

# Yrkesdeltakelse og arbeidsoppgaver

- Rapport om hva tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag arbeider med etter studiene, avgangskullet 2018

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

OsloMet - storbyuniversitetet

Januar 2019

## Innhold

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

## Innledning

I begynnelsen av desember 2018 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 2018 ble det sendt spørreskjema via Questback til hver enkelt student i YFLRM15-kullet som avsluttet yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag (YFL RM-fag) våren 2018.

## Svarprosent

Til sammen svarte 22 stykker av 25 uteksaminerte yrkesfaglærerstudentene spørreskjemaet, noe som gir en svarprosenten på 88.

## Fjorårets resultater

I desember 2017 arbeidet 17 av 26 studenter (65,4 %) i full stilling mens 8 stykker (30,4 %) arbeidet i deltidsstilling. Én tidligere student søkte fremdeles arbeid.

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

Av de studentene som hadde hel- eller deltidsstilling fikk 15 stykker (62,5 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni 2017, 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, mens de to siste (13,3 %), fikk ny jobb innen oktober etter avsluttet studie i juni.

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.

## Årets resultater

Av de 22 studentene som besvarte årets spørreundersøkelse arbeider 12 stykker (54 %) i full stilling mens 5 (23 %) arbeider i deltidsstilling. Fem tidligere studenter (23 %) har ikke lønnet arbeid, fire av dem ufrivillig i begynnelsen av desember 2018.

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

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

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

Per desember 2018 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	117	47,0
Lærer i barne-/ungdomsskole	48	19,3
Annet opplæringsarbeid (for eksempel kursholder ol.)	24	9,6
Ulike former for spesialpedagogisk arbeid/tilpasset opplæring	14	5,6
Opplæringsrelatert arbeid i kommune, fylke eller liknende	3	1,2
Skoleleder	3	1,2
Fagarbeider eller leder i RM-bedrift	12	4,8
Diverse	15	6,0
Høgskole-/universitetsansatt	3	1,2
Ukjent arbeidssted	10	4,0
Sum	249	100,0

Tabellen viser hvor ca. 90 % av tidligere studenter arbeider. Av disse arbeider ca. 76 % i undervisningsstilling innenfor barne-, ungdoms- eller videregående skole.

## Utviklingstrekk

Antall avgangsstudenter som arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag øker prosentvis sammenliknet med i fjor. Fra 32 % i fjor til 70 % i år. Det kan være et utslag av tilfeldigheter, men likevel positivt. Antall yrkesfaglærerstudenter som begynner å undervise i Mat- og helse i ungdomsskolen er stabilt sammenliknet med fjorårets nivå. Da var det også ca. 20 % av studenter som begynte å arbeide i ungdomsskolen.

Den største endringen i år fra i fjor er at flere studenter melder at de ufrivillig er uten jobb seks måneder etter at de fullførte yrkesfaglærerutdanningen. Av de 22 studentene som besvarte spørreskjemaet er hele 4 stykker ufrivillig uten jobb. Dette er det høyeste antall vi noen gang har registrert. 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 30 % av avgangsstudentene i deltidsstilling. I år er prosentandelen så å si lik med 29 %. Det er en gledelig utvikling at de fleste avgangsstudentene starter i full stilling, men det at mange 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.

## Yrkesfaglærerutdanningens relevans

I tillegg til at avgangsstudentene 2018 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 4,1 med standardavvik på 0,5 for alle avgangstudentene som besvarte spørreskjemaet og som er i *relevant* lønnet arbeid. Både gjennomsnittet og standardavviket er 0,3 prosentpoeng lavere enn i fjor, uten at det kommer klart fram hva denne reduksjonen kan skyldes.

En gjennomsnittlig skåre på 4,1 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:

- Mer om IOP, IKO og IUP
- Mer pedagogikk, både undervisning og praksis. Mer om temaene mobbing og konflikthåndtering hadde jeg hatt godt av
- Mer om å takle det uforutsette. Hvordan etablere kontakt med andre hjelpeinstanser når elever har utfordringer på ulike nivåer. Forberede studenter litt mer på de utfordringer vi som lærere må takle for å prøve og gjøre enkelt elevs hverdag litt bedre. Foredrag fra for eksempel barnevernet, rådgivere fra VGS, nav, BUP o.l kunne vært aktuelt
- Litt mer innføring og trening av akademisk skriving i starten
- Gå dypere i temaet taksonomi i sammenheng med vurdering og langtidsplanlegging. Også temaet vurdering kunne vært behandlet mer. Det har vært en utfordring å bli kontaktlærer, fordi jeg vet lite om regler og lovverket. Kanskje kan dere lære studentene litt om oppgaver av kontaktlærere. Da føler man seg kanskje litt mer trygg som nybegynner.
- Mer av alt i profesjonsfag - etiske problemstillinger, retten til veileder det første året. Vurdering! Mer praksis rundt kriteriebasert vurdering
- Mulighet for mer vinkling mot ungdomsskole, evt med muligheter for å kombinere studiet med andre fag (engelsk, norsk etc.)
- Litt mer om kosthold og bærekraft. Det er jo to ting som er veldig i fokus nå.
- Viktigheten av FoU, teoretisk og i praksis på verksted. Det produseres nytt vitenskap og det er viktig å holde følge. Mye nytt har kommet siden jeg gikk ut for 6 måneder siden.

Flere som besvarte dette åpne spørsmålet i spørreskjemaet ønsker seg 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 ønskes også økt vekt på fag i ungdomsskolen, vurderingspraksis og større innsikt i hva kontaktlæreransvaret innebærer, innspill vi tar med oss i oppdateringer av yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag.

## Alumninettverk

Av totalt 283 uteksaminerte studenter i årene fra 2003 til 2018 har 250 studenter ønsket å delta i et alumninettverk og får regelmessig tilsendt oppdaterte oversikter fra universitetet slik at de vet hvor andre studenter arbeider og hva de arbeider med. I tillegg opplever vi det som verdifullt å ha kontakt med tidligere studenter. Hvert år sendes informasjon om nyheter og eventuelle endringer i yrkesfaglærerutdanningen.

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

## Oppsummering

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

Normen med at så å si alle studentene er i jobb i løpet av høsten etter studieslutt, er dessverre brutt i år. At 18 % av dem som besvarte spørreundersøkelsen er ufrivillig uten jobb 6 måneder

etter studieavslutning er nytt for oss og lite hyggelig for dem det gjelder. Andelen som arbeider fulltid eller deltid holder seg relativt stabil.

Antall studenter som arbeider i yrkesfaglærerstillinger har økt markant siden i fjor. Hele 70 % av dem som besvarte spørreskjemaet arbeider som yrkesfaglærere. Antall studenter som arbeider i ungdomsskolen holder seg også stabilt. Det kan virke som om årets avgangskull velger smalere enn det som var tilfelle i fjor da svært mange av studentene begynte i jobber yrkesfaglærerutdanningen ikke tradisjonelt kvalifiserer for.

Når studentene skårer studiets relevans til 4,1 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