

Yrkesfaglig påbygging

– muligheter og forutsetninger i restaurant- og
matfag

Rapport

Halvor Spetalen

Institutt for yrkesfaglærerutdanning

Høgskolen i Oslo og Akershus

Oktober 2016

Sammendrag

I denne rapporten presenteres resultatene fra en spørreundersøkelse der skoleledere i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er spurt om hva de mener om muligheten til å la elever med studiekompetanse begynne yrkesopplæring i restaurant- og matfag. Enten i egne «studentklasser» eller integrert i ordinære klasser.

Undersøkelsen er gjennomført med digitalt spørreskjema i oktober 2016 og analysert i Excel.

Resultatet viser at skoleledere generelt er positive til at elever med studiekompetanse kan integreres i ordinære klasser eller starte i egne «studentklasser». Forutsetningen er at elevene er motiverte, opplæringen må kunne organiseres fleksibelt, klasse miljøet må tas hensyn til dersom ulike elevgrupper blandes, det må følge ressurser med elevene og ikke minst; elever med studiekompetanse må ikke fortrenge ordinære elever når det gjelder opptak til læretid.

Introduksjon

Bakgrunnen for undersøkelsen som ligger til grunn for denne rapporten er utfordringer knyttet til både rekruttering, frafall og antall lærlinger i restaurant- og matfagene.

Ungdomsrett

I Norge har alle elever rett til tre års heltids videregående opplæring etter ungdomsskolen. Dette blir benevnt som *ungdomsretten*. I fag der læreplanen forutsetter lengre opplæringstid enn tre år, har ungdommen rett til opplæring i samsvar med den opplæringstiden som er fastsatt i læreplanen. Alle som har fullført Vg2 eller bestått fag- og yrkesopplæring har rett til ett års påbygging til generell studiekompetanse slik at de senere kan studere ved universitet eller høgskole (Opplæringslova, 1998).

Elever som har fullført Vg3 studieforbereende løp kan normalt ikke starte et yrkesfaglig løp med den hensikt å ta et fag-/svennebrev. Det kan imidlertid gis et basistilskudd II til bedrifter som har inngått lærekontrakter med lærlinger som har fylt 21 år og som har full opplæring i bedrift. I tillegg kan basistilskudd II gis til bedrifter som har tegnet lærekontrakt med lærlinger som har brukt opp retten til videregående opplæring (Opplæringslova, 1998).

Sviktende rekruttering til yrkesfaglige utdanningsprogrammer og økt behov for faglærte

Andelen elever som søker seg til yrkesfaglige studieprogrammer synker jevnt i forhold til andelen elever som søker seg til studieforbereende utdanningsprogrammer (utdanningsdirektoratet, 2016). Denne rekrutteringsutfordringen, mangelen på lærlingeplasser og behovet for faglært arbeidskraft opptar flere organisasjoner og bransjer (Bakken, 2014; Solberg, Børing, Rørstad, & Carlsten, 2016; Regjeringen.no, 2015).

Behovet for lærlinger varierer både mellom ulike utdanningsprogrammer og også innenfor hvert utdanningsprogram. Synkende rekruttering og frafall underveis i opplæringsløpet er en generell utfordring for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (SSB, 2016), samtidig som det oppgis et

ønske om flere lærlinger. En av grunnene som oppgis for å ikke investere i lærlinger er at det faglige nivået oppleves som for lavt (Sundquist, 2016).

For å møte disse utfordringene kan det være nødvendig å tenke nytt. Er det mulig å åpne for at elever som har fullført tre års studieforbereende løp kan starte yrkesopplæring, enten i egne «studentklasser» eller integrert i ordinære klasser?

En slik mulighet vil kunne få flere positive ringvirkninger; elever som har fullført studiespesialisering, men ønsker å ta et fag-/svennebrev får en mulighet til dette, disse elevene kan fylle opp klasser i skolene, læringsmiljøet i klassene kan forbedres med innslag av eldre motiverte elever og bedriftene får tilgang til flere lærlinger.

Videre presenteres resultatene fra en spørreundersøkelse der skoleledere i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er spurt om hva de mener om muligheten til å la elever med studiekompetanse begynne yrkesopplæring i restaurant- og matfag. Enten i egne «studentklasser» eller integrert i ordinære klasser.

