vanligere å spise ute ved ulike anledninger og dette utgjør en større del av kostholdet. Interessen for ernæring og helse har økt i takt med utfordringene ved livsstilssykdommer. Samtidig ser det ut til at fremtidens forbrukere vil stille høyere krav til mat på farten. (Bugge & Lavik, 2007). Vil kundene kreve høyere råvare- og ernæringskompetanse på sikt? Kanskje bruken av digital næringsberegning vil bli mer aktuelt om noen år?

## Oppsummering og konklusjon

Med utgangspunkt i problemstillingen: «I hvilken grad opplever Vg2 kokk- og servitørelever ved 3 videregående skoler undervisningen i digital næringsberegning som relevant for kokk- og servitøryrkene, og hvordan organiserer lærere ved de samme skolene undervisningen?» har vi gjennomført en undersøkelse som skal gi svar.

Ved alle tre skolene der vi gjennomførte undersøkelsen mente både elever og lærere at det er nødvendig med digital næringsberegning i undervisningen. Det er derimot uenighet om relevans for senere yrkesutøvelse.

I følge vår undersøkelse er elevene stort sett positive til å lære om digital næringsberegning. De fleste elevene mente at dette er viktig kunnskap for sitt kommende yrke. Å vite hva maten de serverer inneholder er for dem et godt argument for å lære om digital næringsberegning.

Både elevene og lærerne synes det er nyttig, men lærerne mener i større grad enn elevene at slik kompetanse blir lite benyttet i yrkeslivet. Dette kan indikere at lærerne tar utgangspunkt i sin egen arbeidserfaring fra kokk- og servitøryrkene og kjenner yrkesutøvelsen og behovet for kompetanse for digital næringsberegning bedre enn det elevene gjør.

Etter Kunnskapsløftet har ernæring og kosthold fått en sentral plass i restaurant- og matfags læreplaner. Dette er en del av regjeringens handlingsplan for et sunnere kosthold og er derfor viktig at det blir ivaretatt i opplæringen. Når elevene kommer ut i arbeidslivet vil de ha innflytelse på andres kosthold. Undervisning i digital næringsberegning er med på å øke kompetansen til yrkesgrupper som arbeider med mat og bør dermed også gjøres mer yrkesrelevant for kokk- og servitøryrkene. Det kan være utfordrende å yrkesrelatere undervisningen når digital næringsmiddelberegning i så liten grad benyttes av kokker og servitører på arbeidsplassen. Dette reiser et spørsmål om opplæring i digital næringsberegning er i utakt med behovene i yrkene, eller er det slik at det kanskje er bedre å være i forkant av eventuelle fremtidige behov?

## Litteraturliste

- Bugge, A., B., & Lavik R. (2007) *Å spise ute. Hvem, hva, hvor, hvordan hvorfor og når*. Oslo: Statens institutt for forbruksforskning. Hentet 20.03.2016 fra [http://www.sifo.no/files/file71778\\_fagrappport\\_2007-6\\_rev.pdf](http://www.sifo.no/files/file71778_fagrappport_2007-6_rev.pdf)
- Hellevik, O. (2012). *Forskningsmetode i sosiologi og statsvitenskap*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Johannessen, A., Tufte, P. A. & Christoffersen, L. (2011). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag AS.
- Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. (3. utg). Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.

- Opplysningskontoret for meieriprodukter. (Udatert). Hentet 01.05.2016 fra  
<http://www.melk.no/melk-tv/ernaeringstips/meieriprodukter-i-en-sunn-livsstil/>
- Regjeringen. (2007-2011). *Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen; Oppskrift for et sunnere kosthold*. Hentet 22.02.2016 fra:  
<https://www.regjeringen.no/globalassets/upload/hod/vedlegg/304657-kosthold.pdf>
- Spetalen H., Eben B. & Jahanlu D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant og matfagene – Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport* (HiOA rapport 3). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Utdanningsdirektoratet. (2006). *Grunnleggende ferdigheter*. Hentet 20.01.2016 fra:  
[http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Grunnleggende\\_ferdigheter](http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Grunnleggende_ferdigheter)
- Utdanningsdirektoratet. (2006). *Kompetansemål*. Hentet 20.01.2016 fra  
<http://www.udir.no/kl06/RFG2/Kompetansemal?arst=1858830315&kmsn=1745310962>



## Bruk av digitale verktøy i restaurant- og matfag.

– Restaurant- og matfagelevers opplevelse av kompetanse, relevans og undervisning

### Sammendrag

Digitale ferdigheter er en av 5 grunnleggende ferdigheter alle elever i grunnskolen skal mestre. I undersøkelsen "Yrkesutøvelse i restaurant- og mat fagene, arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller" (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016) kommer det frem at det er relativt lite bruk av disse ferdighetene i arbeidsdagen til kokker og servitører anno 2015. Når samfunnet for øvrig stiller store krav til digitale kunnskaper er det interessant og undersøke hva slags digitale ferdigheter elevene på Vg2 mener at de besitter? Hva kan de, hva lærer de og sist men ikke minst, ser de selv nytten av å beherske denne ferdigheten med tanke på fremtidig arbeidshverdag?

Resultatene fra en spørreundersøkelse ved 3 ulike videregående skoler med utdanningsprogrammet restaurant- og matfag kan gi grunnlag til å mene noe om dette. Ikke entydige og bastante svar, men en vekker rundt selve begrepet opplæring. Det viser seg at elevene er svært enige i at de både *kan* mye rundt digitale ferdigheter og har god *nytte* av å lære seg digitale ferdigheter. De er likevel nokså uenige i at de får *god opplæring*, særlig i den praktiske yrkesutøvelsen i verkstedet.

### Introduksjon

Med bakgrunn i spørreundersøkelse «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller» (Spetalen et al., 2016), kom det frem at kokker og servitører i liten grad utfører arbeid som krever digitale ferdigheter. Gjennomsnittlig bare 1-2 ganger per måned. Ansatte med fag-/svennebrev arbeider noe hyppigere med arbeidsoppgaver som krever digitale ferdigheter, mens det er særlig ansatte i lederstillinger som i størst grad gjennomfører arbeid der det er behov for digitale ferdigheter. Undersøkelsen viser altså en økende frekvens for yrkesutøverne med lederansvar, noe som tilsier at den «vanlige» yrkesutøver/kokk bruker sine digitale ferdigheter i særdeles liten grad i sitt arbeid.

Med kunnskapsløftet ble det i 2006 innført 5 grunnleggende ferdigheter. En av disse er digitale ferdigheter. Et revidert planverk fra utdanningsdirektoratet kom i 2012. Da hadde kunnskapsløftet vært praktisert i 6 år. Dette sier kanskje litt om hvor fort behovene endres i dagens samfunn? Det står som følger: *Digitale ferdigheter er en viktig forutsetning for videre læring og for aktiv deltakelse i et arbeidsliv og et samfunn i stadig endring. Den digitale utviklingen har endret mange av premissene for lesing, skriving, regning og muntlige uttrykksformer. Derfor er digitale ferdigheter en naturlig del av grunnlaget for læringsarbeid både i og på tvers av faglige emner. Dette gir muligheter for nye læringsstrategier, men stiller også økte krav til dømmekraft.* (Utdanningsdirektoratet, 2012)

Det som tidligere var beskrevet som «Grunnleggende ferdighet i bruk av digitale verktøy» er nå endret til «Digitale ferdigheter som grunnleggende ferdighet». I dette ligger det også en endring av hvordan ferdighetsbegrepet skal forstås. Den nye beskrivelsen tar utgangspunkt i at vi har fått en digitalisert og medierik hverdag, og at det blir enklere, helt naturlig og nødvendig å ta i bruk ny teknologi.

I læreplanen for VG 2 kokk og servitør står følgende: *Å kunne bruke digitale verktøy i kokk- og servitørfag 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.* (Utdanningsdirektoratet, 2011)

Sett i et samfunnsperspektiv har de digitale ferdigheter blitt like naturlig som å kunne beherske regning, lesing, muntlighet og det å gjøre seg forstått skriftlig. Hvor godt integrert er undervisningen av disse digitale ferdighetene etter 10 år med kunnskapsløftet? Hva kan elevene fra før, hva lærer de, og ser de nytten av det de lærer med tanke på fremtidig arbeid?

Det er ikke veldig mye forskning på dette området. Så langt jeg har kunnet se, er det noen tendenser man kan støtte seg til. Særlig rundt en omfattende rapport fra 2014 som heter: «Digitale ferdigheter for alle?» en stor undersøkelse som tester elevers digitale ferdigheter fra 18 land, herav Norge.

Det er 11 læringsmål innen digitale ferdigheter på Vg2 Kokk- og servitørfag, noe som må anses å være relativt omfattende. Ute i yrkeslivet kan det virke å være et forholdsvis lite etterspurt behov for disse ferdighetene. Mens i samfunnet for øvrig er det en gjengs oppfatning om at digitale ferdigheter er en helt grunnleggende og påkrevd ferdighet. Men hvordan opplever elevene at opplæringen forbereder de på fremtidig yrkes- og samfunnsliv?

### **Problemstilling**

Min problemstilling er derfor: *I hvilken grad opplever elevene i Vg2 kokk og servitørfag at de får tilstrekkelig opplæring i bruk av digitale verktøy som skal benyttes i fremtidig yrkesutøvelse?*

### **Metode**

Spørreskjema ble mitt arbeidsredskap. Dette betyr at jeg kan stille en hel del spørsmål og bearbeide svarene med statistiske dataprogrammer både under analysen og under bearbeiding av empiri (Halvorsen, 2011). Det å benytte spørreskjema gav meg også muligheten til å samle inn et relativt stort antall svar på den begrensede tiden jeg hadde tilgjengelig. I utarbeidelsen av spørreskjemaet har det vært ulike hensyn og ta. Målgruppen er ungdommer og det har vært viktig å tenke på at spørsmålene skal være lettfattelig og tilpasset respondentene. Jeg valgte å sette inn forklarende tekst til noen av spørsmålene for å sikre at ungdommene virkelig skjønnte spørsmålene. Dette kan begrense muligheten for ulike tolkninger.

Jeg valgte å bruke lukkede spørsmål, altså spørsmål med faste svaralternativer for å kunne sammenlikne svarene.

Det spesielle med faste svaralternativer er at man må vite nøyaktig på forhånd hva man vil ha svaret på (Johannessen, Tufte, & Christoffersen, 2010). Problemstillingen har derfor vært utgangspunktet ved utforming av spørsmålene slik at jeg får svar som kan belyse denne. Jeg gjennomførte en pretesting av spørreskjemaet for å sjekke at dette fungerte etter hensikten. Piloteringen av skjemaet har hatt 3 ulike formål:

1. Kontrollere at språket er godt forståelig for målgruppen
2. Kontrollere at spørsmålene ikke kan tolkes på ulike måter, altså er de tydelige nok?
3. Samstemmer forklarende tekst med virkeligheten ute i skolen? Altså er spørsmålene relevante for Vg2 elever ved kokk- og servitørfag?

Jeg valgte å bruke en «Likert-skala» med verdier fra 1-7, der 1 var «Svært enig» og 7 var «Svært uenig». Jeg valgte å bruke denne skalaen på samtlige spørsmål, da dette gjør bearbeidingen av svarene i både kodebok og datamatriksen ryddig og oversiktlig.

Jeg fikk hjelp av 2 ungdommer på 10.trinn til å lese igjennom spørsmålene for å kontrollere at språket var forståelig. Samt en lærer ved Restaurant og matfag, til å lese igjennom for å sjekke om spørsmålene var relevante, sett i lys av læreplanmålene. Her fikk jeg gode tilbakemeldinger, og det ble bare justert litt på noe ordlyd for å «forenkle» språket.

For å få et forholdsvis bredt spekter av respondenter ble skjemaene delt ut ved 3 ulike restaurant- og matfag linjer fordelt på østlands- og sørlandsområdet. Da skjemaet er frivillig å besvare, måtte jeg ta høyde for at det ville bli noe frafall.

Spørsmålene er delt i 3 kategorier:

- Hva *kan* elevene?
- Hva *lærer* de på skolen?
- Hvilken *nytte* ser de av det de kan/lærer med tanke på fremtidig yrkesutøvelse?

