

Likt og likt

-Om eksamensgjennomføring i utdanningsprogrammet
restaurant- og matfag

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag
Institutt for yrkesfaglærerutdanning
Høgskolen i Oslo og Akershus

CC-BY-SA Høgskolen i Oslo og Akershus
HiOA Rapport 2016 nr 6

ISSN 1892-9648

ISBN 978-82-8364-012-0 (trykt)

ISBN 978-82-8364-013-7 (pdf)

Opplag trykkes etter behov, aldri utsolgt

HiOA,
Læringscenter og bibliotek,
Skriftserien
St. Olavs plass 4,
0130 Oslo,
Telefon (47) 64 84 90 00

Postadresse:
Postboks 4, St. Olavs plass
0130 Oslo

Adresse hjemmeside: <http://www.hioa.no/Om-HiOA/Nettbokhandel>
For elektronisk bestilling klikk Bestille bøker

Trykket hos Allkopi
Trykket på Multilaser 80 g hvit

Likt og ulikt

– Om eksamensgjennomføring i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag

Rapport

Juni 2016

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

Institutt for yrkesfaglærerutdanning

Høgskolen i Oslo og Akershus

Sammendrag

Formålet med denne rapporten er å skape innsyn i hvordan tverrfaglig praktisk eksamen gjennomføres i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag. Dette er viktig fordi eksamenssystemet ikke opererer i et vakuum, men påvirker både arbeids- og vurderingsformene i skolen og også dermed også elevenes motivasjon, gjennomføringsgrad og faglige kompetanse.

Undersøkelsen som ligger til grunn for rapporten er gjennomført ved hjelp av et kvantitativt spørreskjema distribuert til skoleledere ved 85 av 87 norske skoler som tilbyr utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Resultatene viser at det er størst likhet mellom skoler og Vg2-programene i spørsmål om hvem som utformer eksamensoppgavene, om elevene får mulighet til å gjennomføre prøveeksamen, hvem som er ekstern eksamenssensor og hvordan eventuelt stryk til eksamen håndteres.

Forskjellene er imidlertid betydelige mellom ulike skoler, og også Vg2-program, når det gjelder i hvilken grad elevene får anledning gjennomføre en interesse- og yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen, hvor lang tid det er satt av til planleggingsdel og gjennomføringsdel og i hvilken grad eksamenskarakteren baseres på et muntlig og/eller skriftlig grunnlag.

Innhold

Sammendrag	2
1. Introduksjon	5
2. Metode	6
2.1 Utforming av spørreskjema	6
2.2 Datainnsamling	6
2.3 Analyse	7
3. Resultater	8
3.1 Hvem utformer eksamensoppgavene i tverrfaglig praktisk eksamen?	8
3.2 I hvilken grad får elevene anledning til å gjennomføre prøveeksamen?.....	9
3.3 Kan elevene gjennomføre en yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen eller må elevene kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder?	9
3.4 Hvor lang tid settes av til planleggingsdelen og gjennomføringsdelen i tverrfaglig praktisk eksamen?	11
3.5 I hvilken grad gjennomføres muntlig høring og innlevering av skriftlig materiale som grunnlag for vurdering i tverrfaglig praktisk eksamen?	12
3.6 Hvem sensurerer tverrfaglig praktisk eksamen?	13
3.7 Hvordan håndteres eventuell stryk til eksamen?	14
3.8 Pålitelighet og representativitet	14
4. Diskusjon	15
5. Oppsummering og konklusjon	18
6. Litteratur	19

1. Introduksjon

Formålet med denne rapporten er å spre ny kunnskap om hvordan eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag gjennomføres til skoler som tilbyr utdanningsprogrammet restaurant- og matfag og andre relevante aktører i yrkesopplæringen. Ny kunnskap om hvordan eksamen i Vg2 faktisk gjennomføres bidrar også til å oppdatert undervisningen i yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus.

Videre vil det være av interesse å åpne for innsyn i hvordan den tverrfaglige praktiske eksamenen i Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag gjennomføres, fordi vi vet at eksamenssystemet kan påvirke både arbeids- og vurderingsformene i skolen (Berg, 2015; Tveit, 2007).

Innholdet i denne rapporten må derfor kunne sees som et innspill til arbeidet med den pågående reorganiseringen av den norske yrkesopplæringen som skal implementeres fra høsten 2017.

1.1 Eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag

Som en del av sluttvurderingen i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag gjennomføres det en tverrfaglig praktisk eksamen. Hvordan denne gjennomføringen skal foregå er beskrevet i Forskrift til opplæringsloven (Kunnskapsdepartementet, 2006) og i læreplanverkene (Utdanningsdirektoratet, 2006a, 2006b).

Forskriften slår fast at utgangspunktet for eksamen er kompetansemålene i læreplanene slik de er fastsatt i læreplanverket (§ 3-3) og at «sluttvurderingen skal gi informasjon om kompetansen til eleven ved avslutningen av opplæringen i fag i læreplanverket» (§ 3-17). Læreplanverket for begge Vg2-kursene spesifiserer eksamensformen ved å poengtere «eleven skal opp til en tverrfaglig praktisk eksamen hvor de felles programfagene inngår. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt». Med tverrfaglig eksamen menes at eksamen skal teste kompetansen fra alle de tre felles programfagene (Haaland, Nore & Vagle, 2009)

Forskriften utdyper begrepet «tverrfaglig praktisk eksamen» ved å presisere at det skal være en forberedelsesdel som kan være inntil to dager og at denne delen normalt ikke skal inngå i vurderingsgrunnlaget. Den praktiske eksamenen gjennomføres i inntil 5 timer og lokalt gitt tverrfaglig praktisk eksamen skal vurderes av to sensorer. Den ene sensoren skal være ekstern. Den andre sensoren kan være faglæreren til elevene (§ 3-30).

Disse retningslinjene gir stor lokal frihet i utforming av innhold og organisering av eksamen i både Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag. Det er imidlertid lite systematisk kunnskap om hvordan Norges 87 skoler med utdanningsprogrammet restaurant- og matfag gjennomfører denne eksamenen. Tidligere studier i andre utdanningsprogram indikerer at det kan være til dels betydelige forskjeller i hvordan den tverrfaglige praktiske eksamenen i Vg2 gjennomføres (Dahlback, Hansen, Sund & Sylte, 2011; Furuset, 2015; Nore & Lahn, 2013).

Videre vil det bli beskrevet hvordan spørreskjemaet ble utformet og hvordan datainnsamlingen og analysen ble gjennomført. Resultatene vil bli presentert i diagrammer og de viktigste funnene diskutert før rapporten avsluttes med en oppsummering og konklusjon.