Metode

Det ble gjennomført en elektronisk datainnsamling med bruk av spørreskjema. Dette spørreskjemaet ble sendt til 85 skoleledere i restaurant- og matfag i ukene 39 og 40, 2016. Av 85 utsendte spørreskjemaer ble 53 besvart. Det gir en svarprosent på 62,4 %. Spørreskjemaet hadde 5 spørsmål:

- Har unge som tidligere har fullført 3 år studiespesialisering fått anledning til å gjennomføre yrkesopplæring i skolens restaurant- og matfagavdeling de to siste årene?
- I hvilken grad er du positivt innstilt til at avdelingen får anledning til å starte særskilte "studentklasser" i restaurant- og matfag med elever som tidligere har fullført 3 år studiespesialisering?
 - Hva mener du er nødvendige forutsetninger for at en slik løsning skal bli vellykket?
- I hvilken grad er du positivt innstilt til at avdelingen får anledning til å integrere elever som tidligere har fullført 3 år studiespesialisering i eksisterende restaurant- og matfagklasser?
 - Hva mener du er nødvendige forutsetninger for at en slik løsning skal bli vellykket?

Materialet ble analysert i Excel og materialet presenteres i form av fordeling, mål for sentraltendens og standardavvik.

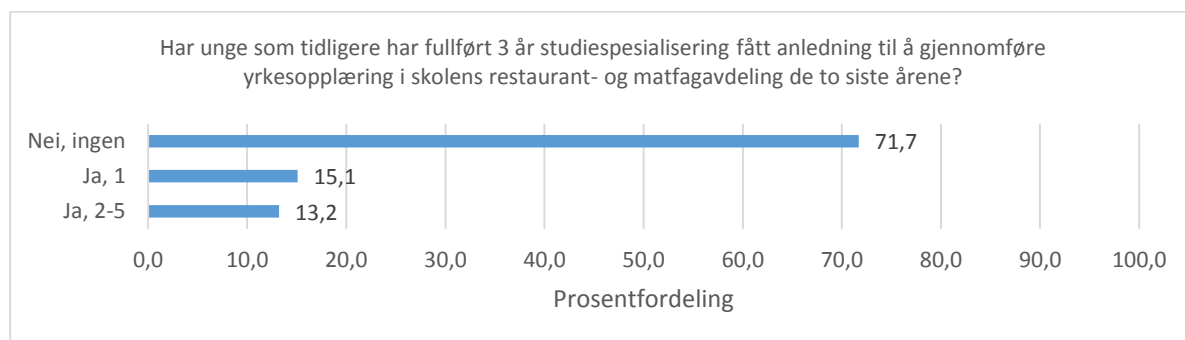
Resultater

I resultatkapittelet vil det først bli presentert et diagram som viser hvor mange elever med studiekompetanse som har startet yrkesopplæring i restaurant- og matfagavdelingen i løpet av de siste to årene. Deretter to diagrammer som viser i hvilken grad skolelederne er positive til å starte egne «studentklasser» for disse elevene eller å integrere elevene i ordinære klasser.

Opptak av elever med fullført studiespesialisering i yrkesopplæring

Undersøkelsen starter med et spørsmål om hvor mange elever med fullført studiespesialisering restaurant- og matfagavdelingen har tatt opp de siste to årene.

Figur 1. Oversikt over hvor mange unge med fullført tre år studiespesialisering som har fått anledning til å gjennomføre yrkesopplæring i skolens restaurant- og matfagavdeling i løpet av de to siste årene.