Utgangspunktet for spørsmålene er de digitale ferdighetene som er beskrevet i læreplanen for felles programfag for Vg2 kokk- og servitørfag. Jeg valgte denne strategien, fordi dette vil være gjenkjennelig for elevene. Jeg tar det som en forutsetning at de er gjort kjent med de grunnleggende ferdighetene de skal beherske etter endt toårig skoleløp ved restaurant og matfag.

Slik beskrives de i lærerplanen for Vg2, i en forkortet versjon:

Å kunne bruke digitale verktøy i kokk- og servitørfag innebærer at eleven skal kunne:

- *Hente og oppsummere relevant informasjon*
- *Dokumentere og presentere faglig arbeid.*
- *Sammenligne og vurdere energi- og næringsinnhold.*
- *Kost- og menyplanlegging.*
- *Varebestilling.*
- *Betalingsrutiner.*
- *Lagerstyring.*
- *Bruk av produksjonsutstyr (Utdanningsdirektoratet, 2011).*

Jeg har delt inn målene i 2 kategorier

Fag/teoretisk basert:

- Hente relevant informasjon
- Dokumentere faglig arbeid
- Presentere faglig arbeid
- Sammenlikne energi- og næringsinnhold i mat
- Menyplanlegging
- Vurdere energi- og næringsinnhold i mat
- Kostplanlegging

Verksted:

- Bruke produksjonsutstyr
- Lagerstyring
- Varebestilling
- Betalingsrutiner

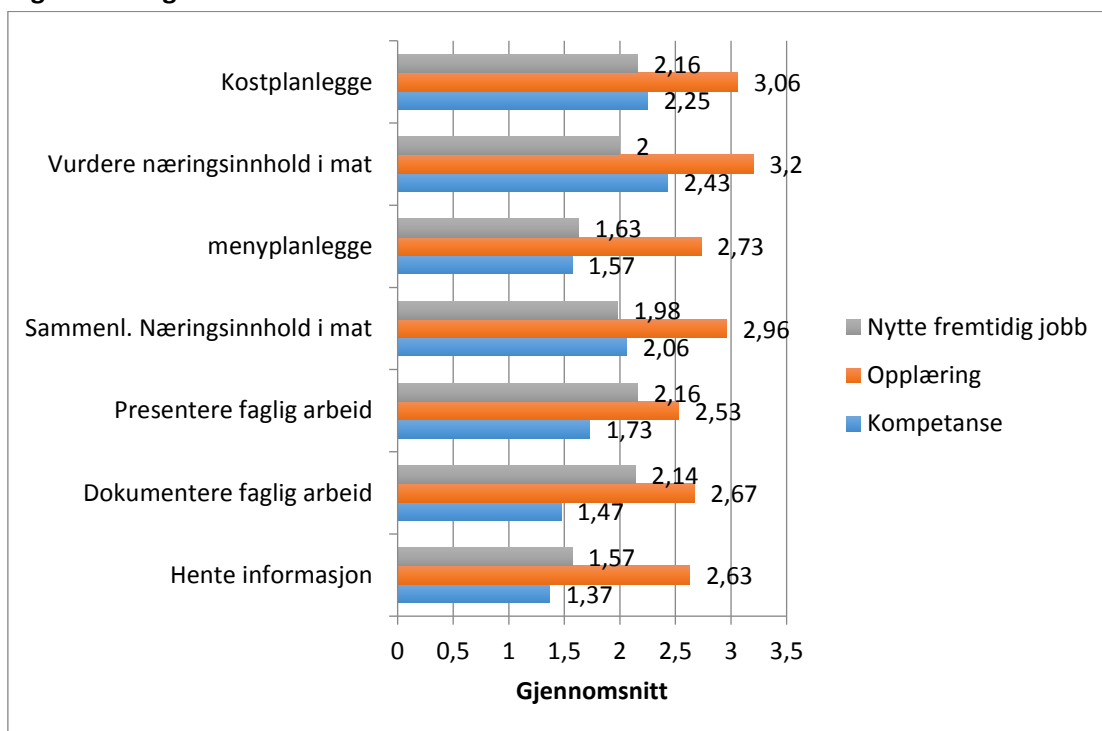
Disse skjemaene skulle distribueres som enquêtes, altså som selvadministrerende spørreskjemaer. Respondenten leser selv skjemaet og noterer selv sine egne svar. Jeg fikk dermed ingen anledning til å understreke viktigheten av at alle spørsmål skulle leses nøye, og at det var viktig å bruke litt god tid på utfyllingen. Jeg fikk heller ikke vært til stedet for å oppklare eventuelle misforståelser rundt de ulike spørsmålene. Dette kan være en svakhet ved gjennomføringen av spørreundersøkelsen.

Analysen omfatter 51 utfylte spørreskjemaer. Jeg valgt å forkaste 3 svarskjemaer som var besvart med utelukkende like tall (bare 1'ere eller bare 7'ere). Disse vil være ødeleggende i analysen, og anses ikke som verken nyttige eller relevante.

## Resultat

Jeg vil nå redegjøre for noen av funnene jeg anser som særlig interessante. Det er benyttet enveisanalyse med mål for sentraltendens (gjennomsnitt) som visualiseres ved bruk av diagrammer. Det første diagrammet tar for seg de digitale ferdighetene som jeg har kategorisert som mer teoretiske/faglig relatert

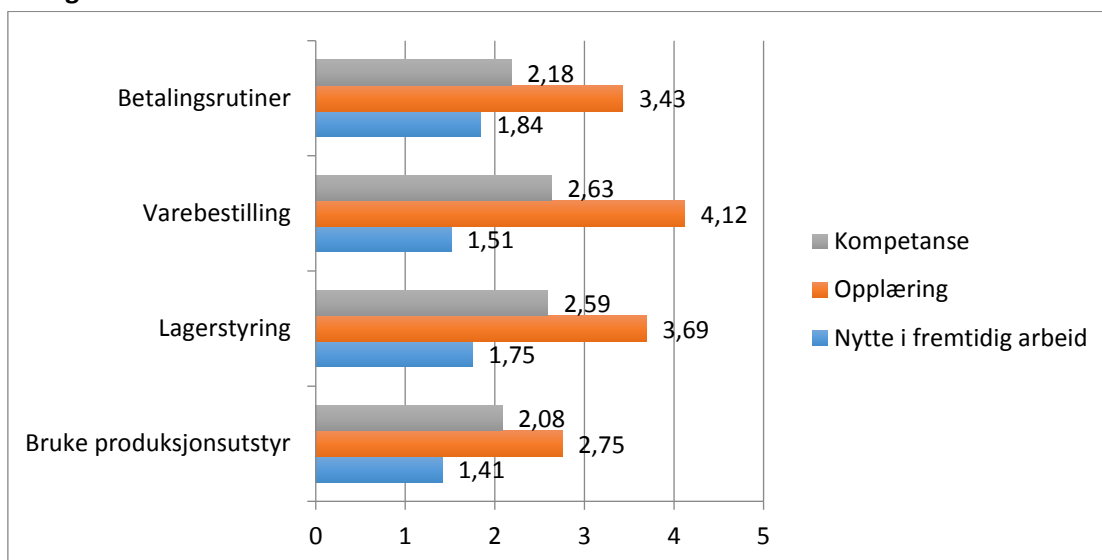
**Figur 1. Oversikt over elevens opplevelse av nytte, opplæring og kompetanse i faglige- teoretiske digitale ferdigheter**



Kommentar: Med en Likert-skala som går fra 1 (svært enig) til 7 (svært uenig) ligger skårene fra 1,37 til 3,2. Elevene gir høyest gjennomsnittlig skåre på spørsmål om nytte for fremtidig jobb og opplevelse av egen kompetanse med henholdsvis en gjennomsnitsskåre på 1,9 og 1,8. Opplevelsen av opplæringen får en noe lavere gjennomsnittlig skåre, 2,8. Dette kan tolkes som om elevene ser nytte i å lære digitale ferdigheter, de mener de har god kompetanse i digitale ferdigheter, men opplæringen er de ikke så fornøyd med. Dette er kanskje et lite paradoks i og med at de selv mener den teoretiske kompetansen er god.

Det er verdt å merke seg at figur 1 handler om elevens opplevelse av nytte, opplæring og kompetanse i faglige-/teoretiske digitale ferdigheter. Det neste diagrammet viser elevens opplevelse av nytte, opplæring og kompetanse i praktiske digitale ferdigheter.

**Figur 2. Oversikt over elevens opplevelse av nytte, opplæring og kompetanse i praktiske digitale ferdigheter**



Kommentar: Med en Likert-skala som går fra 1 (svært enig) til 7 (svært uenig) ligger skårene fra 1,41 til 4,12. Elevene gir høyest gjennomsnittlig skåre på spørsmål om nytte for fremtidig jobb med en gjennomsnittsskåre på 1,6. Opplevelsen av egen kompetanse skårer 2,4 og er altså noe svakere enn elevenes opplevde kompetanse i teoretisk/faglig digital kompetanse. Opplevelsen av opplæringen får en enda lavere gjennomsnittlig skåre med 3,5. Dette kan tolkes som om elevene ser stor nytte i å lære praktiske digitale ferdigheter, de mener de har relativt god kompetanse i digitale ferdigheter, men også her er de mindre fornøyd med opplæringen. Dette er kanskje et lite paradoks i og med at de selv mener den praktiske kompetansen er god.

## Diskusjon

Elevene føler i stor grad at de har god kompetanse på dette med å *hente informasjon, dokumentere faglig arbeid og å presentere faglig arbeid*. Dette bekreftes også gjennom undersøkelsen «Digitale ferdigheter for alle? Norske resultater fra ICILS 2013». Rapporten sier følgende om elevenes kompetanse og bruk av digitale verktøy i skolehverdagen: *Norske elever har gode digitale ferdigheter sammenlignet med elever i andre land. Norge befinner seg blant de beste landene i en internasjonal undersøkelse som tester elevers digitale ferdigheter i 18 land* (Ottestad, Throndsen, Hatlevik, & Rohatgi, 2014)

Som nevnt i innledningen er dagens Vg2 elever «barn av kunnskapsløftet». De er vant med å bruke digitale hjelpemidler og faglige/teoretiske ferdighetene er noe de har jobbet med i mange år som en naturlig del av deres skolehverdag. Det er derfor ikke unaturlig at elevene opplever god kompetanse i digitale ferdigheter og at digitale ferdigheter er nyttig for fremtidig arbeid. Det er noe større uenighet rundt hva de selv føler at de lærer på Vg2. Særlig i praktisk arbeid i verkstedet med yrkesrettede mål og arbeidsoppgaver. Da kan man stille seg følgende spørsmål:

Hvordan er lærernes digitale kompetanse og hvordan tilrettelegger lærerne opplæringen? En forskningsrapport fra 2014 slår fast følgende: «Norske lærere har i mindre grad enn lærere i andre land deltatt på ulike former for kompetanseheving innen IKT. Blant skolenes IKT-ansvarlige mener 77 prosent at mangelfulle IKT-ferdigheter hos lærerne er det største hinderet for pedagogisk bruk av IKT». «Undersøkelsen viser at norske skoler har et godt utgangspunkt for å ta i bruk digitale verktøy i undervisningen, men at det fortsatt er store variasjoner i lærernes kompetanse i bruk av IKT i fagene. Lærernes digitale fagkompetanse må styrkes både i lærerutdanningene og ved målrettet etter- og videreutdanning» (Ottestad et al., 2014).

Dette kan være en medvirkende årsak til at elevene svarer at de ikke er helt enige i at de får god opplæring i både teoretisk og praktisk bruk av digitale ferdigheter. Det kunne vært svært interessant og fulgt opp denne spørreundersøkelsen med kvalitative intervjuer med yrkesfaglærere ute i skolene der spørsmålet kunne være: «I hvilken grad mener yrkesfaglærere at de har den digitale kompetansen som trengs, for å undervise innen alle de 11 målene i henhold til læreplanverket?»

## Oppsummering og konklusjon

I hvilken grad opplever elevene i Vg2 kokk og servitørfag at de får tilstrekkelig opplæring i bruk av digitale verktøy som skal benyttes i fremtidig yrkesutøvelse?

