

## Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag – to sider av samme sak?

- Yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, faglige ledere i bedrift og elever i Vg1 og Vg2 vurderer læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag

Halvor Spetalen

CC-BY-SA Høgskolen i Oslo og Akershus  
HiOA Rapport 2017 nr 4

ISSN 1892-9648  
ISBN 978-82-8364-045-8 (trykt)  
ISBN 978-82-8364-046-5 (pdf)

Opplag trykkes etter behov, aldri utsolgt

HiOA,  
Læringssenter 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

# Innhold

<b>1. Introduksjon</b> .....	5
<b>2. Metode</b> .....	6
2.1.  Forskningsspørsmål .....	6
2.2.  Datainnsamlingsverktøy .....	6
2.3.  Utvalg .....	6
2.4.  Innsamlingsstrategi .....	7
2.5.  Analyse .....	7
<b>3. Resultater</b> .....	8
3.1.  Hvor relevant oppfattes innholdet i Vg1-læreplanen for senere yrkesutøvelse?.....	8
3.1.1.  Fordeling av svarskårer med utgangspunkt i respondentenes yrkesfagbakgrunn .....	9
3.1.2.  Hva er viktigst for en Vg1-elev å lære det første skoleåret? .....	10
3.1.3.  Samsvarer prioriteringer av hva som er viktigst å lære i Vg1?.....	12
3.2.  Hvor vesentlig oppfattes innholdet i Vg2-læreplanen for senere læretid? .....	13
3.2.1.  Vurdering av hvor vesentlige læreplanmålene i Vg2-kokk- og servitørfag er for kokk-, institusjonskokk- og servitørlærlinger .....	13
3.2.3.  Vurdering av hvor vesentlig læreplanmålene i Vg2 matfag er for baker-, konditor-, butikkslakter-, matindustri- og sjømathandlerlærlinger .....	15
3.2.4.  Hva er viktigst for en Vg2-elev å lære i løpet av det andre skoleåret? .....	16
3.2.5.  Samsvarer prioriteringer av hva som er viktigst å lære i Vg2?.....	19
<b>4. Kommentarer til resultatene</b> .....	20
4.1.  Hovedtrekk .....	20
4.2  Hva betyr resultatene for læreplanutvikling i restaurant- og matfag? .....	21
4.2.1.  Læreplanmålenes relevans for senere læretid og yrkesutøvelse .....	21
4.2.2.  Integrering av «soft skills» som ikke-målbar kompetanse .....	21
4.3.  Innspill til utvikling av nye læreplaner i restaurant- og matfag .....	21
4.3.1.  Antall læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag .....	21
4.3.2.  Relevans .....	22
4.3.3.  Spiralprinsipp eller fordeling av fagstoff gjennom opplæringsperioden? .....	22
4.3.4.  Oppsummering .....	23
<b>5. Oppsummering og konklusjon</b> .....	24
<b>6. Litteratur</b> .....	25



# 1. Introduksjon

Bakgrunnen for undersøkelsen som har resultert i denne rapporten var at kunnskapsminister Torbjørn Røe Isaksen signaliserte et ønske om en ny yrkesfagmodell fra høsten 2017 (Skårderud & Hellesnes, 2015). Selv om denne reorganiseringen av yrkesopplæringen nå er utsatt til 2019 (Utdanningsdirektoratet, 2016), vil endringer i struktur naturlig påvirke innholdet i læreplanene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Gjennomgangen av det yrkesfaglige utdanningstilbudet gjennomføres som et samarbeid mellom Kunnskapsdepartementet, Utdanningsdirektoratet, partene i arbeidslivet representert ved blant annet SRY og fylkeskommuner (Utdanningsdirektoratet, 2016).

I arbeid med nye læreplaner vil arbeidslivets kompetansebehov være utgangspunktet for valget av faglig innhold. I Utdanningsdirektoratets anbefalinger til Kunnskapsdepartementet skrives det at yrkesopplæringen skal bidra med den kompetansen arbeidslivet etterspør, men at dette kompetansebehovet kan variere og endres over tid. Det kan også være motsetninger mellom arbeidslivets, elevenes og fylkenes behov (Utdanningsdirektoratet, 2016, s. 11). Det er derfor ikke uten videre gitt hva innholdet i nye læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag skal inneholde. At de må være tilpasset næringslivets behov for kompetanse synes klart, men samtidig kan det være ulike kompetansebehov innenfor ulike næringer og i ulike kompetansebehov i bedrifter innenfor samme næring. Uten en systematisk kartlegging av yrkesutøvelse og hva arbeidslivet ønsker, vil innholdet i kommende læreplaner mangle et empirisk grunnlag.