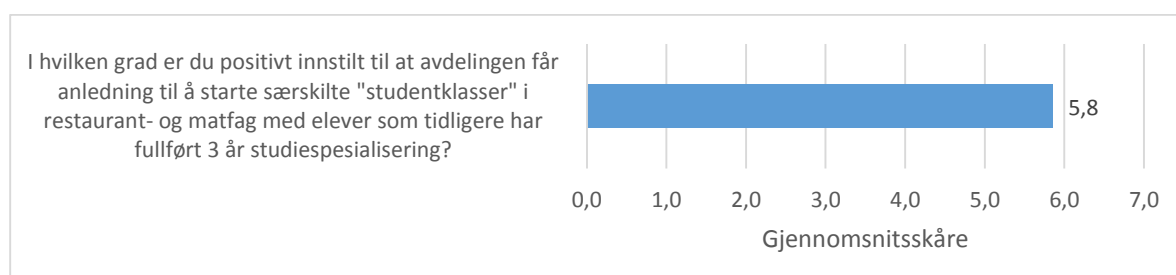


Diagrammet viser at over 71 % av skolene ikke har tatt opp elever med studiekompetanse de to siste årene. Samtidig melder over 28 % av skolene at de har gitt elever som tidligere har fullført tre års studiespesialisering muligheten for å starte et yrkesfaglig opplæringsløp selv om de formelt ikke har opplæringsrett. Det kommer ikke fram av undersøkelsen hvem disse elevene er og om dette er et særskilt tilbud, men det viser at det er muligheter for å begynne yrkesopplæring også etter fullført studiespesialisering.

«Studentklasser»

Når det gjelder spørsmålet om skoleledere i restaurant- og matfag er positive til å starte egne «studentklasser» med elever som tidligere har gjennomført tre år studiespesialisering, viser undersøkelsen at skolelederne i all hovedsak er positive til en slik løsning.

Figur 2. Oversikt over i hvilken grad skoleledere i restaurant- og matfag er positive til å opprette egne studentklasser med elever som tidligere har gjennomført studiespesialisering



Diagrammet viser en gjennomsnittsskåre på 5,8 på en skala fra 1-7 der 1 betyr svært negativ mens 7 betyr svært positiv. Standardavviket er på 1,2.

Skolelederne viser imidlertid til en del forutsetninger for at en slik løsning skal bli vellykket. Disse forutsetningene er kategorisert i følgende kategorier: Læreplasser, elevens motivasjon, organisering av opplæringen, økonomi, antall søkere, lærerkompetanse og ungdomsrett.

Læreplasser

Bedriftenes behov for lærlinger må kartlegges. Det må tilrettelegges for at antall læreplasser har rom for både ordinære elever og elever fra «studentklasser».

Elevens motivasjon

Elever som søker opptak til «studentklassen» må være sterkt motiverte og virkelig ønske et yrke og en karriere innenfor restaurant- og matfagene. Elevene må klare målsettinger og ha stor interesse for mat og drikke.

Organisering av opplæringen

Det må avklares hvordan opplæringen skal organiseres og hvor lang læretiden skal være.

Programfagene i VG1 og VG2 kan gjennomføres i løpet av ett år på skolen siden disse elevene ikke trenger fellesfag. Gjerne som en kombinasjon av utplassering i bedrifter og teoretisk og praktisk opplæring i programfagene på skolen. Det vil være en fordel å legge opp til veksling mellom skole og praksisfeltet. Vekslingsmodellen kan være en aktuell måte å gjennomføre denne opplæringen på. Det bør være mulig å gjennomføre hele opplæringsløpet til yrkeskompetanse for elevene på 3 år siden de har fullført fellesfagene gjennom studiespesialiseringen.

Økonomi

De økonomiske rammebetingelsene må være på plass. Hvis det ikke blir et lovpålagt tilbud må skolen og bedriftene må få full lærlingestøtte, tilsvarende elever med opplæringsrett, til tross for at elevene har "brukt opp retten" sin. Hvis ikke kan det bli vanskelig å få læreplass fordi det blir en "dyr" lærling.

Antall søkere

Det må være et tilstrekkelig antall søkere til å fylle opp en klasse med elever som er ferdig med studiespesialisering. Det er kanskje bare mulig i de største byene i Norge. Tidlig informasjon om tilbudet er viktig hvis det skal være mulig å rekruttere nok elever til en slik «studentklasse»

Lærerkompetanse

Det er en forutsetning for et tilbud at skolen har lærere med nødvendig undervisningskompetanse tilgjengelig. Faglig og praktisk påfyll i det programområdet eleven ønsker å studere vil kanskje være nødvendig.