Resultat av spørreundersøkelsen som er gjennomført ved tre skoler antyder at elevene opplever å ha god kompetanse i digitale ferdigheter. Elevene ser også digitale ferdigheter som svært viktig for fremtidig yrkesutøvelse. Dette er interessant fordi elevens opplevelse stemmer ikke helt overens med en rapport lagt fram i 2016 (Spetalen et al., 2016) der det kommer fram yrkesutøvere i restaurant- og matfagyrker benytter digitale ferdigheter i liten grad på arbeidsplassen.

Elevene er mindre fornøyde med opplæringen i digitale ferdigheter. Undersøkelsen gir ikke data som forklarer hva elevene mener med dette, men det er mulig at både organisering av undervisningen og lærernes kompetanse i digitale ferdigheter kan være en mulig årsak.

## Litteratur

- Halvorsen, K. (2011). *Å forske på samfunnet, en innføring i samfunnsvitenskapelig metode* (5 ed.). Oslo: Cappelen akademisk forlag.
- Johannessen, A., Tufte, P. A., & Christoffersen, L. (2010). *Introduksjon ti samfunnsvitenskapelig metode* (4 ed.). Oslo: Abstrakt forlag.
- Ottestad, G., Throndsen, I., Hatlevik, O., & Rohatgi, A. (2014). *Digitale ferdigheter for alle? Norske resultater fra ICILS 2013*. Hentet fra <http://www.udir.no/Tilstand/Forskning/Rapporter/Internasjonale-forskningsmiljoer/Norske-elever-har-gode-digitale-ferdigheter/>
- Spetalen, H., Eben, B., & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller*. Høgskolen i Oslo og Akershus (HiOA Rapport 3) Utdanningsdirektoratet. (2011). Grunnleggende ferdigheter VG2 kokk og servitør. Hentet fra [http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Grunnleggende\\_ferdigheter](http://www.udir.no/kl06/RFG2-01/Hele/Grunnleggende_ferdigheter)
- Utdanningsdirektoratet. (2012). Rammeverk for grunnleggende ferdigheter, . Hentet fra: [http://www.udir.no/globalassets/upload/larerplaner/lareplangrupper/rammeverk\\_grf\\_2012.pdf](http://www.udir.no/globalassets/upload/larerplaner/lareplangrupper/rammeverk_grf_2012.pdf)

# Restaurant- og matfagelevers valg av yrke etter Vg1

## -Yrkeskunnskap, omvalg og kontaktlærerens betydning

### Sammendrag

Etter tre praksisperioder i studiet har jeg truffet en god del forskjellige restaurant- og matfagelever. Noe av det som er naturlig for en praksiskandidat å spørre elevene om, er hvilket yrke de har lyst til å jobbe i? Elevenes svarte nesten alltid kokk eller konditor. Skal alle elevene bli kokker eller konditorer? Hva med de resterende 10 restaurant- og matfagyrkene? Dette ønsket jeg å undersøke nærmere.

Min problemstilling ble derfor: *Hvilke betydning har elevenes kunnskap om restaurant- og matfagyrker og kontaktlæreres yrkesbakgrunn for deres valg av Vg2-kurs?*

Jeg lagde et spørreskjema som ble delt ut til Vg1 RM-elever ved 9 forskjellige skoler i sør Norge. 124 elever svarte på spørreskjemaet mitt.

Når det gjaldt elevenes *kjennskap* til forskjellige RM-yrken, så var de fleste av de 12 RM-yrkene kjent for elevene. Når det gjaldt hvilke av yrkene elevene var mest *interessert i*, var 50 % mest interessert i kokkfaget, mens nummer to var konditorfaget med 17 %.

Undersøkelsen viste også at 35 % av elevene sa at de hadde endret yrkesinteresse gjennom det første skoleåret. 68 % av elevene som hadde endre yrkesinteresse, endret til kokkefaget og som nummer to, litt overaskende, servitørfaget. Når 66 % kontaktlæreren hadde kokkbakgrunn, kan det stilles spørsmål om dette kan påvirke elevenes videre yrkesvalg?

Når «Faglig råd for restaurant- og matfag» skriver at vg1 skal være en forberedelse og innføring til alle RM-fagene, er det ikke nødvendigvis slik i praksis. Rådet kommer med en advarsel om at Vg1 restaurant og matfag ikke skal være Vg1 kokk- og servitørfag (UDIR, 2016).

### Introduksjon

Etter at kunnskapsløftet ble introdusert, redusert man antall Vg2-kurs i restaurant- og matfag fra 7 til 2- Grunnen til dette var å lette dimensjoneringen og at elevene hadde muligheter til å forskyve valget av fag og for å kunne gi bedriftene et bredere elevgrunnlag å hente rekrutter fra (Høst & Evensen, 2009). Denne strukturendringen gikk ikke helt slik man tenkte. «Elevene valgte slik de hadde gjort før reformen» (Høst, Reegård, Reiling, Skålholt & Tønder, 2015, s 42).

Næringsmiddelindustrien med sine ca. 45 000 ansatte er Norges nest største industribransje, men tar bare inn 30 – 40 lærlinger årlig fra Vg2 Matfag. Fra Vg2 kokk- og servitørfag ble det tegnet 781 lærlingkontrakter i 2014, og det har holt seg mer stabilt (Høst et al, 2015).

I mitt studie så jeg vært ute i praksis i tre perioder, og etter å observert flere klasser og lærere i restaurant- og matfag, har det skapt en undring. Hvorfor ser det ut til at nesten alle de elevene jeg har pratet med har bestemt seg for å bli kokk eller konditor? Selv på slutten av Vg1 er det min erfaring at det er bare er flere som ønsker å bli kokk eller konditor. Hva vet egentlig disse elevene om alle yrkene som er innlemmet i «RM-familien»?

Har elevenes kjennskap til de forskjellige RM-yrkene betydning for deres videre valg og holder elevene fast ved yrkesvalget gjennom hele Vg1? Har kontaktlærerens yrkesbakgrunn betydning for elevenes

yrkesvalg? Det er lite kunnskap om hva som påvirker elevenes valg av yrkesvei etter Vg1 restaurant- og matfag.

### **Problemstilling**

Mitt valg av problemstilling er: *Hvilke betydning har elevenes kunnskap om restaurant- og matfagyrker og kontaktlæreres yrkesbakgrunn for deres valg av Vg2-kurs?*

### **Sentrale begreper**

Begrepet «*kontaktlærers yrkesbakgrunn*» referer til kontaktlærers fag-/svennebrev eller yrke før utdanning eller undervisning av elever.

Begrepet «*videre yrkesvalg*» handler om hvilke Vg2-kurs elevene velger etter Vg1-skoleåret som er ett grunnkurs der elevene skal bli kjent med de 12 forskjellige RM-yrkene før de velger ett av to Vg2-kurs som leder mot lærlingtid i ett fag(brev)område eleven ønsker å fordype seg i.

### **Metode**

Det er brukt kvantitativ metode for å samle inn data. Grunnen til at jeg velger spørreskjema er at jeg får muligheten til å skaffe meg sammenlignbare opplysninger om et større antall enheter. Disse opplysningene komme fram i form av tall som legges inn i en datamatrix som så kan analyseres for å finne mønstre i tallmaterialet (Hellevik, 2002).

### **Utforming av spørreskjemaet**

I utformingen av spørreskjemaet var det viktig å formulere spørsmål og svaralternativer på en slik måte at Vg1-elevene fikk den veiledningen de trengte for å svare uten at det påvirker svarene som ble gitt. Dette er en vanskelig balansegang. For at respondenten skal kunne gi et fornuftig svar, må jeg passe på at (1), opplysninger som er egnet til å besvare problemstillingen, (2) elevene forstår begrepene som blir brukt i spørsmålsformuleringen på samme måte som meg og (3), benytte relevante spørsmålstyper og svaralternativer (Haraldsen, 1999).

I utarbeidelsen av spørreskjemaet la jeg vekt å lage korte og presise spørsmålstekster som ligger nært opp til dagliglivets muntlige form. Spørsmålene måtte ikke overlapper hverandre og svaralternativene måtte også være uttømmende. Spørreskjemaets lay out ble også gjort publikumsvennlig for å vekke og opprettholde respondenten interesse fra start til slutt (Haraldsen, 1999).

### **Innsamling av data**

Med hjelp av 8 medstudenter og fikk jeg inn datamateriale fra 9 forskjellige skoler. Det ble sendt et introduksjonsbrev til avdelingsleder og rektor ved alle deltakende skoler som informerte om hva spørreundersøkelsen inneholdt og hva som var formålet. Brevet bekreftet at det ikke skulle samle inn sensitive opplysninger og at all informasjon vil bli holdt konfidensielt og anonymt.

Spørreskjemaet var i papirformat og Vg1-elevene la de utfylte skjemaene i konvolutter for å sikre anonymitet. Undersøkelsen var frivillig å svare på.

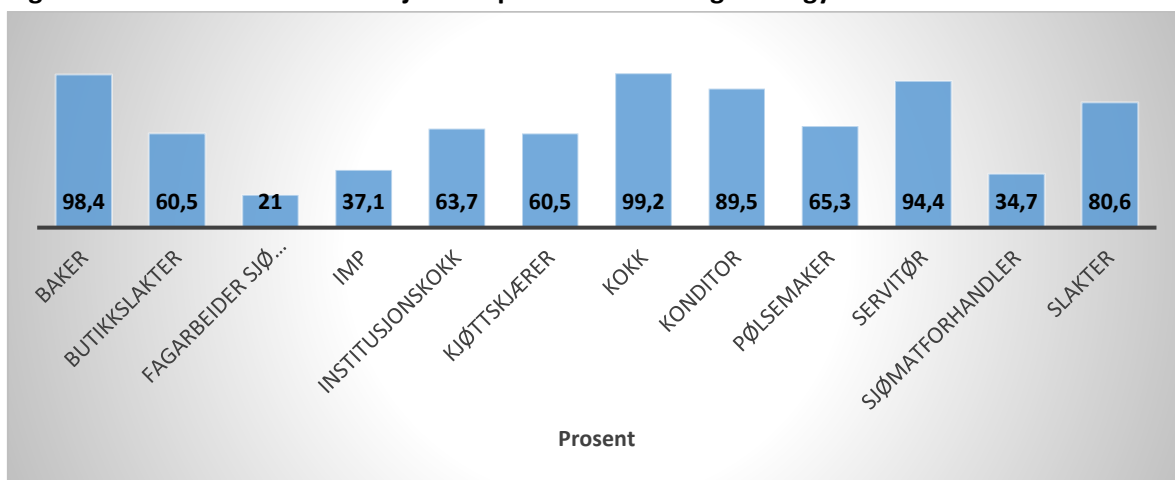
124 spørreskjemaene ble returnert til meg, men ikke alle var fullstendig besvart.



## Resultater

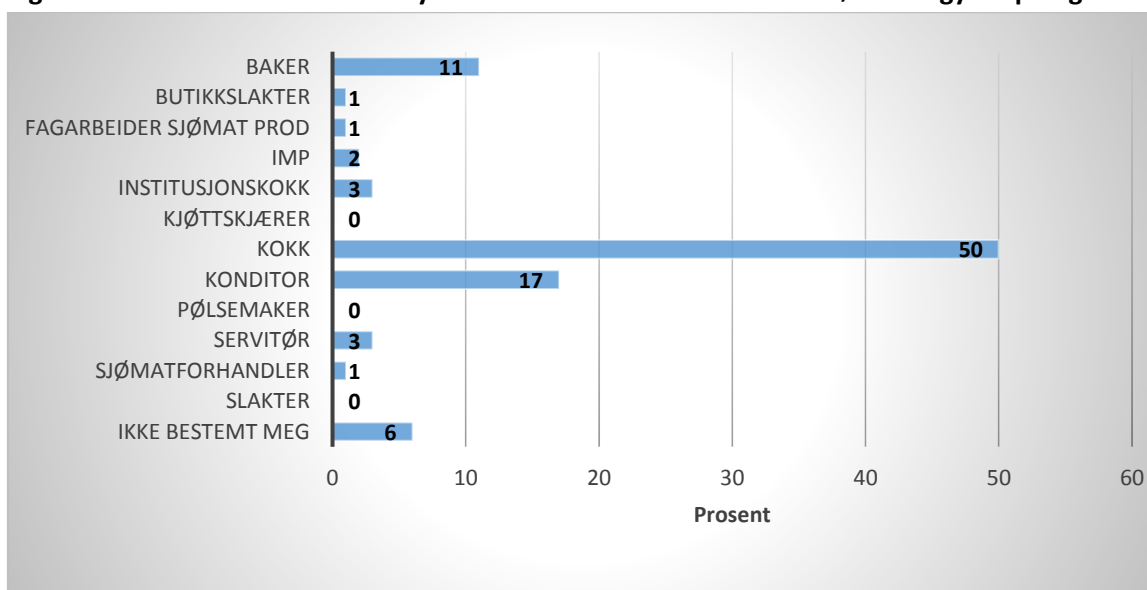
I min spørreundersøkelse så fikk jeg svar fra 124 elever i Vg1 restaurant- og matfag fra 9 forskjellige skoler i Sør-Norge som går på Vg1 restaurant- og matfag. Dataen fra spørreundersøkelsen ble lagt inn i Excel og deretter analysert i SPSS. Av de 124 elevene som svarte var det 49% menn og 51% kvinner. Videre vil jeg først presentere hvilke kjennskap elevene oppgir å ha til ulike RM-yrker, deretter hvilke yrke de var mest interessert i ved skolestart. Etter dette presenterer jeg andelen elever som får ny yrkesinteresse i Vg1 og hvilke yrkesinteresse dette eventuelt dreier seg om. Til slutt sammenlikner jeg kontaktlærerens yrkesbakgrunn og elevenes eventuelle nye yrkesinteresse.

