

Rapport om hva tidligere studenter ved
yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag
arbeider med etter studiene, avgangskullet 2017

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

Høgskolen i Oslo og Akershus

Januar 2018

Innhold

Innledning.....	2
Formålet med undersøkelsen.....	2
Gjennomføring av undersøkelsen.....	3
Svarprosent.....	3
Fjorårets resultater.....	3
Årets resultater	3
Utviklingstrekk.....	5
Yrkesfaglærerutdanningens relevans	6
Alumninettverk.....	8
Oppsummering	8
Litteratur.....	9

Innledning

I begynnelsen av desember 2017 ble alumniundersøkelsen fra tidligere år repetert for å oppdatere oversikten over hva studentene fra yrkesfaglærerutdanningen (YFL) i restaurant- og matfag (RM) arbeider med etter at utdanningen er gjennomført.

Formålet med undersøkelsen

Resultatene fra undersøkelsen skal tjene flere formål;

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

Gjennomføring av undersøkelsen

I desember 2017 ble det sendt spørreskjema via Questback til hver enkelt student i YFLRM14-kullet som avsluttet yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag (YFL RM-fag) våren 2017.

Svarprosent

Til sammen svarte 26 stykker av 26 uteksaminerte yrkesfaglærerstudentene spørreskjemaet.

Svarprosenten er dermed på 100 %.

Fjorårets resultater

Av fjorårets 20 studenter arbeidet 9 stykker (45 %) i full stilling, 10 stykker (50 %) i deltidsstilling mens 1 (5 %) arbeidet ikke da undersøkelsen ble gjennomført i begynnelsen av desember.

Personen uten arbeid var aktiv jobbsøker.

Av de 10 studentene som arbeidet deltid, gjorde 3 stykker (30 %) dette frivillig, mens 7 stykker (70 %) gjorde det ufrivillig. Disse ønsket fulltidsarbeid.

Av studentene som hadde hel- eller deltidsstilling fikk 11 stykker (58 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 8 stykker (42 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden.

Blant de studentene som begynte i ny jobb fikk 10 stykker (91 %) dette innen september 2016, mens den siste (9 %) fikk ny jobb innen november 2016.

I begynnelsen av desember 2016 arbeidet 68 % av avgangskullet som yrkesfaglærere, 10 % arbeidet som Mat og helselærer i ungdomsskolen, 15 % arbeidet i undervisningsstillinger som både inkluderer Mat og helse og andre fellesfag mens 5 % arbeidet i ulike former for spesialpedagogiske stillinger.

Årets resultater

Årets kull er på totalt 26 studenter. 17 stykker (65,4 %) arbeider i full stilling mens 8 stykker (30,4 %) arbeider i deltidsstilling. Én tidligere student (3,8 %) søker fremdeles arbeid i begynnelsen av desember 2017.

Av de 8 studentene som arbeidet deltid gjør 4 stykker (50 %) dette frivillig, mens 4 stykker (50 %) gjør det ufrivillig. Alle disse 4 ønsker fulltidsarbeid.

Av de studentene som hadde hel- eller deltidsstilling fikk 15 stykker (62,5 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 10 stykker (41,7 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden.

Blant de studentene som begynte i ny jobb fikk 13 stykker (86,6 %) dette innen september 2017, mens de to siste (13,3 %), fikk ny jobb innen oktober 2017.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2017 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 8 stykker (32 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 5 stykker (20 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, 5 stykker (20 %) arbeider i stillinger men ansvar for ulike former for spesialpedagogisk arbeid, 3 stykker (12 %) arbeider i restaurant- og matfag med ulike grader av opplæringsansvar, 3 stykker (12 %) arbeider i stillinger som kombinerer ulike arbeidsplasser og -oppgaver mens 1 person (4 %), arbeider som medarbeider i et opplæringskontor.

Per desember 2017 ser fordeling av stilling/arbeidsplasser slik ut for alle tidligere studenter fra yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag:

Stilling/arbeidsplass	Antall	Prosent
Lærer i videregående skole	106	45,7
Lærer i barne-/ungdomsskole	45	19,4
Annet opplæringsarbeid (for eksempel kursholder ol.)	24	10,3
Ulike former for spesialpedagogisk arbeid/tilpasset opplæring	14	6,0
Skoleleder	3	1,3
Opplæringsrelatert arbeid i kommune, fylke eller liknende	3	1,3
Fagarbeider eller leder i RM-bedrift	12	5,2
Diverse	13	5,6
Høgskoleansatt	2	0,9
Ukjent arbeidssted	10	4,3
Sum	232	100,0

Tabellen viser hvor ca. 90 % av tidligere studenter arbeider. Av disse arbeider ca. 65 % i undervisningsstilling innenfor barne-, ungdoms- eller videregående skole.