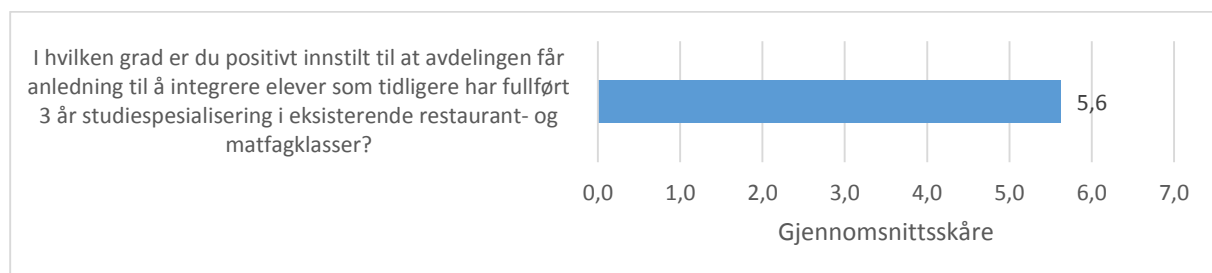
Ungdomsrett

Dette tilbudet bør ikke gå ut over mulighetene for elever med ungdomsrett til opptak ved skolen og fordeling av læreplasser.

Integrere elever som tidligere har fullført studiespesialisering i ordinære klasser

Når det gjelder spørsmålet om skoleledere i restaurant- og matfag er positive til å integrere elever som tidligere har gjennomført tre år studiespesialisering i ordinære klasser, viser undersøkelsen at skolelederne i all hovedsak også er positive til en slik løsning.

Figur 3. Oversikt over i hvilken grad skoleledere i restaurant- og matfag er positive til å integrere elever som tidligere har gjennomført studiespesialisering i eksisterende klasser?



Diagrammet viser en gjennomsnittsskåre på 5,5 på en skala fra 1-7 der 1 betyr svært negativ mens 7 betyr svært positiv. Standardavviket er på 1,8. Skolelederne er altså noe mindre positive til denne løsningen enn det å starte egne «studentklasser». At standardavviket er høyere enn i figur 2 viser også at meningene er mer delte i dette spørsmålet.

Også her viser skolelederne til en del forutsetninger for at en slik løsning skal bli vellykket. Disse forutsetningene er kategorisert i følgende kategorier: Klassemiljø, organisering av opplæringen, elevens motivasjon, økonomi og ungdomsrett.

Klassemiljø

Det er generelt veldig positivt å få inn elever som er 3 år eldre en normaleleven, det skaper større ro og stabilitet i klassene. "Voksne" elever gjør at en homogen gruppe får tilført andre perspektiv.

Det kan imidlertid også bli utfordringer å etablere et godt klassemiljø. Det vil være avhengig av sammensetningen i klassen. Det viktigste her er miljøbygging i programfag mellom til dels umodne 16-åring og dem som er eldre. Erfaringsmessig vil det være svært stor forskjell på elever som starter på restaurant- og matfag og elever som starter på studiespesialisering. Elever som har fullført studiespesialisering vil neppe trenge støtteundervisning eller er spesielt vanskelige å følge opp. En integrert løsning kan likevel kreve stor tålmodighet fra elevene som kommer fra studiespesialisering. Det bør for eksempel være klare kriterier for fordeling i gruppe.

Organisering

Det må være mulig å gi elevene med studiekompetanse mer tid til felles programfag i stedet for fellesfag som allerede er fullført. Det kan være bra i forhold til yrkesretting og relevans. Det må være en tydelig plan for hvilke mål/fag disse elevene skal følge. Opplæringen bør skje gjennom en kombinasjon av praksis i bedrift og opplæring i programfag på skolen. Fellesfagene bør undervises i bolker på hele dager slik at elevene som ikke trenger å følge fellesfagene kan gjennomføre praksis i bedrift som en del av læretiden. Avtaler med lokale bedrifter må være etablert på forhånd slik at et vekslingsløp kan fungere.

Elevenes motivasjon

Elevene som tidligere har fullført studiespesialisering må være godt motiverte og gjerne ha litt erfaring fra bransjene. Elevforutsetningene må kartlegges slik at det er realistisk at de vil kunne gjennomføre et yrkesopplæringsløp.

Økonomi

Det er ikke noe problem å gjennomføre dette, men det kan være nødvendig å øke rammene til råvarer noe. Spesielt hvis de skal gjennomføre to års praksis på ett år i skolen. Hvis elevene med fullført studiespesialisering gjennomfører praksis i bedrift når resten av klassen har fellesfag, skulle det ikke bli store ekstrakostnader.

