

# Yrkesdeltakelse og arbeidsoppgaver

- Rapport om hva tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag arbeider med etter studiene, avgangskullet 2022

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

OsloMet - storbyuniversitetet

Januar 2023

## Innhold

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

## Innledning

I slutten av november 2022 ble alumniundersøkelsen repetert for å oppdatere oversikten over hva studentene fra yrkesfaglærerutdanningen (YFL) i restaurant- og matfag (RM) arbeider med etter at utdanningen er gjennomført våren 2022.

### Formålet med undersøkelsen

Resultatene fra undersøkelsen skal tjene flere formål;

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

## Gjennomføring av undersøkelsen

I november 2022 ble det sendt spørreskjema via Questback til hver enkelt student i YFLRM19-kullet som avsluttet yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag (YFL RM-fag) våren 2022.

### Svarprosent

Til sammen svarte 18 stykker av 19 uteksaminerte yrkesfaglærerstudentene spørreskjemaet, noe som gir en svarprosent på 95.

## Fjorårets resultater

I desember 2021 arbeidet 19 stykker (73 %) i full stilling mens 7 (27 %) arbeider i deltidsstilling. Alle studentene som gikk ut våren 2021 har lønnet arbeid i begynnelsen av desember 2021.

Av de 7 studentene som arbeider deltid gjorde 4 dette frivillig, mens 3 stykker gjorde det ufrivillig og ønsker fulltidsarbeid.

Av de 26 studentene som hadde hel- eller deltidsstilling fikk 14 stykker (54 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 12 stykker (46 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden. 64 % av studentene som fikk ny jobb fikk denne i august, resten av studentene begynte i ny jobb innen desember 2021.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2021 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 16 stykker (58 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 4 stykker (15 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, 4 (15 %) jobber med annet opplæringsarbeid, 1 (4 %) arbeider ved opplæringskontor og 1 (4 %) arbeider som fagarbeider i restaurant- og matfag.

## Årets resultater

I desember 2022 arbeidet 12 stykker (66 %) i full stilling, 4 (22 %) arbeider i deltidsstilling mens 2 stykker (11 %) har ikke lønnet arbeid i november 2022.

Av de 4 studentene som arbeider deltid gjorde 2 dette frivillig, mens 2 stykker gjorde det ufrivillig og ønsker fulltidsarbeid.

Av de 16 studentene som hadde hel- eller deltidsstilling fikk 12 stykker (75 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 4 stykker (25 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden. 80 % av studentene som fikk ny jobb fikk denne i august, resten av studentene begynte i ny jobb innen november 2022.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2022 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 12 stykker (75 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 2 stykker (13 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, 1 (7 %) arbeider som leder innenfor restaurant- og matfagdrift og 1 (7 %) arbeider som salgskonsulent.

Per desember 2022 ser fordeling av stilling/arbeidsplasser slik ut for alle tidligere studenter fra yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag:

Stilling/arbeidsplass	Antall	Prosent
Yrkesfaglærer i videregående skole	159	48,5
Lærer i barne-/ungdomsskole	60	18,3
Annet opplæringsarbeid (for eksempel opplæringskontor, kursholder ol.)	21	6,4
Spesialpedagogisk arbeid/tilpasset opplæring	22	6,7
Skoleleder	12	3,7
Opplæringsrelatert arbeid i kommune, fylke, stat eller liknende	2	0,6
Fagarbeider eller leder i RM-bedrift	18	5,5
Fagskole-/Høgskole-/universitetsansatt	4	1,2
Diverse	11	3,4
Ukjent arbeidssted	19	5,8
Sum	328	100

Tabellen viser hvor drøyt 95 % av tidligere studenter (som har besvart spørreundersøkelsen) ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag arbeider. Av disse arbeider ca. 84,5 % i ulike stillinger som omfatter undervisning og ulike former for opplæringsarbeid.

## Utviklingstrekk

Det er relativt små endringer fra fjorårets resultater. Av de 18 studentene som besvarte spørreskjemaet er det 1 student som står ufrivillig uten lønnet. Prosentvis arbeider flere studenter som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag sammenliknet med i fjor, fra 58 % i fjor til 75 % i år. Antall yrkesfaglærerstudenter som begynner å undervise i Mat- og helse i ungdomsskolen er det samme som i fjor. Da var det ca. 15 % av studenter som begynte å arbeide i ungdomsskolen, i år er det 15 %.