Utviklingstrekk

Antall avgangsstudenter som arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag reduseres prosentvis kraftig sammenliknet med i fjor. Fra 68 % i fjor til 32 % i år. Det kan se ut som om det er blitt vanskeligere å få jobb som yrkesfaglærer. Det kan være et utslag av tilfeldigheter, men likevel negativt.

Samtidig øker antall yrkesfaglærerstudenter som begynner å undervise i Mat- og helse i ungdomsskolen sammenliknet med fjorårets nivå. Da var det 10 % av studenter som begynte å arbeide i ungdomsskolen, nå er det 20 %. Andelen studenter som begynner å arbeide som ungdomsskolelærere har holdt seg stabilt på +/- 10 % de siste årene, men øker nå altså til 20 % som er lik prosentfordelingen i perioden 2011-2012.

I fjor begynte en relativt liten andel av studentene (5 %) å arbeide i stillinger som innebærer spesialpedagogiske arbeidsoppgaver. I år er denne andelen øket til 20 %. Også dette kan være et utslag av tilfeldigheter, men gitt at færre får jobb som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag kan en relevant stilling med spesialpedagogisk innhold være en alternativ karrierevei.

At så mange som 24 % av studentene arbeider i stillinger som *enten* kombinerer undervisning i ulike skolefag *eller* lederjobber i kjøkken/kantine som også innebærer opplæringsansvar, er nytt av året.

Det er fint å se at avgangsstudenter også får jobb i opplæringskontor, selv om denne andelen er svært liten. Bare én av studentene i avgangskullet 2017 begynte som medarbeider i opplæringskontor.

Dette er det fjerde året vi registrerer at noen av våre studenter fremdeles er jobbsøkere i november. At 1 person av 26 er ufrivillig uten jobb er kanskje ikke unaturlig, men like fullt vanskelig for den det gjelder. Vi opererer imidlertid med et såpass lavt antall studenter at dette like gjerne bety at det er 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 50 % av avgangsstudentene i deltidsstilling. I år er prosentandelen sunket til 30 %. Det er en gledelig utvikling at flere starter i full stilling, men det at mange avgangsstudenter må nøye seg med en deltidsstilling de første arbeidsårene, virker heller ikke å vedvare så alt for lenge. I en mer omfattende rapport fra 2015 der hele gruppen med alumnistudenter deltok i en spørreundersøkelse (Spetalen, 2015), viser resultatene at det er en sterk korrelasjon mellom antall arbeidsår og stillingsform. Deltidsstillinger er dermed noe som preger de første arbeidsårene, mer enn som varig ordning.

Et utviklingstrekk som har forsterket seg i år er at færre avgangsstudenter arbeider i «ren» yrkesfaglærerstilling eller «bare» underviser i mat- og helsefag. Det synes som om flere studenter starter yrkeskarrieren etter yrkesfaglærerutdanningen i en form for blandingsstilling enn tidligere. Hvis vi slår sammen prosentandelen studenter som underviser i flere fagområder, studenter som arbeider i blandingsstilling og studenter som er kjøkken-/kantineleder med opplæringsansvar, dekker dette til sammen 44 % av studentene i avgangskullet 2017 som er i jobb. Igjen kan dette være et utslag av tilfeldigheter, men det kan også være et eksempel på at avgangsstudentene *får jobb*, men at den første jobben er mer «rotete» enn ren yrkesfaglærerjobb eller undervisning i mat- og helse slik yrkesfaglærerutdanningen legger opp til.

Yrkesfaglærerutdanningens relevans

I tillegg til at avgangsstudentene 2017 svarer på jobbrelevante spørsmål, inneholder undersøkelsen også spørsmål om hvordan de nylig uteksaminerte studentene opplever yrkesfaglærerutdanningens relevans i forhold til nåværende arbeid i en fempunktets Likert-skala. «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 4,4 med standardavvik på 0,8 for alle avgangsstudentene som besvarte spørreskjemaet og som er i *relevant* lønnet arbeid. Både gjennomsnittet og standardavviket er 0,2 prosentpoeng høyere enn i fjor.