**Figur 1. Oversikt over elevenes kjennskap til restaurant- og matfagyrker**



Her er den generelle trenden at elevene samlet sett kjenner til alle yrkene, men at elevenes yrkeskjennskap varierer. Fra 99 % som kjenner til kokkfaget, og til 21 % som kjenner til fagarbeider i sjømatproduksjon.

**Figur 2. Oversikt over hvilket RM-yrke elevene er mest interessert i før de begynte på Vg1**

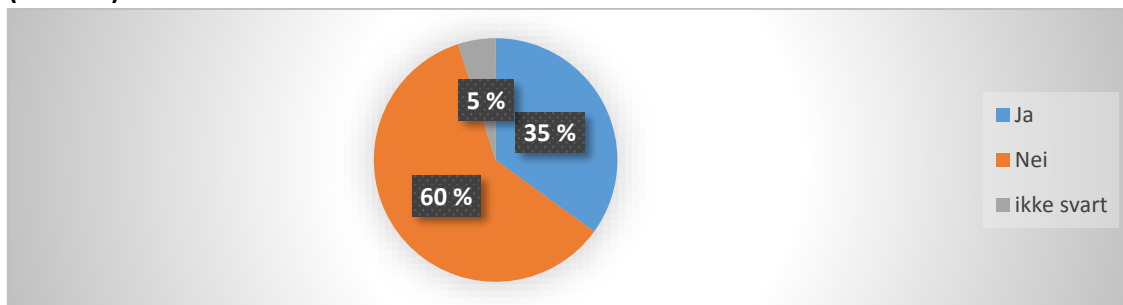


Elevene er generelt interessert i de fleste yrkene i «RM-familien». Unntaket er kjøttskjærer, pølsemaker og slakter. «De tre store» er kokk, baker og konditor og det er stor variasjon mellom hvilke yrker elevene er interessert i. Fra 50 % av elevene som var mest interessert i kokk, til 1% som var mest

interessert i butikklakter, sjømatproduksjon eller sjømatforhandler. 6 % av elevene var ikke interessert i noen av yrkene ved skolestart i Vg1.

Flere av elevene i undersøkelsen endret imidlertid yrkesinteresse i løpet av Vg1.

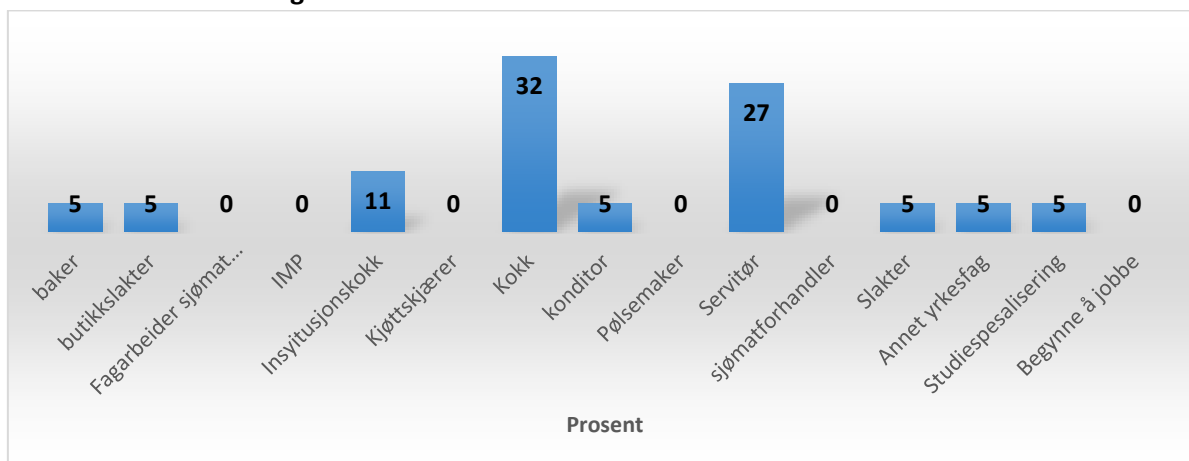
**Figur 3. Oversikt over prosentvis andel av Vg1-elevene som endret yrkesinteresse i løpet av skoleåret (Prosent)**



På spørsmål om eleven har endret yrkesinteresse i løpet av Vg1 holder 60 % holder fast ved deres opprinnelige yrkesinteresse, mens 35 % har endret hvilke RM-yrke de er interessert i.

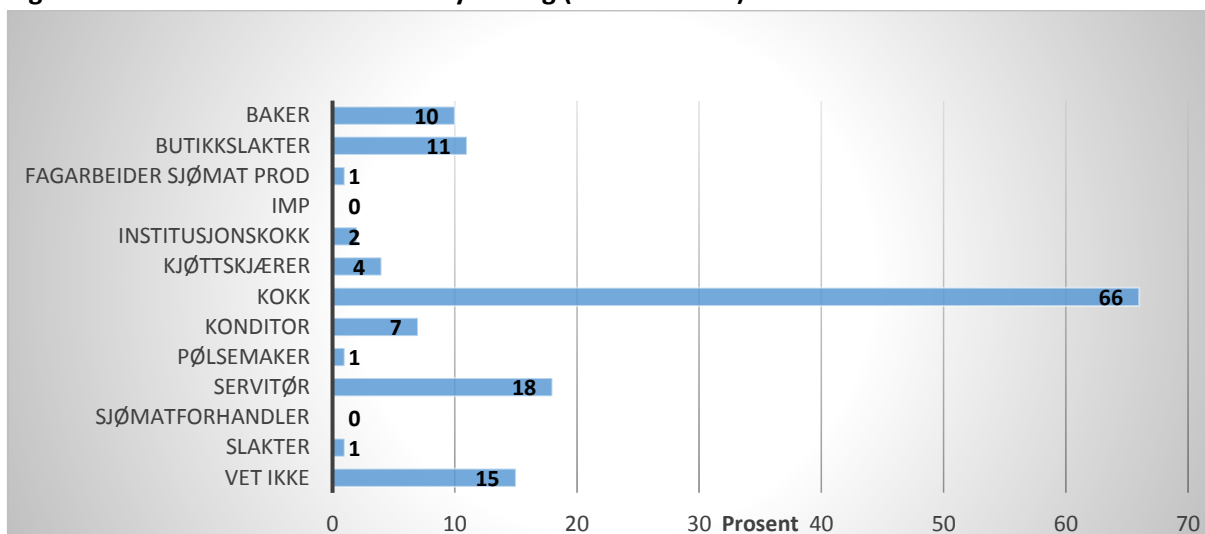
Et oppfølgingsspørsmål kartlegger den eventuelle nye yrkesinteressen.

**Figur 4. Basert på elever som endrer yrkesinteresse fra figur 3. Oversikt over hvilke nye RM-yrker elevene interesserer seg for**



Figuren viser at 32 % av elevene som har skiftet yrkesinteresse, ønsker å skifte til kokk. 27 % ønsker å skifte til servitør mens 11 % til institusjonskock. 6 andre yrker er også nevnt. Det er en tydelig trend at fag(brev)områdene i Vg2-kurset Kokk- og servitørfaget blir mer interessant for elevene gjennom Vg1-skoleåret. Dette åpner for å stille spørsmål om elevenes endring av yrkesinteresse kan være et resultat av kontaktlærerens yrkesbakgrunn? Kan det være slik at undervisningen i Vg1 gjør elevene mer interessert i noen yrker enn andre?

**Figur 5. Oversikt over kontaktlærers yrkesfag (elevenes svar)**



Figuren viser at 66 % av kontaktlærerne har kokkefaget som yrkesfagbakgrunn. 18 % hadde servitørfaget, mens ingen hadde bakgrunn fra IMP og sjømatforhandler.

Flere av respondentene krysset av for flere yrkesfag. Av disse hadde 79 % kokkefaget som ett av fag-/svennebrevne. De resterende 21 % hadde svennebrev i både baker- og konditorfaget.

## Diskusjon

### Elevenes kunnskaper om RM-yrkene, kontra elevenes interesse for RM-yrkene

Når det gjelder den *kunnskapen* elevene har om de forskjellige RM-yrkene, viser spørreundersøkelsen at de i gjennomsnitt kjente til 8 av de 12 RM-yrkene ved skolestart. Dette tolkes som er et relativt høyt antall siden en del av disse yrkene er relativ små. Det er imidlertid mulig at elevene ikke klarer helt å skille kunnskap de har fått gjennom skoleåret og det de visste ved skolestart. Oversikten over elevenes kunnskap om RM-yrker ved skolestart må derfor brukes med noe forsiktighet.

Når det gjelder *yrkesinteresse* var 50 % av elevene mest interessert i kokkefaget ved skolestart. Dette stemmer godt med det yrket de oppga å kjenne best til før de begynte på Vg1. Kanskje er det slik Andersen & Andersen (2016, s. 37) skriver i en rapport: «Populariteten til kokkefagene ble av flere av lærerne og opplæringskontorene tilskrevet de mange tv-programmene som omhandler matlaging, og de mange kjendiskokkene som figurerer i mediene». De skriver videre at «Konditorfaget på Vg2 matfag opplever også mye av det samme».

Det kan altså virke som om det er en sammenheng mellom elevenes kjennskap til fagområdene ved skolestart og deres yrkesinteresse. Bildet er imidlertid ikke entydig for 35 % av elevene endrer yrkesinteresse i løpet av Vg1. Påvirkning gjennom skoleåret kan derfor forklare elevenes yrkesinteresse på slutten av Vg1 som den innledende kunnskapen om de ulike yrkene i «RM-familien».

### Kan kontaktlærerens yrkesfagutdanning ha betydning for elevenes yrkesinteresse

Av de elevene som endret yrkesinteresse i løpet av Vg1, valgte 70 % av dem et videre løp i Vg2 kokk- og servitørfag. Dette resultatet åpner for å stille spørsmål om kontaktlærernes yrkesbakgrunn har betydning for elevenes yrkesinteresse?

Når minst 86 % av kontaktlærerne har yrkesbakgrunn i minst ett av fagområdene i Vg2 Kokk- og servitørfag, kan det se ut som om kontaktlærers yrkesfagbakgrunn gjør seg gjeldene. Elevenes

yrkesinteresser blir gjennom skoleåret konsentrert om færre yrker enn det elevene oppga de var interessert i ved skolestart.

Det er ikke mulig å fastslå at det er en signifikant samvariasjon mellom elevenes yrkesinteresse og kontaktlærerens yrkesbakgrunn, men resultatene fra undersøkelsen indikerer at dette er en mulighet. Om det er kontaktlærerens yrkesbakgrunn, strukturelle årsaker eller begge som er årsaken til at elever endrer yrkesinteresse er vanskelig å si sikkert. Når det finnes langt flere Vg2 Kokk- og servitørfagkurs enn Vg2 Matfag ved skoler som tilbyr restaurant- og matfag (VILBLI.no), kan det spekuleres i om elevene også endrer yrkesinteresse for å fortsette på samme skole etter Vg1.