2. Metode

I dette kapitlet blir det redegjort for hvordan det kvantitative spørreskjemaet ble utformet, hvordan datainnsamlingen foregikk og hvordan datamaterialet ble analysert.

2.1 Utforming av spørreskjema

Å utvikle et felles spørreskjema for alle restaurant- og matfagskoler ga en utfordring siden ikke alle skolene tilbyr både Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag. Undersøkelsen viser for eksempel at bare 43 % av skolene tilbyr Vg2 Matfag. Det kunne også tenkes at eksamensgjennomføringen blir gjennomført ulikt i disse to Vg2-programmene siden det er vanskeligere å holde relevante verksteder i flere av matfagene, enn det er i kokk- og servitørfag.

Siden eksamen kan gjennomføres ulikt i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag, ble det kvantitative elektroniske spørreskjemaet tilpasset dette gjennom såkalt *routing*. En skoleleder i en restaurant- og matfagavdeling som for eksempel ikke har Vg2 Matfag, besvarte andre spørsmål enn en skoleleder i en avdeling med begge Vg2-programmene.

Det kvantitative spørreskjemaet ble utformet for å besvare følgende tematiske spørsmål:

1. Hvem utformer eksamensoppgavene til den tverrfaglige praktiske eksamenen?
2. I hvilken grad får elevene anledning til å gjennomføre prøveeksamenen?
3. Får elevene mulighet til å gjennomføre en yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen eller må elevene kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder?
4. Hvor lang tid settes av til planleggingsdelen og gjennomføringsdelen i den tverrfaglige praktiske eksamenen?
5. I hvilken grad gjennomføres muntlig høring og innlevering av skriftlig materiale som grunnlag for vurdering i den tverrfaglige praktiske eksamenen?
6. Hvem er sensor ved tverrfaglig praktisk eksamenen?
7. Hvordan håndteres eventuell stryk i tverrfaglig praktisk eksamenen?

Spørsmålene 1 til 6 er spørsmål med faste svaralternativer, men med muligheter for å utdype enkelte av dem med tekst. Spørsmål 7 kunne bare besvares med tekst.

2.2 Datainnsamling

Spørreskjemaet ble sendt ut digitalt ved hjelp av Questback til 85 av landets 87 skoler (basert på VILBLI.NO, 2016) med utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Mottakerne var avdelingsledere. At spørreskjemaet ikke ble sendt til alle skolene, skyldes manglende e-postadresse til avdelingslederne ved de to siste skolene.

Undersøkelsen ble sendt ut 9. mai og hadde to purringer før den ble avsluttet 24. mai 2016.

Datainnsamlingsmetoden sikrer deltakernes anonymitet. Det er ingen mulighet å koble svar til enkeltrespondenter.

Det kom inn 51 av 85 utsendte spørreskjema. Dette gir en svarprosent på 60. Dette tilsvarer ca. 60 % av den totale populasjonen av norske skoler som tilbyr utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

I etterkant av den kvantitative undersøkelsen ble enkelte skoler tilfeldig oppringt for å få utdypet deler av datamaterialet. Informasjonen fra disse skolene er også anonymisert.

2.3 Analyse

Basert på rådataene fra undersøkelsen er det gjennomført en univariat (enveis) analyse med vekt på presentasjon av frekvensfordeling og mål for sentraltendens (gjennomsnitt). Materialet fra telefonsamtalene benyttes for å utdype de kvantitative svarene på enkelte av spørsmålene.

3. Resultater

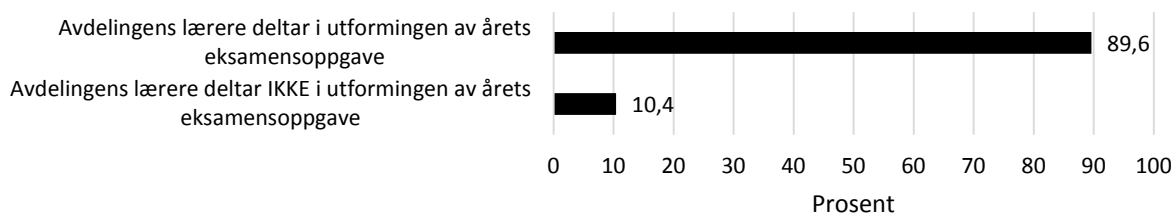
Generelt viser resultatene både likheter, men også relativt store ulikheter med hensyn til hvordan skoler som tilbyr restaurant- og matfag gjennomfører den tverrfaglige praktiske eksamenen i Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag. Likhetene er størst når det gjelder de tematiske spørsmålene 1, 2, 6 og 7, mens det var til dels betydelig ulikhet i hva skolelederne svarte på spørsmålene 3, 4 og 5.

Videre vil resultatene presenteres i avsnitt tilpasset undersøkelsens tematiske spørsmål. Hvert spørsmål presenteres i et svardiagram med påfølgende kommentarer.

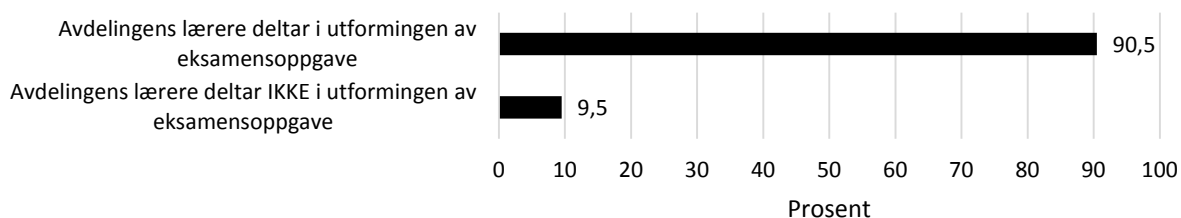
3.1 Hvem utformer eksamensoppgavene i tverrfaglig praktisk eksamen?

Når læreplanverkene for begge programfagene slår fast at eksamen skal utformes lokalt, kan det være interessant å kartlegge i hvilken grad *avdelingens lærere* deltar i utformingen av tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag.

Figur 1. Oversikt over i hvilken grad avdelingens lærere deltar i utformingen av eksamensoppgave i Vg2 Kokk- og servitørfag



Figur 2. Oversikt over i hvilken grad avdelingens lærere deltar i utformingen av eksamensoppgave i Vg2 Matfag



Figur 1 og 2 viser at avdelingens lærere i all hovedsak deltar i utforming av den tverrfaglige praktiske eksamenen i både Vg2 Kokk- og servitørfag og i Vg2 Matfag. Det er også en signifikant samvariasjon ($<0,01$) mellom hvem som utformer den tverrfaglige eksamenen i Vg2 Kokk- og servitørfag og hvem som deltar i utformingen av eksamensoppgaven i Vg2 Matfag. Enten deltar lærerne i utformingen av begge eksamensoppgavene, eller så deltar de ikke i utformingen av noen av dem.