En gjennomsnittlig skåre på 4,4 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 du opp flere gode forslag:

- *Jeg ville satt stor pris på om det ble vist i større grad hvilke digitale hjelpemidler en har som lærer.*
- *Få enda mer innsikt i arbeidet til de ulike opplæringskontorene og prøvenemdene*
- *Trene på vurderingspraksis, vurdering for læring, ulike måloppnåelser, hvordan sette kriterier hva er bra og mindre bra.*
- *Enda tettere samarbeid med virksomhetene. Vi har stor nytte av dette nettverket i undervisningen.*
- *Psykisk helse er et tema som det burde snakkes enda mer om. Dette er noe mange elever sliter med og er ikke alltid lett å oppdage.*
- *Gjerne mer om hvordan undervisningen kan tilpasses fremmedkulturelle. Det er en utfordring i VGS at NAV satser på mat og servicenæringen som arbeidsplass for mange flyktninger og innvandrere. Det vil trolig bli flere yrkesfaglærere som jobber med kvalifiseringskurs ol. fremover.*
- *Kunne ønsket meir om spesialpedagogikk og tilpassa undervisning da ein ser at dette er noe ein treng meir og meir.*
- *Jeg synes det bør være litt mer fokus på elever med spesielle behov. Hva som kreves av oppfølging, dokumentasjon, tilpasninger, evaluering og videre arbeid med enkelteleven.*

Flere som besvarte dette åpne spørsmålet ønsker seg altså mer spesialpedagogisk innhold i yrkesfaglærerutdanningen. Det antas at møtet med skolehverdagen, fremmedspråklige elever og elever med spesielle behov, trigger dette ønsket. Dette er nyttige innspill til innhold, men aktualiserer også en debatt om hva som er naturlig innhold i en *grunnutdanning* som

yrkesfaglærerutdanningen. Ønsket om en sterkere vektlegging av spesialpedagogisk innhold i yrkesfaglærerutdanningen synliggjør dermed behovet for å informere og promotere *videreutdanning* i spesialpedagogikk etter yrkesfaglærerutdanningen.

Ellers er også økt vekt på nettverktutvikling, digitale ferdigheter, vurderingspraksis og større innsikt i hva opplæringskontor og prøvenemder arbeider med, innspill vi tar med oss i oppdateringer av yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag.

Alumninettverk

Av totalt 258 uteksaminerte studenter i årene fra 2003 til 2017 har 232 studenter ønsket å delta i et alumninettverk og får regelmessig tilsendt oppdaterte oversikter fra høgskolen 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 HiOA.

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.

At nær 100 % av avgangsstudentene er i jobb i løpet av høsten etter studieslutt, ser ut til å fortsette også i år. Andelen som arbeider fulltid eller deltid holder seg relativt stabil selv om årets resultater at andelen som arbeider deltid, er redusert noe fra i fjor.

De siste års trend med at drøyt 60 % av avgangsstudentene får jobb som yrkesfaglærere etter yrkesfaglærerutdanningen, brytes i år. I forhold til resultatene fra tidligere år, virker det i år som

om flere studenter arbeider i stillinger som *kombinerer* ulike skolefag med spesialpedagogikk eller har en lederjobb i kjøkken/kantine med ansvar for opplæring.

I årene 2015 og 2016 var det en lav prosentandel av avgangsstudentene som begynte å arbeide som Mat- og helsefaglærere i ungdomsskolen. Dette begynner å snu i år. I forhold til de foregående årene har flere avgangsstudenter nå begynt å arbeide i ungdomsskolen. Dette kan ha sammenheng med reduksjonen i antall avgangsstudenter som begynner å jobbe som yrkesfaglærere i restaurant og matfag.

Oppsummert kan det virke som om studentene får relevante jobber etter yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag, men at studentene nå må velge bredere enn de jobbene yrkesfaglærerutdanningen tradisjonelt kvalifiserer for. Det at studentene likevel oppgir at innhold og læringsaktiviteter i yrkesfaglærerutdanningen er relevant selv om de arbeider i stillinger som ligger noe på siden, tolker vi som positivt og viser at avgangsstudentene er fleksible og kan anvende utdanningen i flere settinger.

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