## Oppsummering og konklusjon

Gjennom denne artikkelen har jeg prøvd å besvare problemstillingen: *Hvilke betydning har elevenes kunnskap om restaurant- og matfagyrker og kontaktlæreres yrkesbakgrunn for deres valg av Vg2-kurs?* Undersøkelsen indikerer at det er viss sammenheng mellom elevenes *kjennskap* til RM-yrkene ved skolestart og deres *yrkesinteresse* på slutten av Vg1. Bildet er imidlertid ikke entydig for 35 % av elevene endrer yrkesinteresse i løpet av Vg1.

Resultatene viser at 70 % av elever som endrer yrkesinteresse i Vg1, endrer dette til fagområder i Vg2 kokk- og servitørfag, mens bare 22 % av de elevene som endret yrkesinteresse gjør dette i retning Vg2 matfag. Når 66 % av kontaktlærerne har yrkesfagbakgrunn fra kokkefaget kan det synes som om dette påvirker elever som hadde andre yrkesinteresser ved skolestart.

Faglig råd for restaurant- og matfag skriver i sin utviklingsredegjørelse (UDIR, 2016, s. 8) at «De ønsker å påpeke at Vg1 skal gi en forberedelse og innføring til samtlige lærefag» og «Rådet mener at dette kun til dels er tilfellet i dag, og i hvert fall ikke på alle skoler». De skriver videre at «Vg1 restaurant- og matfag skal ikke være Vg1 kokk- og servitørfag».

Basert på mine resultater kan det se ut som om undervisningen knyttet til forskjellige RM-yrker er noe skjevt fordelt. Dette er i tråd med oppfatningen til Faglige råd for restaurant- og matfag.

## Litteraturliste

Andersen, R. K. & Andersen, S. (2016). *Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag*. Oslo: Fafo, 2016:09

Haraldsen, G. (1999). *Spørreskjemametodikk etter kokebokmetoden*. Oslo: Ad Notam Gyldendal.

Hellevik, O. (2002). *Forskningsmetode i sosiologi og statsvitenskap*. Oslo: Universitetsforlaget AS.

Høst, H & Evensen, M. (2009). *Ny struktur – tradisjonelle mønstre? Om Kunnskapsløftets strukturendringer i det videregående opplæringssystemet, og utforming av tilbud og dimensjonering i fylkeskommunene*. NIFU Rapport 28/2009.

Høst, H., Reegård, K., Reiling, R. B., Skålholt, A. & Tønder, A. H. (2015). *Yrkesutdanningen med svak forankring i arbeidslivet: En kunnskapsoppdatering*. NIUF rapport 16/2015.

Utdanningsdirektoratet (2016). *Utviklingsredegjørelse del to 2016 faglig råd for restaurant- og matfag*. Hentet 9 mai 2016 fra

<http://www.udir.no/globalassets/filer/samlesider/fagopplaring/tilbudsstruktur/faglig-rad-for-restaurant--og-matfag.pdf>

VILBLI.NO. (Udatert). Hentet fra <https://www.vilbli.no/>

# Restaurantkokk, men for hvor lenge?

## -Hvorfor vurderer kokker andre yrkesmuligheter?

### Sammendrag.

Arbeidet i denne artikkelen bygger på rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene - Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller» (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016).

Paradokset er at restaurantkokker vurderer andre yrkesmuligheter til tross for at de samtidig opplever sterk tilknytning til, og er svært stolt av, yrket.

Problemstillingen blir derfor: *Hvorfor vurderer restaurantkokker andre yrkesmuligheter selv om de føler tilhørighet til, og er stolt av, kokkyrket?*

Det ble benyttet semistrukturerte intervjuer for å besvare problemstillingen. Intervjuene ga tydelige indikasjoner på at *useriøs ledelse* er den kanskje viktigste faktoren til at kokkene vurderer andre yrkesmuligheter. De to neste hovedfaktorene var *økonomisk relaterte problemer* og *arbeidsmønster*. Konklusjonen blir derfor at det er arbeidsgivers evne til å legge til rette for en strukturert og forutsigbar arbeidsdag i forhold til lønn, arbeidstid, ansvar, ferieoversikt og overtid som er utslagsgivende til om restaurant kokkene blir i yrket.

### Introduksjon.

Det er et paradoks at selv om matlaging på høyere nivå er mer populært i media enn noen gang tidligere er rekrutteringen til restaurant- og matfag lav og frafallet høyt. I rapporten fra yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnærings skrives det at fra 2008 til 2015 har søkerantallet gått ned 31% (udir.no 2016)

Kokkyrket har i lang tid også hatt stor turnover. Gjennomsnittsalderen er bare 26 år, kun 18 prosent er over 30 år. Kjøkkenlederen er heller ikke særlig eldre, 30 år, og vanligvis mann med 12 års skolegang, men har gjerne langt flere har kurs og opplæring utover dette (Børtnes, 2006). Kokkene arbeider jobber i gjennomsnitt 10,5 år som kokk og har gjennomsnittlig vært ansatt to år i nåværende stilling (Oldebråten, 2014). Under en fjerdedel har vært gjennom kurs eller opplæring utover opplæringen de hadde ved ansettelse. Vanlig utdanning er 12 års skolegang. Kokker jobber i gjennomsnitt 40,4 timer i uka og har lav lønn. Flertallet mener at høyere status betyr mer enn høyere lønn. Men under en tredjedel tenker å bli mer enn fem år i nåværende jobb, nesten halvparten vil bare bli i ett år (Oldebråten, 2014).

Hva er årsaken til dette store frafallet? Kan dette store frafallet og dårlige rekrutteringen ha noe med samfunns status for yrket, eller har yrket et ufortjent dårlig rykte i forhold til arbeidsforhold og lønninger?

En stor turnover er meget ressurskrevende og kostbar for bedriftene. Det tar tid for en kokk å bli kjent med rutiner og konsepter. Lønnskostnader som betales ut i denne perioden er en investering i personalet. Kurser og kompetanse er også utgifter som arbeidsgiver må beregne. Alle disse investeringene mistes når arbeideren forsvinner. Det vil derfor være nyttig for restaurantbransjen om man kan få svar på hvorfor så mange kokker velger å slutte i yrket etter bare få år med yrkesutøvelse.

Når man diskuterer hvorfor kokkene velger å slutte i yrket er det ofte ubekvem arbeidstid, stress, dårlig betalt og at det er vanskelig å kombinere familie liv og jobb. Dette var også min forforståelse da jeg gikk inn i dette prosjektet.

### **Formål og problemstilling.**

Formålet for undersøkelsen er å undersøke så langt det er mulig, hvorfor restaurantkokker ønsker seg bort fra sitt yrke til tross for at kokker skårer svært høyt på spørsmål om de føler tilknytning til, og er stolt av, yrket sitt (Spetalen et al., 2016).

For å få svar på hvorfor kokkene avslutter kokkarieren slutter så tidlig, ble problem stillingen slik: *Hvorfor vurderer restaurantkokker andre yrkesmuligheter selv om de føler tilhørighet til, og er stolt av, kokkyrket?*

### **Metode**

I denne artikkelen har jeg valgt å bruke kvalitativt intervju som metode fordi det er fleksibelt og tillater «spontanitet og tilpasning i interaksjonen mellom forsker og deltaker» (Christoffersen & Johannessen, 2012, s. 17). Som intervjuer har jeg muligheten til å stille åpne spørsmål, eller forandre på spørsmålene underveis og komme med oppfølgingsspørsmål (Christoffersen & Johannessen, 2012; Kvale et al., 2015). Jeg ønsket å ha et uformelt intervju hvor deltakeren eller informanten kunne utdype sine egne tanker og erfaringer om temaet, og ikke minst ha muligheten til å uttrykke seg med egne ord.

Det ble gjennomført 8 intervjuer. 7 enkeltintervjuer og ett gruppeintervju av 3 informanter. Informantene som ble intervjuet jobbet ikke i samme restaurant, men i restauranter av samme standard. Den yngste var i midten av tyveårene år og den eldste var rundt trettifem. Begge kjønn var representert, tre kvinner og syv menn.

For å sile ut relevante informanter gjennomførte jeg en kort samtale med aktuelle deltakere og spurte dem om de vurderte å skifte yrke. Et utvalg av kokkene som svarte ja på dette spørsmålet, ble senere intervjuet for å finne årsaken til at de vurderer å skifte yrke. Kriteriene jeg brukte i utvelgelsen av informanter i undersøkelsen er at de har norsk statsborgerskap, norsk fagbrev, jobber som kokker i restaurant og at de ønsker å skifte yrke innen 5 år.

Intervjuformen som ble benyttet i forskningsarbeidet var semistrukturert, slik at jeg kunne ta valg underveis om svarene trengte å følges opp eller om svaret jeg fikk var utfyllende nok.

Før jeg startet opptakene pratet vi litt løst om hvordan de trivdes som kokker og hvor de hadde jobbet tidligere, på denne måten kunne vi utveksle litt informasjon som gjorde at vi ble litt tryggere på hverandre. Jeg sa tydelig ifra når jeg startet opptakene. I alle intervjuene ga informantene god beskrivelse av hvilke utfordringer de hadde i yrket. De syntes det var spennende å bidra med informasjon til et problem de alle hadde kjent på kroppen. Spesielt fruktbart var gruppeintervjuet hvor informantene diskuterte seg imellom. De var ikke enige om hva som var det største problemet, men de luftet mange synspunkter rundt det å kunne fortsette i yrket, både av hensyn til familie og av hensyn til egne ønsker og drømmer. Jeg startet alle intervjuene likt, men veien ble litt til mens intervjuet gikk. Intervjuopptakene ble senere transkribert og analysert og kategorisert.

Med bakgrunn i hva som nevnes om etiske hensyn i forhold til intervju i boken til Kvale og Brinkmann (2016), forklarte jeg informantene hvilke intervjuregler jeg forholdt meg til. Jeg nevnte hva som ikke skal sies i intervjuet, eks. navn på arbeidsplass, kollegaer, eget navn, stedsnavn. Jeg slettet lydopptakene og feltnotatene etter at transkriberingen var gjennomført (Kvale et al., 2015).

## Resultater

Etter å ha gjennomført dybdeintervjuer med ti representative informanter fant jeg at alle informantene pekte på useriøse arbeidsgivere som et stort problem. De begrunnet dette med erfaringer fra arbeidsgivere som betaler lønnen uregelmessig, eller med mangler. Arbeidstid var uoversiktlig og ofte mye overtid var «frivillig/ulønnet».

Utfordringer med ufaglærte, eller ansatte som var bekjente av arbeidsgiver, men uten erfaring fra kokkfaget, var også vanskelig å forholde seg til. Ikke minst fordi kokkene som ble intervjuet opplevde at ansvarsområder i organisasjonen ofte ikke var avklart.

Arbeidsgiver hadde ofte ingen relevant kompetanse fra serveringsbransjen og stilte derfor ofte lite gjennomtenkte krav eller ønsker. Flere var veldig klare på hva som gjorde at de ikke regnet med å bli lenge i yrket. Som en av informantene uttrykte det: «Jeg orker ikke en nisse til som ikke har peiling på mat, men bare krever og ønsker». En annen informant uttrykte det slik: «jeg gidder ikke jobbe å slite for folk som ikke skjønner hva de vil».

Resultatene indikerer derfor at kokkene opplever en uforutsigbar hverdag i forhold til blant annet lønn, arbeidstid, ansvar, ferieoversikt og overtid, noe som er et lederansvar. Useriøs ledelse er derfor en svært viktig faktor for at kokkene i undersøkelsen ønsker å slutte i kokkyrket.

## Diskusjon.

Min forforståelse da startet med dette arbeidet var at kokker slutter å arbeide i restaurantkjøkken etter få år fordi de får dårlig lønn, hadde lang og ubekvem arbeidstid, fysisk slitasje, lite fritid, lav status og for høyt tempo/stress. Dette viste seg ikke å stemme med funnene i denne intervjuundersøkelsen. Mine funn peker mot mangelfull eller useriøs ledelse.

Det kan se ut som arbeidsgivers evne til å legge til rette en strukturert og forutsigbar arbeidsdag i forhold til lønn, arbeidstid, ansvar, ferie oversikt og overtid, er utslagsgivende for om restaurantkokkene blir i yrket.