I de ca. 10 % av tilfellene der avdelingens lærerne ikke deltar i utformingen av eksamen, gjøres dette på ulike måter. Avdelingslederene beskriver det slik:

- Avdelingsledere fra to skoler og en faglærer fra en 3. skole utformer eksamensoppgaven som så godkjennes av fylkets eksamenskontor
- En annen skole i fylket med samme utdanningsprogram utformer eksamensoppgavene
- En fylkesnemnd tar seg av denne oppgaven. En representant fra vår skole er vanligvis med i nemda

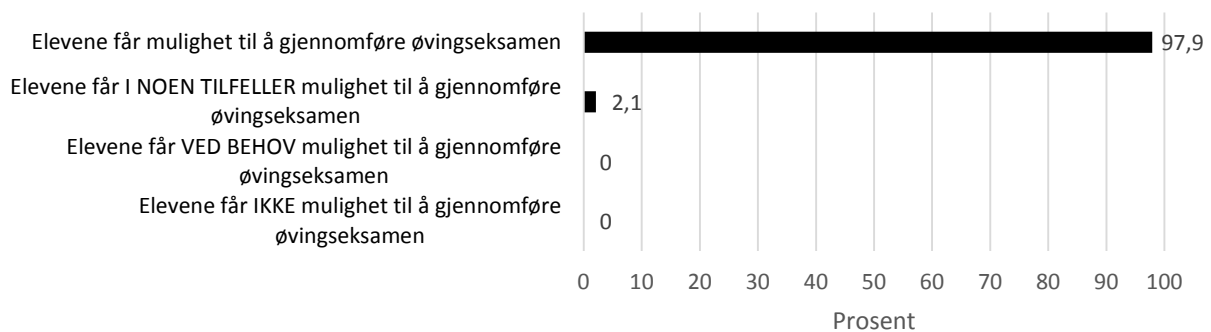
- Andre faglærere i fylket utformer eksamensoppgaven
- Fylket oppnevner en egen nemd med representanter fra 2 skoler. Eksamensformen ble diskutert av alle skolene på et nettverksmøte i høst.

Selv om lærere ved avdelingen i all hovedsak utformer tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 for egne elever kan det altså virke som om læreplanenes krav til «lokalt utformet eksamen» også forstås som «fylkeslokalt» i flere fylker.

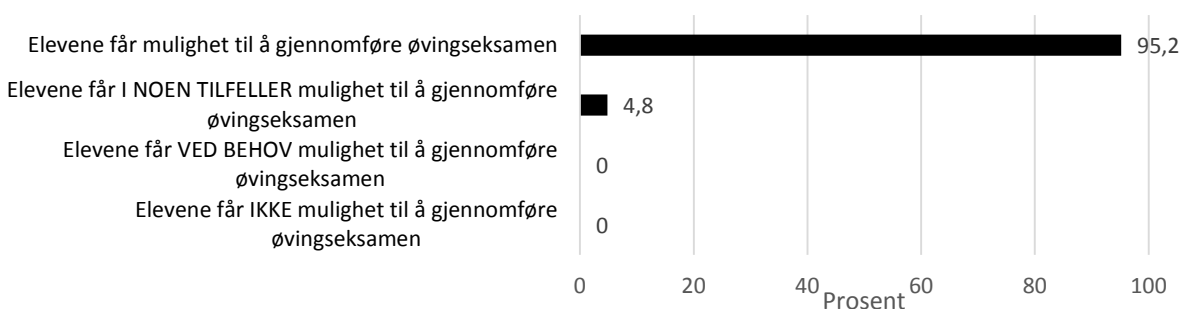
3.2 I hvilken grad får elevene anledning til å gjennomføre prøveeksamen?

Forskrift til opplæringsloven slår fast at elevene skal kjenne til grunnlaget for vurdering og hva som vil bli vektlagt i vurderingen (§ 3-1). Det er derfor naturlig at elevene skal bli kjent med eksamensformen gjennom en prøveeksamen. Spørsmålet er i hvilken grad dette gjennomføres ved skolene?

Figur 3. Oversikt over i hvilken grad avdelingens elever får mulighet til å gjennomføre øvingseksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag



Figur 4. Oversikt over i hvilken grad avdelingens elever får mulighet til å gjennomføre øvingseksamen i Vg2 Matfag



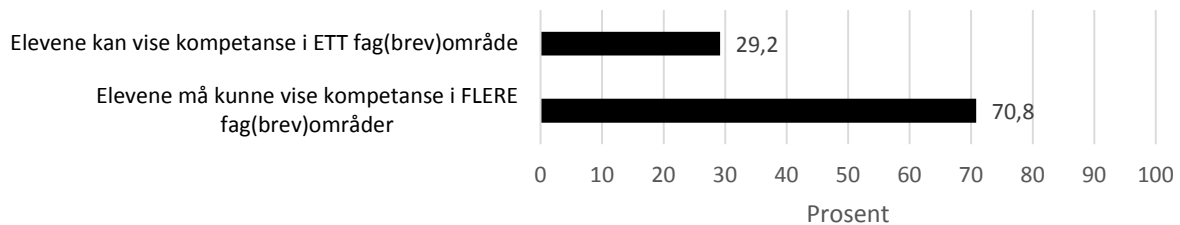
Figur 3 og 4 viser at elevene i all hovedsak får anledning til å gjennomføre en prøveeksamen. Selv om det er noen flere elever i Vg2 Matfag som bare får gjennomføre prøveeksamen i noen tilfeller, skjer dette likevel ved et svært lavt antall skoler.

3.3 Kan elevene gjennomføre en yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen eller må elevene kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder?

Med yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen forstås en eksamensform der elevene blir testet i yrkeskompetanser elevene selv har ønsket (Spetalen, 2010; Sund, 2005). Gjerne det fag(brev)området de ønsker å starte læretid i. Den motsatte eksamensformen innebærer i hovedsak

tre modeller: (1) elevene trekker ett av flere fag(brev)områder til eksamen, (2) elevene må fordele et visst antall fag(brev)områder innad i grupper eller (3) elevene gjennomfører en eksamen der de må vise kompetanse i flere fag(brev)områder.