I rapporten «Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene -Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller» fra 2016, presenterer Spetalen, Eben og Jahanlu empiriske data om yrkesutøvelse, bruk av grunnleggende ferdigheter, ønskede personlige egenskaper og tilknytning til yrkes- og arbeidsplass blant yrkesutøvere i et utvalg av restaurant- og matfagyrker/-bransjer. Det å kartlegge hva yrkesutøvere i restaurant- og matfagene faktisk arbeider med på arbeidsplassen, kan være én måte å kartlegge arbeidslivets kompetansebehov. Rapporten fra 2016 kan dermed være *ett* av grunnlagsdokumentene for utvikling av nye læreplaner.

*Denne* rapporten tar sikte på å presentere empiriske data for hva yrkesfaglærerstudenter, yrkesfaglærere, faglige ledere og elever i både Vg1 og Vg2 mener er viktigst og mest relevant å lære i den skolebaserte yrkesopplæringen i restaurant- og matfag. Innholdet i rapporten supplerer derfor rapporten fra 2016 og kan være et empirisk utgangspunkt for senere analyser og utdypinger.

Målet med disse to rapportene er å kunne gi empiriske innspill til organisering, innhold og progresjon i nye læreplaner som skal implementeres fra høsten 2019. Dette er samtidig et innspill til en oppdatering av både innhold og arbeidsformer i yrkesfaglærerutdanningen for restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus. Vi ønsker å være en kunnskapsbasert premissleverandør og også tilpasset de endringene som skjer i yrkesopplæringen innenfor utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

## 2. Metode

I dette avsnittet presenteres rapportens forskningsspørsmål, datainnsamlingsverktøy, hvordan datainnsamlingen er gjennomført og hvordan analysen av det innsamlede materialet er foretatt.

### 2.1. Forskningsspørsmål

Kartleggingen som ligger til grunn for rapporten tar sikte på å undersøke følgende spørsmål:

- Hvor relevant oppfattes hvert av målene i Vg1-læreplanen i restaurant- og matfag for senere yrkesutøvelse? og
  - Hva er det viktigste en Vg1-elev bør kunne når eleven er ferdig med det første skoleåret?
- Hvor vesentlig oppfattes hvert av læreplanmålene i Vg2-kokk- og servitørfag og Vg2 matfag for senere læretid? og
  - Hva er det viktigste en Vg2-elev bør kunne når eleven er ferdig med det andre skoleåret?

### 2.2. Datainnsamlingsverktøy

Det er benyttet både kvantitative og kvalitative datainnsamlingsverktøy i undersøkelsen som ligger til grunn for denne rapporten. Innsamlingen er gjennomført i både papirformat og digitalt via epost i oktober, november og desember, 2016.

Det ble utviklet tre spørreskjemaer som alle tok utgangspunkt i læreplanmålene for henholdsvis Vg1 restaurant- og matfag (1), Vg2 kokk- og servitørfag (2) og Vg2 matfag (3). I hvert av spørreskjemaene kunne respondentene krysse av for i hvilken grad de mener læreplanmålene i Vg1 eller Vg2 er relevante eller vesentlige for senere yrkesutøvelse eller læretid.

I tillegg til den kvantitative delen i hvert spørreskjema, ble det stilt et åpent spørsmål om hva respondentene mener er det viktigste elevene må kunne når de er ferdig med henholdsvis Vg1 og Vg2. Respondentene besvarte det åpne spørsmålet med tekst.

For å undersøke hva elever i Vg1 og Vg2 mener er viktigst å kunne etter henholdsvis det første eller andre skoleåret ble det også laget et skjema i papirformat som elevene besvarte med tekst (4).

### 2.3. Utvalg

Deltakere i undersøkelsen er studenter fra kullene 2013, 2014 og 2015 i yrkesfaglærerutdanningen for restaurant- og matfag ved HiOA, yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter, elever i Vg1 restaurant- og matfag og elever i Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matfag.