Det bør derfor fokuseres sterkere på kvalitetssikring av driften i restauranter. Med dette mener jeg at det bør fremmes krav om at den eller de som har ansvaret for den daglige driften av en restaurant har relevant utdanning for å kunne forstå og ha evne til å etterleve arbeidsgivers ansvar. Spesielt når det kommer til å arbeidsmiljø, arbeidstid og lønnsbestemmelser. Uten denne kunnskapen eller evne til å sette seg inn i disse lovpålagte bestemmelsene vil det være vanskelig for en arbeidsgiver å kvalitetssikre at arbeidstakerne blir tatt vare på i henhold til lovpålagte bestemmelser.

### Svakheter ved artikkelen.

Resultatet begrunnes bare med utgangspunkt i en type forskningsmetode og informantene jobber i veldig like restauranter i forhold til kunnskapskrav. Ved å velge informanter med ulik arbeidserfaring og kunnskap kunne resultatet muligens variere fra dagens resultater. Det er også en kjønnsubalanse i utvalget.

Det ligger i menneskes natur å fordele skyld, altså mine problemer er noen andres skyld. Attribusjon omhandler hvordan vi forstår og årsaksforklarer hendelser i verden (Heider, 1958). Det kan derfor være årsaker til at kokkene ønsker å slutte som er mer nærliggende, men som ikke informantene ser eller ønsker å dele.

## Oppsummering og konklusjon

Formålet for undersøkelsen er å kartlegge så langt det er mulig, hvorfor restaurantkokker vurderer andre yrkesmuligheter på tross av at de føler sterk tilhørighet til, og er svært stolt av, yrket sitt (Spetalen et al., 2016). Det er derfor naturlig å spørre: «Hvorfor vurderer restaurantkokker andre yrkesmuligheter selv om de føler tilhørighet til, og er stolt av, kokkyrket?»

I denne artikkelen benyttes dybdeintervju som metode for å få svar på hvorfor et utvalg kokker ønsker å slutte som kokker i restaurantnæringen. Informantene besto av tre kvinner og syv menn. Alle informantene pekte på en uforutsigbar arbeidshverdag og useriøs ledelse som hovedårsak til at de ønsket å skifte yrke.

Resultatet av dette forskningsprosjektet kan brukes for å sette inn målrettede tiltak for å redusere frafallet hos restaurantkokker. Særlig bør det fokuseres på kvalitetssikring av ledelse. Med dette mener jeg at det bør fremmes forslag om at ledere med ansvaret for den daglige driften av en restaurant må ha relevant utdanning for å etterleve arbeidsgiveransvar når det kommer til arbeidsmiljø, arbeidstid og lønnsbestemmelser. Uten denne kunnskapen eller evne til å sette seg inn i disse bestemmelsene, vil det være vanskelig for en arbeidsgiver å sikre at arbeidstakerne blir tatt vare på i henhold til lovpålagte bestemmelser, forskrifter og retningslinjer.

Ordnete arbeidsforhold i restaurantbransjen vil kunne gjøre restaurantbransjen mer attraktiv. Noe som både vil kunne øke rekruttering og samtidig redusere turnover.

## Kildeliste

- Børtnes, T. (udatert). «RETT START» I ARBEIDSLIVET. hentet 14. Jan 2016 fra <http://www.arbeidsmiljo.no/rett-start-i-arbeidslivet/>
- Christoffersen, L., & Johannessen, A. (2012). *Forskningsmetode for lærerutdanningene*. Oslo: Abstrakt forlag
- Heider, F. (1958). *The psychology of interpersonal relations*. Hillsdale, N.J.: Erlbaum.
- Kvale, S., Brinkmann, S., Anderssen, T. M., & Rygge, J. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju* (3. utg., 2. oppl. ed.). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Oldebråten, C. (udatert). Kokkene står lengere i jobben. *NHO*. hentet 4. Feb 2016 fra <http://www.nhoreiseliv.no/2014/01/14/kokken-star-lenger-i-jobben/>
- Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene – Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport (HiOA Rapport 3). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus
- Utdanningsdirektoratet.(2016). Yrkesfaglig utvalg for Reiseliv, Matproduksjon og Primærnæring. Hentet 20. Mai 2016 fra <http://www.udir.no/globalassets/filer/fag-og-yrkesopplering/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaringen.pdf>



# Kokkyrket

## -Frastøttingsfaktorer og tilpasninger

### Sammendrag

Undersøkelser viser at kokker er både stolt av, og opplever sterk tilknytning til, yrket sitt (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016). Det er et kjent problem at restaurantbransjen sliter med rekruttering til yrket og at det i tillegg er høy turnover i relativt ung alder. Gjennomsnittsalderen i kokkeyrket har vært lav, ca. 28 år, og en undersøkelse som gjort på oppdrag for NHO i 2005 viser at kokker stod i yrket sitt i 6,5 år (Tidemann & Myklebust, 2005). I 2013 var dette tallet økt til 10,5 år ifølge en undersøkelse gjort av Arbeidsmedisinsk avdeling (St. Olavs Hospital, 2013).

Høsten 2015 gjennomførte Spetalen, Eben & Jahanlu i samarbeid med yrkesfaglærerstudenter ved HiOA en undersøkelse vedrørende yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene. Respondentene ble bedt om å rangere grad av tilknytning til yrke og arbeidsplass. Resultatene viser at kokker i relativt stor grad ser ut til å vurdere andre yrkesmuligheter, til tross for stor yrkesstolthet og sterk tilknytning til yrket (Spetalen et al, 2016). Da undersøkelsen er en kvantitativ studie sier den ikke noe utdypende om hvilke årsaker som ligger til grunn for funnene. Jeg ønsker derfor å undersøke dette mer utdypende gjennom bruk av kvalitativt intervju (Melvær, 2014; Jacobsen, 2015).

Mine funn bekrefter og er i overensstemmelse med den tidligere forskningen på området. Informantene anser seg selv for å være svært yrkesstolte og kjenner en sterk tilknytning til yrket, men det fremkommer også at det foreligger negative faktorer som kan være representative for å besvare spørsmålet om hvorfor kokker ser ut til å vurdere å skifte arbeidssted eller yrkesretning. Hardt fysisk arbeid, stress, ukurant arbeidstid og useriøse arbeidsgivere var faktorer som gikk igjen hos samtlige informanter, i tillegg til at det ble ansett som særlig problematisk å kombinere kokkeyrket med et velfungerende familieliv. Resultatene indikerer også en mulig forskjell mellom hvordan menn og kvinner takler familieprioriteringer og tilpasninger. Når kvinner får familie tilpasser de arbeidstider og arbeidsplass til familielivet, mens menn virker å gå helt ut av kokkyrket med begrunnelsen «alt, eller intet».

### Introduksjon

Undersøkelsen «Kokkens hverdag» fra 2005 viser at faktorer som hardt fysisk arbeid, god konsentrasjonsevne og evne til å mestre stress og press, og vanskelige samarbeidssituasjoner ble oppgitt som grunner til at kokker forsvant ut av jobbene/yrkene sine. Arbeidstid som avviker fra det de fleste anser for å være normal arbeidstid med sene vakter og helgejobbing ble oppgitt som mulig årsak til konflikter på hjemmebane, ødelagte parforhold, distanse til egne barn og bidro til at venner ble vanskelige å holde på. Undersøkelsen viste også at kokker avsluttet sine karrierer i á la carte- og hotellkjøkken og mange meldte overgang til annen arbeidsplass i kokkfaget. Ofte i næringsmiddelindustrien, institusjoner eller kantiner der arbeidsvilkårene ble ansett som bedre (Tidemann & Myklebust, 2005).

Ifølge Arbeidsmedisinsk avdelings rapport var det relativt få helserelaterede grunner til at kokker slutter i jobben, og kokkene oppgir at det generelt sett er stor trivsel på jobben, og at de er optimistiske med

hensyn til å fortsette i yrket og fortsatt være i yrket om fem år. Når det gjelder oppgitte grunner til å anta at respondentene kom til å slutte som kokk var de vanligste grunnene ugunstig arbeidstid, stress og lønnsvilkår. Kokker som arbeidet på institusjon/kantine oppgav i mindre grad arbeidstid som grunn for å slutte (NHO, 2014).

Spetalen, Eben & Jahanlus (2016) rapport bekrefter disse funnene. Formålet med min undersøkelse har vært å kartlegge hva som spesifikt kan ligge til grunn for at kokker i stor grad ser ut til å vurdere andre arbeids- eller yrkesmuligheter. Det må kunne sies å være et paradoks at kokker fremstår som svært stolte av yrket sitt, men likevel går med tanker om å slutte eller vurderer annet arbeid?

### **Problemstilling**

*«Hvilke faktorer bidrar til at kokker vurderer andre yrkesmuligheter, til tross for stor yrkesstolthet og sterk tilknytning til yrket?»*

### **Metode**

Da problemstillingen har utgangspunkt i sekundære data fra en kvantitativ undersøkelse, anså jeg det som mest hensiktsmessig å benytte meg av en kvalitativ forskningsmetode i form av intervju for å besvare mitt forskningsspørsmål. Dette for å sette den foreliggende empirien i en større sammenheng, og få en dypere og mer inngående forståelse av dataene (Melvær, 2014; Jacobsen, 2015).

### **Operasjonalisering av begreper knyttet til metode**

Det åpne individuelle intervjuet som forskningsmetode egner seg godt når man vil få frem enkeltindividers fortolkninger av et fenomen, samt flere aspekter av problemstillingen. Det kvalitative intervjuet har til hensikt å få informantens tolkning av deres hverdagsverden, og å forstå intervjupersonens dagligliv fra hans eller hennes perspektiv gjennom ord (Kvale & Brinkmann, 2015; Johannessen, Tufta & Kristoffersen, 2006; Melvær, 2014; Jacobsen, 2015).

I datainnsamlingsfasen er det kvalitative intervjuet mer fleksibelt enn ett kvantitativt forskningsopplegg, da man ikke er knyttet til de samme føringene som man ofte er i kvantitative forskningsopplegg. Metoden gir respondentene anledning til å uttrykke seg friere enn hva et strukturert spørreskjema gjør, og det er rom for å tilpasse intervjuet og stille spørsmålene annerledes underveis i intervjuprosessen om man skulle finne det nødvendig sett i forhold til forskningsspørsmålet/problemstillingen (Melvær, 2014).

Kvale & Brinkmanns (2015) mal for intervjuundersøkelsens syv stadier har vært utgangspunktet for min planlegging av undersøkelsesprosessen. Malen har hjulpet meg å systematisere og sikre fremdrift i prosessen mot det endelige resultat fra begynnelse til slutt i form av en milepælsplan som har spesifisert rekkefølgen på hva som skal skje når.

Jeg startet med å tematisere og formulere formålet med undersøkelsen, videre planla jeg selve undersøkelsen i tråd med de syv stadiene før jeg utførte intervjuene som tok utgangspunkt i en intervjuguide. Etter at dataene var samlet inn, transkriberte jeg datamaterialet fra tale til tekst før jeg analyserte og tolket resultatene. Jeg undersøkte funnenes generaliserbarhet, pålitelighet og validitet, og resultatene er presentert i denne artikkelen der jeg oppsummerer og diskuterer undersøkelsens funn (Kvale & Brinkmann, 2015).

## **Intervjuguide**

Målet med utarbeidelsen av intervjuguiden var at guiden skulle hjelpe meg å holde struktur og fokus gjennom intervjuene, i tillegg til at den ville forenkle analyseringsprosessen, da svarene til en viss grad ville kunne sammenliknes (Johannessen, et al., 2006; Kvale & Brinkmann, 2015).

I guiden avklarte jeg begreper slik at informanten skulle forstå hva som lå i dem og jeg formulerte spørsmål som kunne føre til at informanten kunne fortelle ærlig om sine synspunkter og opplevelser på de fenomenene jeg ønsket å undersøke. Jeg vektla å unngå at informantens svar skulle bli et resultat av forventninger om hva jeg som intervjuer «ønsket å høre», slik at jeg på den måten kunne øke gyldigheten av mine funn. Intervjuguiden var utarbeidet som en klar fremdriftsplan med innledende spørsmål om alder, yrke og ansiennitet, og videre relativt åpne spørsmål med oppfølgingsspørsmål. På den måten kunne jeg få svar som kunne utdype, nyansere eller supplere de kvantitative resultatene, samt at jeg kunne sammenlikne resultatene med tidligere forskning. Etter å ha testet intervjuguiden på tilfeldige personer som kunne gi meg konkrete erfaringer med hvordan den fungerte i praksis, satte jeg etter noen justeringer i gang med å velge ut informanter (Johannessen, 2006., Kvale & Brinkmann, 2015).