Figur 5. Oversikt over andelen elever som kan velge å vise kompetanse i ett av fag(brev)områdene i Vg2 Kokk- og servitørfag til tverrfaglig praktisk eksamen



Figur 6. Oversikt over andelen elever som kan velge å vise kompetanse i ett av fag(brev)områdene i Vg2 Matfag til tverrfaglig praktisk eksamen

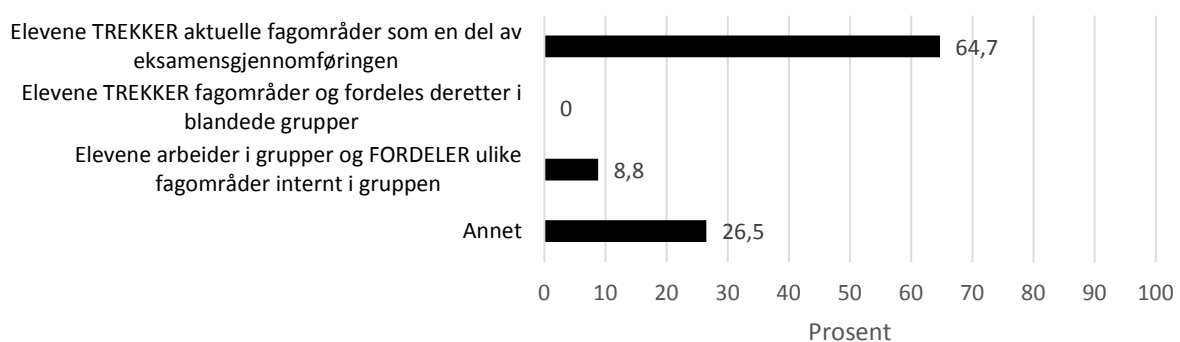


Figur 6 og 7 viser to forhold. På den ene siden viser figurene at det er stor variasjon i hvilken grad elevene får anledning til å vise kompetanse i et selvvalgt fag(brev)område. Denne muligheten får bare 29,2 % av elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag og 45,5 % av elevene i Vg2 Matfag.

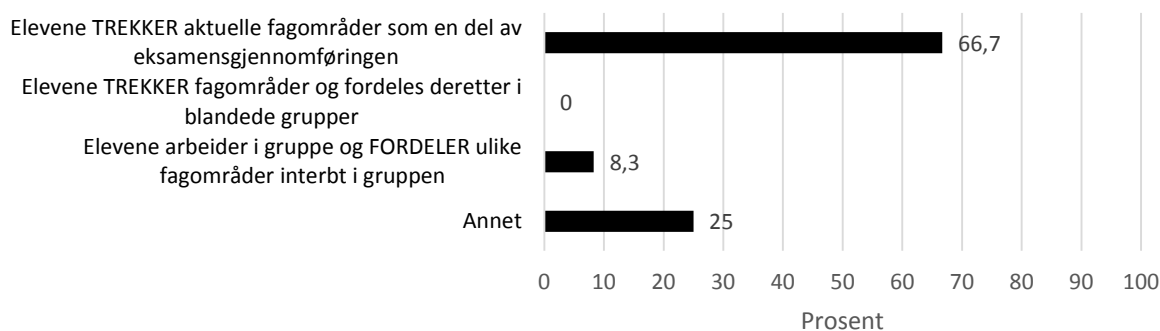
Figurene viser samtidig at det er en relativt stor variasjon mellom hvordan tverrfaglig praktisk eksamen gjennomføres i Vg2 Kokk- og servitørfag og i Vg2 Matfag. Det skiller drøyt 16 prosentpoeng når det gjelder elevenes muligheter til å bli testet i en selvvalgt yrkeskompetanse.

Hvordan gjennomføres så tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 for de elevene som må kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder?

Figur 7. Oversikt over hvordan elevene gjennomfører eksamen dersom de må kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder i tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag



Figur 8. Oversikt over hvordan elevene gjennomfører eksamen dersom de må kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder i tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Matfag

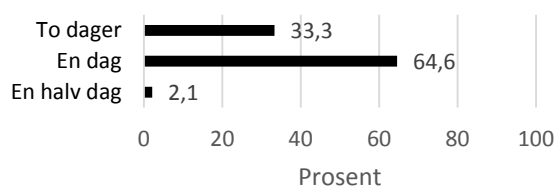


Mønsteret i figur 7 og 8 er så å si likt. Om lag to tredjedeler av elevene *trekker* aktuelle fag(brev)områder og testes deretter i det fag(brev)området de trakk. Ca. 8 % av elevene arbeider i grupper og fordeler ulike fagområder internt i gruppen. Til slutt er det omlag 25 % har besvart «Annet» i spørreskjemaet. Gjennom telefonkontakt med 3 skoler (som alle svarte likt), kan «Annet» blant annet bety at eleven må vise kompetanse i flere, (gjerne 2), fag(brev)områder. For eksempel må elevene vise kompetanse i både kokkfaget og servitørfaget i Vg2 Kokk- og servitørfag. Altså en eksamensform som tester elevenes breddekompetanse mer enn spisskompetanse i ett fag(brev)område.

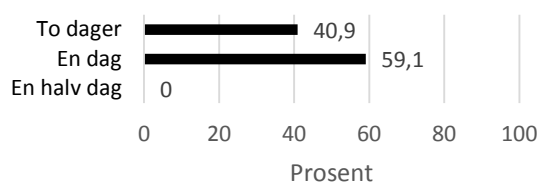
3.4 Hvor lang tid settes av til planleggingsdelen og gjennomføringsdelen i tverrfaglig praktisk eksamen?

Jamfør Forskrift til opplæringslovens § 3-30 er tid til planlegging og gjennomføring av eksamen regulert. Forberedelsesdelen kan være inntil to dager og den praktiske eksamenen gjennomføres i inntil 5 timer. Er gjennomføringen av den tverrfaglige praktiske eksamenen i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag i tråd med forskriften?

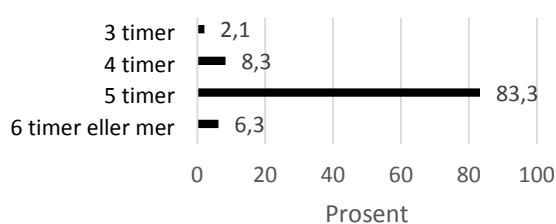
Figur 9. Oversikt over antall dager som settes av til planleggingsdelen til eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag



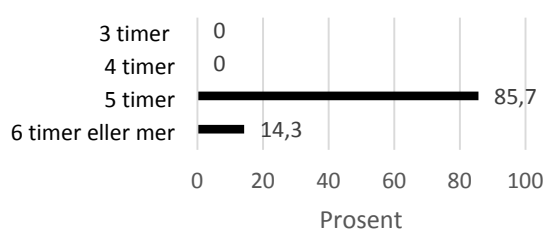
Figur 10. Oversikt over antall dager som settes av til planleggingsdelen til eksamen i Vg2 Matfag



Figur 11. Oversikt over antall timer som settes av til praktisk eksamensgjennomføring i Vg2 Kokk- og servitørfag



Figur 12. Oversikt over antall timer som settes av til praktisk eksamensgjennomføring i Vg2 Matfag