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

I fjor arbeidet 27 % av avgangsstudentene i deltidsstilling mens det i år er redusert til 22 %. Dette er andre året denne prosenten er synkende og kan indikerer at deltidsandelen kan være synkende. Det at mange må nøye seg med en deltidsstilling de første arbeidsårene, er heldigvis noe som ikke varer så altfor lenge. I en mer omfattende rapport fra 2015 der hele gruppen med alumnistudenter deltok i en spørreundersøkelse (Spetalen, 2015), viser resultatene at det er en sterk korrelasjon mellom antall arbeidsår og stillingsform. Deltidsstillinger er dermed noe som preger de første arbeidsårene, mer enn som varig ordning.

## Yrkesfaglærerutdanningens relevans

I tillegg til at avgangsstudentene 2022 svarer på jobbrelevante spørsmål, inneholder undersøkelsen også spørsmål om hvordan de nylig uteksaminerte studentene opplever yrkesfaglærerutdanningens relevans i forhold til nåværende arbeid i en fempunkts Likert-skala. Verdien «5» betyr at studentene opplever innhold og læringsaktiviteter som «svært relevant» i forhold til arbeidet de gjør i dag, mens «1» betyr at innhold og læringsaktiviteter i utdanningen oppleves som «svært lite relevant».

Gjennomsnittsskåren på dette spørsmålet ble i år 4,2 med standardavvik på 0,6 for alle avgangsstudentene som besvarte spørreskjemaet. Gjennomsnittet er noe redusert fra i fjor (4,4), men standardavviket er det samme.

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

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

### Spesialpedagogikk

- YFL-utdanningen kunne hatt enda mer om psykisk helse, spesialpedagogikk, IOP og tilrettelegging for elever med lærevansker og språkvansker.

### Vurdering

- YFL-utdanningen kunne gjerne hatt enda mer om vurdering av læringsaktiviteter generelt.

### Klasseledelse

- YFL-utdanningen kunne gjerne hatt mer om klasseledelse og det å håndtere ulike utfordrende situasjoner.

### Annet

- Mer trening i digitale ferdigheter som for eksempel bruk av Teams
- Mer yrkesretting og fag knyttet til de ulike yrkene i utdanningsprogrammet.
- Mer om hvordan arbeide i en skolekultur preget av «inngrodde vaner».

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

Vurdering er et emne der flere uttrykker ønske om mer trening. Det er ikke unaturlig i og med at temaet *vurdering* er blir stadig mer aktualisert i skolen, etter innføringen av fagfornyelsen. Dette er en tilbakemelding som vi kan gjøre noe med i YFL-utdanningen ved å vektlegge hverandrevurdering og trening i både underveis- og sluttvurdering mer gjennomgående gjennom studiet.

## Alumninettverk

Av totalt 375 uteksaminerte studenter i årene fra 2003 til 2022 har 326 (87 %) av studenter ønsket å delta i et alumninettverk og får regelmessig tilsendt oppdaterte oversikter fra OsloMet slik at de vet hvor andre studenter arbeider og hva de arbeider med. I tillegg opplever vi det som verdifullt å ha kontakt med tidligere studenter. Hvert år sendes informasjon om nyheter og eventuelle endringer i yrkesfaglærerutdanningen.

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

## Oppsummering

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

Normen med at så å si alle studentene er i jobb i løpet av høsten etter studieslutt videreføres i år som i fjor. Andelen som arbeider ufrivillig deltid, er også noe redusert i fra i fjor.

Antall studenter som arbeider i yrkesfaglærerstillinger har økt fra i fjor. Fra 58 % til 75 %, men dette kan være et utslag av tilfeldigheter siden det opereres med et lavt antall studenter. Antall studenter som arbeider i ungdomsskolen holder seg relativt stabilt. Det kan virke som om årets avgangskull velger noe bredere enn det som var tilfelle i fjor, noe som kan ha bidratt til full jobbdeltakelse.

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

## Litteratur

Spetalen, H. (2015) *Fra utdanning til arbeid : Rapport om arbeid og videreutdanning blant tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag*. Høgskolen i Oslo og Akershus. <https://hdl.handle.net/20.500.12199/441>