## **Utvalg**

Undersøkelsen er rettet mot informanter som arbeider som kokk, og målgruppen for undersøkelsen falt seg således naturlig. Kriteriet for utvelgelsen var at informanten arbeider som kokk, enten faglært eller ufaglært. Jeg søkte informanter som var relevante, tilgjengelige og som kunne være representative ved hjelp av oversiktslister over serveringssteder i distriktet. For å få et så spredt utvalg som mulig foretok jeg en tilfeldig trekning av et utvalg bedrifter som jeg senere tok personlig kontakt med for å be om tillatelse til å gjennomføre undersøkelsen. Etter å ha fått tillatelse ba jeg bedriften om å fremskaffe en tilfeldig kokk som kunne tenke seg å delta frivillig i undersøkelsen. Det endelige utvalget er fordelt mellom kvinner og menn, i alderen 27-69 år som arbeider i ulike stillinger i ulike typer serveringsbedrifter (Jacobsen, 2015).

## **Datainnsamling**

Før jeg startet intervjuprosessen ble informantene opplyst om bakgrunnen for undersøkelsen og om at deres deltakelse var frivillig og anonym. Videre ble det opplyst om at informasjonen som ble gitt ville anonymiseres, at opptak ville bli destruert etter bruk og at de når som helst kunne trekke seg fra undersøkelsen (Jacobsen, 2015).

Datainnsamlingen var organisert som semi- eller delvis strukturerte intervjuer, og tok utgangspunkt i intervjuguiden. Der var rom for å variere på spørsmålene eller temaenes rekkefølge og for å stille oppfølgingsspørsmål, slik at intervjuet kunne få en naturlig flyt og virke oppmuntrende til å komme med utdypende informasjon og dermed gi en god balanse mellom standardisering og fleksibilitet. Intervjuene ble tatt opp via taleopptaker i tillegg til at jeg noterte stikkord underveis (Johannessen et al, 2006).

Undersøkelsens størrelse og disponibel tid la føringer for antall intervjuer og jeg valgte å avslutte prosessen etter 5 intervjuer da råmaterialet syntes å være mettet. Etter innsamlingen ble råmaterialet transkribert og klargjort for analyse. Jeg sikret i denne prosessen at det informantene svarte ble skrevet ned ordrett slik at ikke informasjonen og ytringene skulle endre mening underveis i prosessen og på den måten svekke svarenes gyldighet (Johannessen, 2006; Kvale & Brinkmann, 2015).

## Analyse

For å kunne vurdere hvilke tekster og hvilke data som var relevant og interessant for undersøkelsen brukte jeg intervjuguiden som mal. Jeg gikk systematisk gjennom materialet og gjorde en empiristyrte analyse der jeg markerte meningsenhetene i råmaterialet, for så å sortere dem i svarkategoriene i intervjuguiden, slik at jeg på den måten kunne se hva som gikk igjen og finne meningsfulle mønstre som kunne danne grunnlag for mine funn og videre diskusjon (Melvær, 2014).

## Resultater

Resultatene av analysen beskriver informantenes meninger og tanker om å være yrkesstolt, i hvilken grad de føler tilknytning til yrket, og grunner til å ikke være stolte av yrket. Videre følger informantenes svar på spørsmål om hvordan de ser for seg sin egen fremtid i yrket, og eventuelt i hvilke andre yrkesretninger de ser for seg å gå om kokkekarrieren avsluttes.

## Tilknytning

I informantenes beskrivelser av sin tilknytning til yrket gir de uttrykk for at yrket betyr mer for dem enn at det «bare» er en jobb. Det å lage mat preger store deler av deres hverdag og de føler en stor eller sterk tilknytning til yrket sitt. Det er for noen en jobb og en hobby, som nærmest er altoppslukende til tider. Illustrerende sitater er for eksempel: «*Jeg har de siste årene prøvd å se verdien i ha et liv ved siden av*» og «*Det har blitt en livsstil for meg*».

## Yrkesstolthet

På spørsmål om informantene er stolte av yrket sitt forteller at de kjenner seg yrkesstolte. De anser maten de lager for å være deres personlige håndverk og som de har et sterkt ønske om at gjestene skal være fornøyde med. Og om gjestene ikke skulle være fornøyde med produktet så tar de det personlig. En informant mener også at yrkesstolthet kan henge sammen med hvilke ambisjoner man har som kokk og egen karriere: «*Det er jo mitt personlige håndverk, jeg er jo stolt av det jeg kan og serverer!*». Andre sier: «*Klart jeg er stolt! Jeg elsker faget mitt!*» og «*Jeg er kanskje over gjennomsnittet stolt av yrket mitt, men det tror jeg er vanlig, spesielt for de som vil noe*».

Informantene beskriver også grunner til å ikke være stolte av yrket sitt. De nevner useriøse arbeidsgivere der det blir forventet at man stiller opp utover normal arbeidstid, stort arbeidspress, at man ikke får riktig betalt for jobben man gjør og arbeidsgivere som ikke forholder seg til gjeldene regelverk. En av informantene uttaler: «*Bransjen er jo kjent for litt rovdrift på ansatte og av mennesker, og forventningene er høye jo høyere sjikt man jobber i*». En annen sier: «*Jeg tviler på at det er så mange andre yrker som folk jobber gratis, så mye som man gjør i dette yrket her*» og at: «*Bransjen kan være litt sånn cowboyaktig, og noen har egne lover og regler*». Noen informanter gir også uttrykk for at kokker kan være «*høye på seg selv*», og kan ha en overlegen holdning ovenfor sine kollegaer.

## Videre yrkeskarriere

Informantene gir i stor grad uttrykk for at deres videre karriere avhenger av om jobben lar seg kombinere med et velfungerende familieliv. Familie kommer foran jobb, og de mener at dette er to faktorer det kan være vanskelig å kombinere. Muligheter for å arbeide mer på dagtid blir oppgitt som et ønske for videre arbeidskarriere hos samtlige informanter. Typiske uttalelser fra informantene er: «*Jeg ser ikke for meg at jeg jobber som kokk de neste 60 årene. Det er ubekvem arbeidstid, lange arbeidsdager, man står oppe hele tiden og det er til tider en ganske tung jobb*». «*Senere så tenker jeg*

*at jeg må gjøre noe som er mer familievennlig, der det er muligheter for mer dagtidjobbing». «Det avhenger av personlig status. Jeg må eventuelt gå ned i stilling, og finne meg en jobb med mer dagtidjobbing».*

Informantene gir altså uttrykk for at kokkeyrket kan være/har vært vanskelig å kombinere med barn og familieliv, slik at tankene om å skifte arbeidssted/yrke er tilstede. Informantene søker stabilitet, ordnede forhold med tanke på lønn og arbeidstid, samt at det også er attraktivt å søke arbeid som gir anledning til mer dagtidjobbing. 3 av 5 informanter forteller at de vurderer andre arbeids- eller yrkesvalg.

### **Videre yrkesretning**

På spørsmål om eventuelt hvilke andre yrkesvalg som vurderes svarer de spredt. Noen kunne tenke seg noe annet innenfor samme bransje, noen kunne tenke seg å studere og da gjerne fag som er beslektet med restaurant- og matfagbransjene, mens andre ikke har andre krav til nytt arbeid annet enn at det må passe inn med, og la seg kombinere med et familieliv. Eksempler på utsagn er: eller «*Jeg har fått prøvd det meste, drevet selv, jobbet mye. Ekteskapet holdt jo ikke da, så nå skal jeg bare ro i land før jeg pensjonerer meg helt*» og «*Ambisjonene er ikke så store lengre siden det har kommet familie inn i bildet, slik at nå handler det om å kunne gjøre det jeg kan og samtidig pleie familien*». Andre utsagn er: «*Jeg har tenkt på å kanskje starte min egen bedrift. Med mindre jeg har eierinteresser i det selv, så gidder jeg ikke å jobbe gratis for andre mer*» eller «*Jeg er rastløs, så jeg går med en del back-up planer. Jeg tenker kanskje å studere*».

### **Årsaker til å forlate yrket**

Informantene ble også spurt om hva de tenker om hvorfor kokker ser ut å vurdere andre yrkesmuligheter/arbeidssteder i så stor grad. Årsakene som blir oppgitt hyppigst er vanskeligheter med å kombinere jobb og familieliv. Det antydes at kokker arbeider mye, på ukurante tidspunkter, noe som kan gå på bekostning av et velfungerende sosial- og familieliv. Informantene mener at det hovedsakelig handler om personlig prioriteringer: «*Jeg er overbevist om at når man får egne barn, så faller prioriteringene seg ganske naturlig, og det blir litt annerledes enn det man tidligere har prioritert*». Et annet utsagn går i samme retning: «*Jeg tror det stort sett med familie å gjøre, eller at man rett og slett blir lei av å jobbe seg i hjel. Det går på bekostning av et sosialt liv utenfor jobben*».

Andre grunner som blir oppgitt er misnøye med arbeidsvilkår og arbeidsmiljø, helsehensyn og mulighetene for personlig vekst på arbeidssstedet. Det er av betydning hvilke muligheter man har for kreativ utfoldelse i jobben og i hvilken grad man får være med å kreere og utarbeide for eksempel retter og menyer. Et utsagn som går i denne retning er for eksempel: «*Kokker kan føle at de stagnerer etter for lang tid på en plass slik at tankene om å bytte jobb dukker opp*».

### **Generaliserbarhet, pålitelighet og validitet**

Fordelen med å ha gjennomført åpne, individuelle intervjuer er at informantene har hatt anledning til å besvare spørsmålene med egne meninger og holdninger, fremfor å bli hemmet av eller å holde tilbake informasjon om intervjuene skulle ha foregått gruppevis. På denne måten har jeg fått frem det unike og spesielle hos hver enkelt informant som kan gjenspeile deres virkelighet, og funnene kan på den måten karakteriseres som pålitelige.

For å sikre undersøkelsens validitet har jeg hatt en reflektert tilnærming til kunnskapen jeg har søkt, og vært bevisst på og tatt hensyn til at resultatene ikke skulle påvirkes av mellommenneskelige

relasjoner eller egne fortolkninger ved å ha en utforskende tilnærming til det informantene har fortalt. Jeg har vært opptatt av å skape en trygg men samtidig objektiv intervjusituasjon slik at informantene skulle føle seg trygge og at svarene ikke skulle påvirkes av meg som intervjuer. Informantene har i stor grad fortalt og besvart mine spørsmål på en tilfredsstillende måte, og den åpne intervjuformen har gitt meg anledning til å tilpasse og justere spørsmålene underveis, slik at jeg har fått svar på det jeg ønsket å finne ut. Der vil være en viss mulighet for at jeg som intervjuer har påvirket informantenes svar, selv om jeg har etterstrebet å være objektiv og forsøkt å stille gode spørsmål som krever lite involvering fra meg personlig (Kvale & Brinkmann, 2015).

For å kunne vurdere om resultatene fra undersøkelsen sier noe generelt om hvilke faktorer som kan bidra til at kokker vurderer andre yrkesmuligheter er antallet informanter for lite. Undersøkelsen burde også ideelt sett ha hatt en større geografisk spredning av informanter for å kunne avgjøre om utvalget av informanter er representativt (Jacobsen, 1999). Funnene kan ikke karakteriseres som ny informasjon eller unike funn, men de underbygger og bekrefter likevel funn fra tidligere forskning på området. På den måten kan funnene i denne undersøkelsen til en viss grad karakteriseres som generaliserbare (Kvale & Brinkmann, 2015; Jacobsen, 1999).

## Diskusjon

Informantene er stolte av det de kan, og av faget sitt. De mener at det kreves stor en personlig interesse og et stort engasjement for å oppleve kokkeyrket som noe mer enn «bare» en jobb, og ikke minst, for å kunne stå lengst mulig i jobben. Optimalt sett ønsket informantene et langt yrkesliv men det oppleves som vanskelig. Ved veiskiller i livet er det restaurantbransjen som trekker det korteste strået.