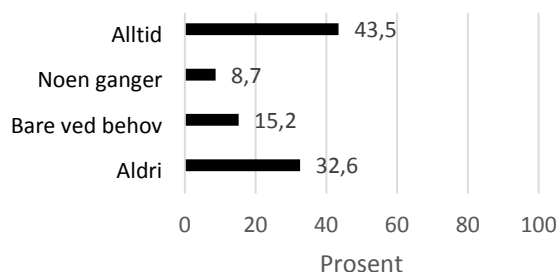
I store trekk har viser figurene 9-12 at antall dager satt av til forberedelse og antall timer satt av til eksamensgjennomføring er relativt likt fordelt mellom skoler og mellom Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag. Det er dog noen forskjeller. Elevene i Vg2 Matfag får gjennomsnittlig noe mer tid til planlegging enn det elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag får. Det samme gjelder antall timer til gjennomføring av eksamen. Generelt kan det dermed se ut til at elever i Vg2 Matfag får noe bedre totaltid i gjennomføring av tverrfaglig praktisk eksamen enn det elevene i Vg2 Kokk og servitør får.

Det ser imidlertid ut til at den praktiske eksamensgjennomføringen er lengre enn 5 timer i flere enn 6 % av tilfellene i Vg2 Kokk- og servitørfag og 14 % av tilfellene i Vg2 Matfag. Det er vanskelig å si om dette også omfatter muntlig høring etter den praktiske gjennomføringen, men i utgangspunktet er lengre tid enn 5 timer ikke i tråd med forskriftens retningslinjer.

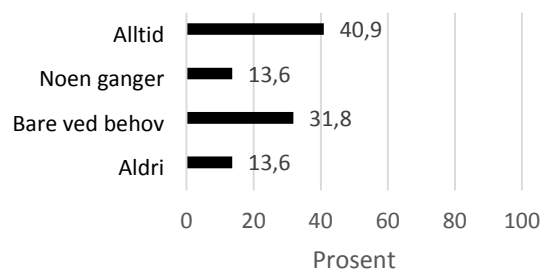
3.5 I hvilken grad gjennomføres muntlig høring og innlevering av skriftlig materiale som grunnlag for vurdering i tverrfaglig praktisk eksamen?

Når læreplanen slår fast at eksamen i Vg2 skal gjennomføres som en «tverrfaglig praktisk eksamen», kan det være interessant å undersøke hva dette betyr for eksamensvurderingen. At elevenes *praktiske* gjennomføring vurderes, ligger implisitt i eksamensformen, men spørsmålet er om elevene også må levere inn skriftlig materiale og gjennomføre en muntlig høring som en del av karaktergrunnlaget?

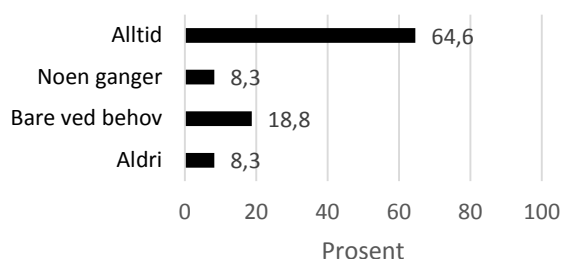
Figur 13. Oversikt over i hvilken grad elevene må levere inn skriftlig materiale som en del av eksamensvurderingen i Vg2 Kokk- og servitørfag



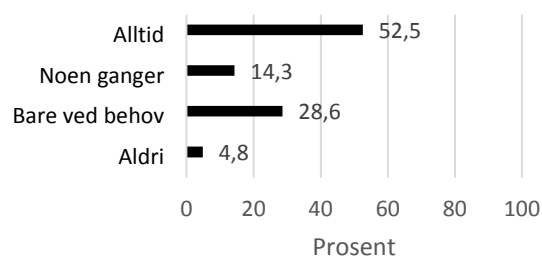
Figur 14. Oversikt over i hvilken grad elevene må levere inn skriftlig materiale som en del av eksamensvurderingen i Vg2 Matfag



Figur 15. Oversikt i hvilken grad det gjennomføres en muntlig høring av elevene som grunnlag for eksamenskarakteren i Vg2 Kokk- og servitørfag



Figur 16. Oversikt i hvilken grad det gjennomføres en muntlig høring av elevene som grunnlag for eksamenskarakteren i Vg2 Matfag



Figur 13-16 viser at graden av elever som må levere inn skriftlig materiale og gjennomføre en muntlig høring som grunnlag for eksamenskarakteren, varierer en god del. Både mellom skoler, men også mellom Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag.

Figur 13 og 14 viser at elevene i de fleste tilfellene *alltid* må levere inn skriftlig materiale som en del av eksamensvurderingen. Dette gjelder for henholdsvis 43,5 % av elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag og 40,9 % av elevene i Vg2 Matfag. Det er samtidig langt flere elever i Vg2 Kokk- og servitørfag som *aldri* må levere inn skriftlig materiale enn det som gjelder for elevene i Vg2 Matfag.

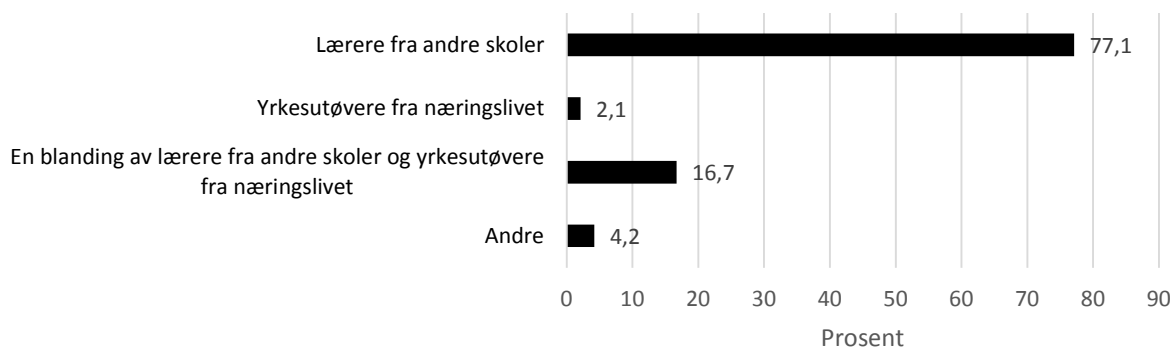
Det kan også synes som om det er vanligere at elevene i Vg2 Matfag må leverer inn skriftlig materiale *ved behov*, enn det som er tilfelle for elever som går Vg2 Kokk- og servitørfag.

Figur 15-16 viser at det også er en relativt stor variasjon mellom elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag og elevene i Vg2 Matfag når det gjelder å måtte gjennomføre en muntlig høring som grunnlag for eksamenskarakteren. Her skiller det 12 prosentpoeng i spørsmålet om elevene *alltid* må gjennomføre en slik høring i «favør» av matfagelevne. Også her kan det synes som om en større andel av elevene i Vg2 Matfag som gjennomfører en muntlig høring *ved behov*, enn det som er tilfelle for elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag.