Ungdomsrett

Å integrere elever som tidligere har fullført studiespesialisering kan gå ut over elever med ungdomsrett dersom disse forskjellsbehandles når de skal ut i læretid. Det er viktig å unngå. Antall læreplasser må kartlegges, men det skulle være nok av læreplasser i restaurant- og matfagene så dette skulle ikke bli noe stort problem.

Generelle tilbakemeldinger

Et slikt tilbud ønsker vi svært gjerne velkommen. Tror absolutt dette kunne vært positivt å prøvd ut. Så lenge forutsetningen måtte vært at dette var motiverte elever med klare målsettinger innenfor RM. Disse elevene vil kunne være en god ressurs i både skole og i bedriftene. Det er ikke vanskelig å tilrettelegge et RM-tilbud for elever som har fullført studiespesialisering, men det fordrer at elevene får utvidet skolerett. Aldersgrensene burde vært fjernet slik at bedriftene kunne bli oppmuntret til å ta inn lærlinger uansett alder. Bedriftene må få lærlingestøtte for disse.

Med solid markedsføring av tilbudet kan dette bli et alternativ til dem som har gått påbygg med middels resultater, og som i tillegg har tenkt og modnet litt. Særlig siden restaurant- og matfag har større kapasitet og kan ta flere elever en i dag. Våre samarbeidspartnere etterlyser også flere lærlinger.

Vi som skole må ha anledning til å være mye mer fleksible uten å bli møtt med argument om at vi ikke har økonomi til alternative løp. Vi har tidligere tatt inn elever som har fullført studiespesialisering og laget ett opplegg der de kan fullføre VG1 og VG2 på ett år (skole i høst og vinterferie i tillegg). Forutsetningen for å få dem i lære er at lærlingtilskuddet følger med.

Etter fullført studiespesialisering burde det kanskje være egne klasser for disse elevene der de kun går 1 år i skole med felles programfag i 35 timer før de går ut som lærlinger. Dersom man skal lykkes med et tilbud til dem som har gjort seg ferdig med studiespesialisering, tror jeg det må lages egne klasser for disse. Kanskje samle dem på en egen skole. Litt som toppidrettsgymnasene.

Oppsummering

Oppsummert viser resultatene fra spørreundersøkelsen at skoleledere i restaurant- og matfag i all hovedsak er positive til muligheten for å etablere egne «studentklasser» eller integrere elever som tidligere har fullført tre år studiespesialisering i ordinære klasser. Skolelederne viser likevel til en del forutsetninger for at slike løsninger skal bli vellykket. De legger særlig vekt på at elevens motivasjon må være god, opplæringen må kunne organiseres fleksibelt, klasse miljøet må tas hensyn til dersom ulike elevgrupper blandes, det må følge ressurser med elevene og ikke minst; elever med studiekompetanse må ikke fortrengte ordinære elever når det gjelder opptak til læretid.

Litteratur

Bakken, H. B. (2014). *For få elever velger yrkesfag - hvorfor er det slik?.* Hentet fra <http://forskning.no/2014/10/yrkesfag>

Solberg, E., Børing, P., Rørstad, K. & Carlsten, T. C. (2016). *NHOs kompetansebarometer 2016. Hovedresultater fra en undersøkelse om kompetansebehov blant NHOs medlemsbedrifter i 2016.* Oslo: NHO. Hentet fra <https://www.nho.no/siteassets/nhos-filer-og-bilder/filer-og-dokumenter/kompetanse-og-utdanning/kompetansebarometer/kompetansebarometer-2016.pdf>

Opplæringslova (1998). Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova). Hentet fra https://lovdata.no/dokument/NL/lov/1998-07-17-61/KAPITTEL_3#§3-5

Regjeringen.no (2015). *Regjeringen vil ha flere lærlinger.* Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/vil-ha-flere-larlinger/id2359201/>

Sundquist, N. (2016). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen.* Oslo: Utdanningsdirektoratet. Hentet fra <http://www.udir.no/globalassets/filer/fag-og-yrkesopplering/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaringen.pdf>

SSB (2016). *Gjennomstrømning i videregående opplæring, 2010-2015.* Hentet fra <https://www.ssb.no/vgogjen>

Utdanningsdirektoratet (2016). *Statistikkportalen. Elever – utdanningsprogram og trinn.* Hentet fra <https://statistikkportalen.udir.no/vgs/Pages/Elever-utdanningsprogram-og-trinn.aspx>