En felles oppfatning hos informantene var at om man skulle «realisere seg selv», gjøre karriere og innfri arbeidskravene, så var dette noe som best lot seg gjøre før man eventuelt stifter familie. Etter dette ville yrkeskarrieren komme i annen rekke. Kvinnene i undersøkelsen fremstår som mer løsningsorienterte enn mennene. De stiller seg positive til å fortsette sin yrkeskarriere, men gjerne i et annet segment som gir bedre arbeidsvilkår i kombinasjon med familie. Mennene antydte på sin side at det var et spørsmål om «å være eller å ikke være». Det syntes å være forutbestemte at deres videre karriere ikke ville kunne la seg kombinere med et velfungerende familieliv, og de fremsto som villige til å gi opp kokkarrieren til fordel dette.

Er det slik at kvinner har en tendens til å være mer tilpasningsdyktige i yrkeslivet som kokk, med hensyn til for eksempel barselpermisjoner og tradisjon for deltidsjobbing, enn det menn er? Kan det være en større sammenheng mellom kokkers yrkesstolthet og den store graden av turnover restaurantbransjen opplever? Undersøkelsen åpner for mange nye spørsmål, men en generell oppfatning hos informantene var at arbeidsgiverne vanskelig kan tilrettelegge forholdene optimalt for kokker slik at de kan ha et langt yrkesliv innenfor a la carte- og hotellkjøkken. «Det nå engang er sånn at de fleste kommer for å spise på kveldstid», som en av informantene uttrykte det.

Informantene mener at kokker generelt har god arbeidsmoral, men når lønnslippen og/eller gjestens respons ikke står i samsvar med arbeidsinnsatsen som blir lagt ned, kan dette rokke ved den personlige integriteten. Kokken kan føle seg mindre verdsatt og tankene om å bytte jobb/yrke kan melde seg. På bakgrunn av dette kan det være grunn til å se tilhørighet til yrket, yrkesstolthet og jobbflukt i sammenheng.

## Oppsummering og konklusjon

Undersøkelsen viser at utfordringer knyttet til familieliv i kombinasjon med skiftarbeid, er den viktigste årsaken til at kokkene i undersøkelsen vurderer andre yrkesmuligheter. Personlige prioriteringer og arbeidsmiljø spiller også inn. Resultatene indikerer forskjell mellom menn og kvinner når det gjelder prioriteringer og tilpasninger. Når kvinner får familie tilpasser de arbeidstider og arbeidsplass til familielivet, mens menn virker å gå helt ut av kokkyrket med begrunnelsen «alt, eller intet».

Dette kan være relevante funn for yrkesfaglæreren ved Restaurant og matfag.

Ved å fokusere på *muligheter* fremfor *umuligheter*, og ved bevisstgjøring på de positive og negative sidene ved de fremkomne faktorene kan elevene forberedes på å ta reflekterte avgjørelser for sitt fremtidige yrkesliv som kokk. Yrkesfaglæreren kan derfor potensielt bidra til at kokker står lenger i yrket slik at gjennomsnittlig yrkeskarriere som kokker kan fortsette å øke.

## Kildeliste:

Jacobsen, D. I. (1999). *Hva mener brukerne? Brukerundersøkelser – en praktisk veiledning*.

Kristiansand: Høgskoleforlaget AS

Jacobsen, D. I. (2015). *Hvordan gjennomføre undersøkelser*. Oslo: Cappelen Damm AS

Johannessen, A., Tufte, P.A., & Kristoffersen, L. (2006). *Samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo:

Abstrakt forlag.

Kvale, S. & Brinkmann, S. (2015). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag

Melvær, K. (2015). *Forskning for forskerspirer*. Hentet fra

<https://www.gitbook.com/book/holbergprisen/forskning-for-forskerspirer/details>

NHO Reiseliv (2014). *Kokken står lengre i jobben*.

Hentet fra: <https://www.nhoreiseliv.no/job-i-reiseliv/nyhet/eldre/kokken-star-lenger-i-jobben/>

Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant og matfagene –*

*Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller*. Første delrapport (HIOA Rapport 3). Oslo:

Høgskolen i Oslo og Akershus.

St. Olavs Hospital (2013). *Kokker, arbeidsmiljø og helse. Spørreundersøkelse blant kokker som tok fagbrev 1988-2008*. (Delrapport 1). Trondheim universitetssykehus: Arbeidsmedisinsk avdeling.

Tidemann, T. & Mykletun, R. (2005). *Kokkens hverdag*. Oslo: Reiselivsbedriftenes landsforening.

## Avslutning

Denne antologien består av 14 bacheloroppgaver. Forfatterne er 18 studenter i 13-kullet ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant og matfag, Høgskolen i Oslo og Akershus.

Antologien omfatter emner som mat- og drikkekombinasjoner, matkultur og tradisjonsmat, ernæring/spesialkost, kvalitetssikring og IK mat, bruk og utvikling av digitale ferdigheter og elevers valg av yrke og frafall i kokkyrket.

### **Mat- og drikkekombinasjoner**

Emnet som omhandler å kombinere mat og drikke, består av én studie. Funnene fra denne undersøkelsen viser at yrkesfaglærerne mener at dette er et viktig kunnskapsområde for servitører. Undervisningen er deduktiv og starter gjerne med en teoretisk innføring grunnleggende teori om emnet. Når elevene har et teorigrunnlag bruker lærerne case- og problemløsningsoppgaver i undervisningen. Lærerne er enige om at beste måten å organisere undervisningen på er når elevene kan smake drikke og mat sammen eller når de kan ha åpen restaurant eller elevbedrift.

### **Matkultur og Tradisjonsmat**

Hovedfunnene er at elevene, på det stadiet de nå er i utdanningsløpet, ikke føler seg svært kompetente til å lage mat etter religiøse matregler. Elevene har imidlertid stor tro på at de ved endt utdanning, og spesielt etter praksis i bedrift, vil inneha den nødvendige kompetanse. Studien om tradisjonsmat indikerer at elevene oppfatter deres egen kompetanse i å lage tradisjonsmat er varierende, men at dette er viktig kunnskap som det bør legges vekt på. De har selv liten bevissthet om hvordan vi kan videreutvikle tradisjonsmaten. Resultatene viser at både yrkesfaglærere og de lokale matprodusentene må sette fokus på tradisjonsmat dersom denne kunnskapen skal nå ut til fremtidige kokker.

### **Ernæring og Spesialkost**

Innenfor denne emnet har studiene ulike vinklinger. Det er vinklinger mot spesialkost, bruk av hel/halvfabrikata i yrkesopplæringen om yrkesutøvelsen er endret hos bakere som følge av økt konsum av glutenfrie produkter og hvordan det settes fokus på kostholdsradene i opplæring og yrkesutøvelse.

Det er to studier som har satt fokus på bruk av hel-/halvfabrikata med ulik innfallsvinkel til problemområdet. I den første studien kan det synes som om at bruk av h/h-fabrikata er utbredt i undervisningen. De fleste informantene tar i bruk flere produkter ukentlig, selv om det hevdes at bruken har gått ned de siste årene. Yrkesfaglærerne begrunner bruk av h/h-fabrikata i undervisningen med nivå-differensiering, at det sparer tid og for muligheten til sammenlikning med produkter laget fra grunnen av. I tillegg begrunner flere av informantene bruken av hel-/halvfabrikata med dårlig økonomi, mangel på relevant kjøkkenutstyr og råvaretilgang. Undersøkelsen antyder at dersom man er en løsningsorientert og kreativ lærer, kan man lage undervisningsopplegg uten særlig bruk av h/h-fabrikata.

I den neste undersøkelsen viser resultatene at det er ulike oppfatninger av begrepet «å tilberede spesialkost». Dette bør defineres i læreplanen slik at begrepet er definert for lærere, elever, lærlinger, opplæringskontor og institusjonskokker slik at målene i læreplanen oppfattes likt av alle. Dersom begrepet forstås likt kan brukerne føle seg trygge på at institusjonskokken har kompetansen som kreves for å tilberede/tilpasse spesialkost. Både med- og uten bruk av hel/halvfabrikat.



Resultatene fra undersøkelsen om endring av bakerens yrkesutøvelse viser at bakerne med lang arbeidserfaring mener at det har vært en tydelig økning i produksjonen av glutenfrie produkter de senere årene. Resultatene av undersøkelsen viser også at yrkesutøvelsen endrer seg ved endret etterspørsel. Bakerne endrer fokus og har motivasjon for å tilegne seg ny kunnskap og å lære seg nye teknikker for å kunne lage gode produkter som er i henhold til det kunden vil ha. Bakerne i denne undersøkelsen har ingen kundekontakt, og er i variert grad kritiske til denne utviklingen, men de er opptatt av at kunden skal kunne få det produktspekter markedet ønsker.

Resultatene fra undersøkelsen om kunnskap og bruk kostholdsrådene viser at elevene i Vg1 elevene er minst kjent med kostrådene fra helsestyresmaktene, mens yrkesutøvere mener at de har hatt (for) lite undervisning innen kostrådene. Den gruppen som mener at de bruker kostrådene mest når de lager mat er dette institusjonskokker, tett etterfulgt av restaurantkokker.

### **Kvalitetssikring og IK mat**

I denne undersøkelsen er det blitt gjort funn som tilsier at yrkesfaglæreres organisering av opplæringen i kvalitetssikring er på et grunnleggende nivå og at elevene mener undervisningen er relevant i forhold til eget yrkesønske. Utplassering i bedrift viser seg å være en svært viktig del av opplæringen i kvalitetssikring.

### **Bruk og utvikling av digitale ferdigheter**

Emnet som omhandler elevenes digitale ferdighet, består av to studier. Resultatene fra den første undersøkelsen viser at elevene er svært enige i at de både *kan* mye rundt digitale ferdigheter og har *god nytte* av å lære seg digitale ferdigheter. De er samtidig nokså uenige i at de får *god opplæring*, særlig i den praktiske yrkesutøvelsen i verkstedet. Det kan være flere årsaker til dette, og det er ikke veldig mye forskning på dette området.

I den andre undersøkelsen hvor fokuset er digital næringsberegning er resultatene fra de ulike skolene varierende. Fra å fokusere veldig mye på næringsberegning til at det ikke ble prioritert så høyt. Det så ut til at elevene mente dette er et viktig tema å lære mer om. Lærerne mente også at det er viktig kunnskap, men at det er varierende hva det brukes til i yrkene. Det virket å være enighet i at det er mest relevant for institusjonskokkfaget.

### **Elevers valg av yrke og frafall i kokkyrket**

Den første studien omhandler elevenes valg av yrke og hvordan disse endrer seg i løpet av Vg1 restaurant- og matfag. 35 % av elevene sa de hadde endret yrkesinteresse i løpet av det første skoleåret. Og de fleste som har endret yrkesinteresse har endret det til kokk- og servitørfaget. Ser man videre på yrkesfagbakgrunnen til kontaktlæreren så har hele 66 % av lærerne kokkefagbakgrunn. Kan dette påvirke elevenes videre valg?

Videre er det to studier om hvorfor kokker slutter så tidlig i yrket til tross for at kokker opplever sterk tilknytning til, og er svært stolt av, yrket. Funnene viser at informantene anser seg selv for å være svært yrkesstolte og kjenner sterk tilknytning til yrket, men det fremkommer også at det foreligger negative faktorer som kan være representative for å besvare spørsmålet om hvorfor kokker ser ut til å vurdere å skifte arbeidssted eller yrkesretning. Hardt fysisk arbeid, stress, ukurant arbeidstid og useriøse arbeidsgivere var faktorer som gikk igjen hos samtlige informanter, i tillegg til at det ble ansett som særlig problematisk å kombinere kokkeyrket med et velfungerende familieliv.

### **Oppsummering**

Disse studiene, utført av yrkesfaglærerstudenter i Restaurant- og Matfag kull 13 ved Høgskolen i Oslo og Akershus, kan ikke karakteriseres som svært omfattende. Bidragene er bacheloroppgaver og ikke masteroppgaver, men kan likevel gi ny kunnskap og nyansere andre studier som har blitt gjort tidligere.

### **Kjeller**

**August, 2016.**