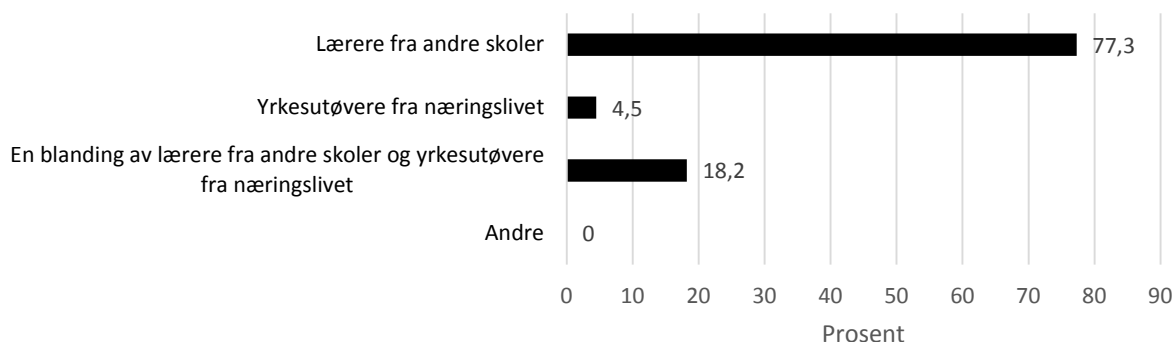
3.6 Hvem sensurerer tverrfaglig praktisk eksamen?

I Forskrift til opplæringsloven settes det krav til at tverrfaglig praktisk eksamen skal vurderes av to sensorer der den ene skal være ekstern. Hvem er så ekstern sensor ved tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag og Vg2 Matfag?

Figur 17. Oversikt over hvem som er sensor ved tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag



Figur 18. Oversikt over hvem som er sensor ved tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Matfag



Figur 17 og 18 viser at ca. 77 % av eksterne sensorer er lærere fra andre skoler. Det er heller ikke uvanlig at ekstern sensorer er en blanding av lærere fra andre skoler og yrkesutøvere fra næringslivet. Dette dreier seg om henholdsvis 16 % i Vg2 Kokk- og servitørfag og 18 % i Vg2 Matfag.

3.7 Hvordan håndteres eventuell stryk til eksamen?

Dette spørsmålet ble åpent stilt i spørreskjemaet og besvart med tekst. Skolelederne svarte i all hovedsak likt på dette spørsmålet, så svarene er sammenfattet til to punkter:

- Dersom eleven stryker, har eleven klagerett (på formelle feil) med gitt frist på ti dager. Deretter følges oppsatte rutiner ved klager. Klagen kan bli tatt til følge eller avslås.
- Elever som stryker har rett til ny eksamen, og får tilbud om dette påfølgende høst. Eleven må selv melde fra (innen oppgitt tidsfrist) om eleven ønsker ny eksamen. Eleven får informasjon av skoleleder om mulighetene og rettigheter samt dato for eventuelt ny eksamen

Basert på svarene fra skolelederne virker det som om som om praksis knyttet til hvordan stryk i tverrfaglig praktisk eksamen skal håndteres, gjennomføres relativt likt fra skole til skole.

3.8 Pålitelighet og representativitet

Om resultatene er pålitelige og representative utover respondentene som besvarte undersøkelsen, er et nøkkelspørsmål i all kvantitativ forskning. Mulige feilkilder kan være måten begreper er operasjonalisert på, måten spørsmålene er stilt og forstått, om utvalget er representativt og om det er stort frafall (Ringdal, 2009). I kvantitative studier, som denne undersøkelsen er et eksempel på, er det også et nøkkelspørsmål om resultatene er representative *utover* deltakerne i denne undersøkelsen svarte i spørreskjemaet.

I utformingen av spørreskjemaet valgte jeg bevisst å operasjonalisere spørsmålstemaene så konkret som mulig for å redusere muligheten for misforståelser. Der det kunne være flere svarmuligheter jeg ikke hadde oversikt over, ble det gitt mulig til å krysse av for «Annet». Gjerne med påfølgende mulighet til å utdype svaret gjennom tekst.

Spørreskjemaet hadde også et åpent spørsmål til slutt der respondentene kunne kommentere spørreskjemaet eller komme med annen informasjon. Ingen hadde kommentarer knyttet til spørsmålsstillingene eller utformingen av spørreskjemaet. Jeg tolker dette som at spørreskjemaet ble utformet på en slik måte at muligheten for potensielle feilkilder er begrenset.

I spørsmålet om representativitet er utvalget av respondenter og svarprosenten viktig. Utvalget i spørreundersøkelsen er 85 av 87 skoler som tilbyr restaurant- og matfag i Norge. Altså så å si hele populasjonen og ikke bare et utvalg av en større populasjon. Med en svarprosent på 60 innebærer dette at over halvparten av populasjonen deltar i undersøkelsen. Dette oppfatter jeg som tilstrekkelig til å kunne hevde at resultatene er representative for norske skoler som tilbyr utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

4. Diskusjon

I diskusjonsdelen vil jeg trekke fram resultater knyttet til enkelte av de ulike spørsmålstemaene og utdype disse. Det er ikke gjennomført noen systematisk kvalitativ oppfølgingsundersøkelse for å supplere de kvantitative funnene. Spørsmål om *hvorfor* skolelederne har svart slik de har gjort, vil derfor ikke bli diskutert.

Det er i hovedsak to funn jeg ønsker å utdype gjennom en diskusjon. Størst vekt vil bli lagt på det første momentet.

4.1 Hvem utformer eksamensoppgavene i tverrfaglig praktisk eksamen og har elevene mulighet til å gjennomføre en yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen?

I all hovedsak viser undersøkelsen, med noen unntak, at eksamensoppgavene blir utformet lokalt av avdelingens lærere. At eksamensoppgaven blir utformet lokalt innebærer ikke nødvendigvis at rammene er helt frie. Mange av skolelederne skriver i kommentarene at fylkets eksamenskontor legger sterke føringer for hvordan den tverrfaglige praktiske eksamenen skal gjennomføres.

Generelt kan lokalt utformede eksamener føre til eksamensformer som er vel tilpasset skolens undervisning, elevforutsetninger og lokalt næringsliv, men kan også opprettholde en eksamensform som verken tjener elevene eller næringslivets behov for spisset kompetanse.

Dette viser seg særlig i spørsmålet om elevene skal få lov til å vise kompetanse i et selvvalgt fag(brev)område eller om de må kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder. Når 75 % av elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag og 54 % av elevene i Vg2 Matfag må kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder, er det grunn til å spørre hvem det er som bestemmer at den tverrfaglige praktiske eksamenen i Vg2 skal gjennomføres slik? Er dette et resultat av retningslinjer gitt av fylkets eksamenskontor eller er det en villet gjennomføring fra lokalt skolenivå?

Undersøkelsen viser at det er flere skoleledere som mener en eksamensform der elevene må trekke fag(brev)område eller kunne vise kompetanse i flere fag(brev)områder, fungerer godt. Årsaken til at de mener eksamensformen fungerer godt begrunnes ikke i spørreskjemaet, men i telefonsamtaler med tre skoler kom det fram at disse skolelederne mente det var til elevenes beste å ha bredere kompetanse fordi det ga kjennskap til flere arbeidsoppgaver i for eksempel restaurantbransjen. Både for å kunne kommunisere lettere mellom kjøkken og servering, men også i tilfelle elevene ville bytte jobb senere. Det er et åpent spørsmål om dette argumentet er i tråd med næringslivets ønske om større faglighet blant elevene som avslutter Vg2 (Sundquist, 2016).

I undersøkelsen kommer det imidlertid også fram at mange skoleledere ønsker seg en annen eksamensform, men at de hindres av fylkesvise retningslinjer de ikke har vært med på å bestemme. Skolelederne skiver blant annet:

- Vi har fått retningslinjer fra fylket som sier at vi ikke har lov å bruke yrkesfaglig fordypning (PTF) og spissing av oppgavene til eksamen
- Elevene må få bli prøvd i de fagområder eleven ønsker å gå ut som lærling i
- Eksamensformen ved X fylkeskommune gir ikke elevene. De får ikke vist sine kunnskaper i det yrket de har valgt å gå inn i. Selv om de ønsker å bli servitør, må de også ha eksamen i kokk- og institusjonskokk. Noe de selv ikke ønsker. Dessverre.

- Personlig synes jeg at dagens eksamensform ikke gir rom for at elevene kan vise hva de kan, da de både skal lage mat og servere. Når man serverer blir fokuset på det som er på gang på kjøkkenet, og elevene får ikke den tid rundt bordet som er nødvendig for å vise kompetanse. De må ofte ta snarveier for å komme seg tilbake på kjøkkenet fortest mulig
- Elevene bør ha eksamen i det faget de har valgt å bli lærling i, kall det gjerne prosjekt til fordypning (Yrkesfaglig fordypning)
- Programfag er det eleven skal utprøves i, men det tilsier ikke at en kandidat som vil bli baker skal trekke oppgave og må gjennomføre en eksamen som har lite relevans til kandidatens valgte fagområde.

Basert på disse tilbakemeldingene kan det synes som om fylkeskommunenes eksamenskontor er i utakt med mange skoleledernes vurdering av hva som vil være en god eksamensform for elevene. Ikke minst dersom lokale forslag fra skolene nedprioriteres i forhold til et fortolknings- og/eller et standardiseringsbehov i fylkets skoleadministrasjon. Flere avdelingslederne melder om en frustrasjon knyttet til ikke å bli hørt av fylkets eksamenskontor, noe som kan tyde på at fylkets eksamensføringer bryter med hva flere skolelederne opplever som en relevant eksamensform.

Noe av hensikten med sluttvurdering er å informere samfunnet om elevens kompetanse (Haaland, 2014), men fungerer eksamen som en test av yrkesspesifikke ferdighetene som er relevant for det lærefaget elevene utdanner seg til? Hvis svaret er nei, hvorfor gjennomføres da en tverrfaglig praktisk eksamen der elevene enten trekker eller må kunne vise kompetanse i flere fag(brev) områder? Det er altså ikke bare et problem for arbeidsgiveres mulighet til å tolke hva elevenes karakter på den tverrfaglige praktiske eksamen faktisk innebærer, eksamensformen kan også prege undervisningen som leder fram til eksamen.

Flere undersøkelser peker på at elever som kan spesialisere seg i et ønsket fag(brev)område får økt motivasjon og at dette potensielt kan redusere frafall (Dahlback et al., 2011; Furuseth, 2015; Hiim, 2012; Sund, 2005; Utvær, 2013). Dette er ikke minst viktig for utdanningsprogrammet restaurant og matfag som har lavest gjennomføringsprosent av alle utdanningsprogrammer (Statistisk Sentralbyrå, 2015).

I Stortingsmelding 20 legges det derfor ikke bare vekt på betydningen av relevans og fordypning for elevene motivasjon i yrkesopplæringen, det uttrykkes også et ønske om at vurderingen, herunder eksamen etter Vg2, bør tilpasses elevenes fordypning (Meld. St. 20 (2012-2013), s. 129). Yrkesretting og bruk av sentrale yrkesoppgaver bør derfor benyttes når den tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag gjennomføres (Wangensteen & Horvei, 2009).

4.2 I hvilken grad gjennomføres muntlig høring og innlevering av skriftlig materiale som grunnlag for vurdering i den tverrfaglige praktiske eksamenen?

I læreplanene for Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag står det at «eleven skal opp til en tverrfaglig praktisk eksamen hvor de felles programfagene inngår». I forskrift til opplæringsloven presiseres det at det i tillegg til den praktiske gjennomføringen også skal være en planleggingsdel. Det står imidlertid ingenting om hva karaktergrunnlaget skal bygges på, hvordan elevens prestasjon i den praktiske eksamenen skal dokumenteres eller i hvilke form en slik dokumentasjon skal skje.

Et av funnene i undersøkelsen er at over 40 % av elevene må levere inn skriftlig materiale som grunnlag for eksamenskarakteren. Siden dette praktiseres forskjellig, vil elevenes karaktergrunnlag bli ulikt fra skole til skole. Elever ved noen skoler vil ikke bare bli bedømt for sine praktiske ferdigheter, men også for sine skriftlige ferdigheter. Noe elever ved andre skoler ikke blir.

At det også er relativt stor forskjell mellom vurderingspraksis i Vg2 Kokk- og servitørfag og i Vg2 Matfag, gjør dette spørsmålet enda mer aktuelt. Er en tverrfaglig praktisk eksamen der elevenes karakterer også baseres på skriftlighet i tråd med retningslinjene i både læreplaner og forskrift til opplæringsloven? Loven er ikke eksplisitt i dette spørsmålet, men dette bør diskuteres med utgangspunkt i hva man legger i begrepet «tverrfaglig praktisk eksamen». Ikke minst fordi 90 % av målene i Vg2 læreplanene er av praktisk karakter (Spetalen, Johansen & Johnsen, 2014).

5. Oppsummering og konklusjon

Generelt viser resultatene både likheter og samtidig relativt store ulikheter med hensyn til hvordan skoler som tilbyr restaurant- og matfag gjennomfører den tverrfaglige praktiske eksamenen i Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag.

Størst likhet mellom skoler og Vg2-program er det i spørsmål om hvem som utformer eksamensoppgavene, om elevene får mulighet til å gjennomføre prøveeksamen, hvem som er ekstern eksamenssensor og hvordan eventuelt stryk til eksamen håndteres.

Forskjellene er imidlertid betydelige mellom ulike skoler og også Vg2-program når det gjelder i hvilken grad elevene får anledning gjennomføre en interesse- og yrkesdifferensiert tverrfaglig praktisk eksamen, hvor lang tid det er satt av til planleggingsdel og gjennomføringsdel og i hvilken grad eksamenskarakteren baseres på et muntlig og/eller skriftlig grunnlag.

Samlet sett kan lokal utforming av eksamen være et gode, men spørsmålet er samtidig hva som regnes for «lokalt». Undersøkelsen viser at mange skoleledere opplever at fylkets eksamenskontor lager retningslinjer for gjennomføring av tverrfaglig praktisk eksamen som de mener ikke gagnar verken elevene eller næringslivets kompetansebehov.

Et potensielt tiltak for å øke gjennomføringsgraden i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag kan være å begynne med en eksamensform der elevene får vise kompetanse i et selvvalgt fag(brev)område. Dette kan påvirke innholdet og organiseringen av undervisningen slik at elevene både blir mer motiverte, oppnår en større faglig fordypning og avslutter Vg2 med en eksamensform som gir mer informasjon til potensielle arbeidsgivere om elevenes kompetanse i det yrket der de søker lære plass.

6. Litteratur

- Berg, L. J. (2015). Eksamen for kvalitet i yrkesutdanningen og virkemiddel mot frafall : Tverrfaglig praktisk eksamen i Vg2. I K. H. Hansen, T. Hoel, Løkensgard, & G. Haaland (Red.), *Tett på yrkesopplæring* (s. 323-335). Bergen: Fagbokforlaget.
- Dahlback, J., Hansen, K., Sund, G. H. & Sylte, A. L. (2011). *Yrkesdidaktisk kunnskapsutvikling og implementering av nye læreplaner (KIP): veien til yrkesrelevant opplæring fra første dag i Vg1 : rapport fra et aksjonsforskningsprosjekt knyttet til implementering av nye læreplaner i ulike yrkesfaglige utdanningsprogram* (Bind 1/2011). Bekkestua: Høgskolen.
- Furuseth, G. (2015). *Lokalt gitte tverrfaglige eksamener for Vg 2 elenergi*, Fakultet for lærerutdanning og internasjonale studier, Høgskolen i Oslo og Akershus). Oslo. Hentet fra <http://hdl.handle.net/10642/2612>
- Haaland, G. (2014). Vurdering og dokumentasjon gjennom hele fagopplæringen. I E. Lynghaug (Red.), *Fagopplæringsboka* (s. 51-76). Oslo: Kommuneforlaget.
- Haaland, G., Nore, H. & Vagle, I. (2009). Vurdering for og av læring i yrkesfag. I S. Dobson, A. Eggen, & K. Smith (Red.), *Vurdering, prinsipper og praksis : Nye perspektiver på elev- og læringsvurdering* (s. 214-234). Oslo: Gyldendal akademisk, 2009.
- Hiim, H. (2012). Relevant, praksisbasert yrkesutdanning. I B. Aamotsbakken (Red.), *Ledelse og profesjonsutøvelse i barnehage og skole*. (s. 123-137). Oslo: Universitetsforlaget.
- Kunnskapsdepartementet. (2006). *Forskrift til opplæringslova*. Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2006-06-23-724>
- Meld. St. 20 (2012-2013). *På rett vei : Kvalitet og mangfold i fellesskolen*. Oslo.
- Nore, H. & Lahn, L. (2013). "Vi gjør så godt vi kan". Lokale og faglige variasjoner i arbeid med innhold og vurdering i yrkesopplæring på Vg2. I H. Høst (Red.), *Kvalitet i fag- og yrkesopplæringen : Fokus på skoleopplæringen. Rapport 2 Forskning på fag- og yrkesopplæringen* (Bind 21, s. 73-96). Oslo: NIFU.
- Ringdal, K. (2009). *Enhet og mangfold: samfunnsvitenskapelig forskning og kvantitativ metode* (Bind 2). Bergen: Fagbokforl.
- Spetalen, H. (2010). Relevans gjennom yrkesforankring (Vol. 54(2010)nr 3, s. S. 50-52). Oslo: Utdanningsforbundet.
- Spetalen, H., Johansen, E. M. & Johnsen, K. L. (2014). Kvalifisering til læretid - Ikke bare et spørsmål om teori eller praksis i skoleopplæringen. *Nordic Journal of Vocational Education and Training*, 4.
- Statistisk Sentralbyrå. (2015). *Gjennomstrømmning i videregående opplæring, 2009-2014*. Hentet 30.05.2016 fra <http://ssb.no/utdanning/statistikker/vgogjen>
- Sund, G. H. (2005). *Forskjellighet og mangfold - muligheter eller begrensninger for individ og arbeidsplass?: et aksjonsforskningsprosjekt med studier av læring i daglig arbeid, gjennom medvirkning, demokratiske prosesser og interessedifferensiering*, Roskilde Universitetscenter. Forskerskolen Livslang Læring. Roskilde.
- Sundquist, N. (2016). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen*. Oslo: Utdanningsdirektoratet.
- Tveit, S. (2007). Formål og retningslinjer for elevvurdering i Kunnskapsløftet. I S. Tveit (Red.), *Elevvurdering i skolen : Grunnlag for kulturendring* (s. 185-197). Oslo: Universitetsforlaget.
- Utdanningsdirektoratet. (2006a). *Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Hentet fra <http://www.udir.no/kl06/RFG2-01>
- Utdanningsdirektoratet. (2006b). *Programområde for matfag - Læreplan i felles programfag Vg2*. Hentet fra <http://www.udir.no/kl06/MFG2-01>
- Utvær, B. K. (2013). *Staying in or dropping out?: a study of factors and critical incidents of importance for health and social care students in upper secondary school in Norway* (Bind 2013:331). Trondheim: Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet.
- VILBLI.NO. (2016). . Hentet fra http://www.vilbli.no/?Program=V.RM&Side=1.2&Kurs=V.RMRMF1----_V.RMMFG2----

Wangenstein, R. & Horvei, L. (2009). Praktisk-muntlig eksamen. I E. K. Høihilder (Red.), *Elevvurdering : Metoder for ungdomstrinnet og videregående opplæring* (s. 116-123). Oslo: Pedlex Norsk Skoleinformasjon.