Av praktiske og økonomiske grunner har det vært vanskelig å trekke et systematisk tilfeldig utvalg av respondenter i alle de nevnte gruppene som er representert. Utvalget av respondenter i kartleggingen er dermed et ikke-sannsynlighetsutvalg og følgelig er det ikke mulig å beregne svarprosent eller gjennomføre en bortfallsanalyse (Johannessen, 2010; Ringdal, 2007). Selv om utvalget ikke er tilfeldig trukket i definerte populasjoner deltar likevel et relativt stort antall respondentene med ulik bakgrunn. Dette gir en bredde i datamaterialet selv om utvalget vanskelig kan sies å være helt tilfeldig.

## 2.4. Innsamlingsstrategi

Det er benyttet flere innsamlingsstrategier:

- Spørreskjemaet (1) som handler om Vg1 læreplanmålenes yrkesrelevans, ble delt ut i papirformat til studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved HiOA og digitalt til yrkesfaglærere i alumninettverket av tidligere studenter fra samme utdanning i november 2016.  
Spørreskjemaene hadde også et kvalitativt spørsmål om hva yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere mener er viktigst for elever å kunne etter gjennomført Vg1.  
78 yrkesfaglærerstudenter og 44 yrkesfaglærere i restaurant- og matfag besvarte spørreundersøkelsen.
- Spørreskjemaene (2 og 3) som handler om Vg2 læreplanmålenes relevans for læretiden, ble sendt digitalt til alle landets opplæringskontor (70 stykker) som deretter videresende questbacklinken til sine medlemsbedrifter.  
Spørreskjemaene hadde også et kvalitativt spørsmål om hva de faglige lederne mener er viktigst for elever å kunne etter gjennomført Vg2.  
Faglige ledere i 182 restaurant- og matfagbedrifter besvarte spørreundersøkelsen.
- Mens yrkesfaglærerstudenter i YFLRM15 gjennomførte pedagogisk praksis høsten 2016 delte de ut og samlet inn et papirskjema (4) der Vg1- og Vg2-elever besvarte spørsmålet: «Hva tenker du er viktigst å kunne når du er ferdig med det første/andre skoleåret (Vg1/Vg2)?». 61 Vg1-elever, 64 elever fra Vg2 kokk- og servitørfag og 24 elever fra Vg2 matfag besvarte skjemaet.

## 2.5. Analyse

Etter at innsamling av både kvantitative og kvalitative data var ferdig gjennomført, ble de kvantitative dataene plottet i datamatriser og overført til statistikkprogrammet SPSS for videre analyse.

I denne rapporten presenteres bare resultatene fra den univariate analysen i diagram og tabeller. I senere artikler vil også bivariate analyser bli benyttet for å utdype enkeltelementer ytterligere.

De kvalitative dataene fra spørsmålet om hva som er viktigst å lære i Vg1 og Vg2 ble kodet, kategorisert og deretter kvantitativt rangert etter prosentvis antall meningsenheter i hver kategori (Kvale & Brinkmann, 2010). Resultatene presenteres i tabellform.

### 3. Resultater

Resultatkapittelet er delt i to deler. Den første delen omhandler og presenterer en oppsummering av hvordan yrkesfaglærerstudenter, yrkesfaglærere og elever i Vg1 vurderer læreplanmålene i Vg1 restaurant- og matfag som relevante for senere yrkesutøvelse og hva som er viktigst for elevene å lære i det første skoleåret.

Den andre delen omhandler og presenterer en oppsummering av hvordan faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter vurderer læreplanmålene i Vg2 som vesentlige for kommende læretid. Sammen med elever i Vg2 besvares også spørsmålet om hva som er viktigst for elevene å lære i det andre skoleåret før læretiden begynner.

#### 3.1. Hvor relevant oppfattes innholdet i Vg1-læreplanen for senere yrkesutøvelse?

I denne delen av resultatkapittelet presenteres først en oversikt over hvordan yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere i restaurant- og matfag skårer læreplanmålene i Vg1 i forhold til deres relevans for senere yrkesutøvelse. Deretter presenteres et diagram som viser likheter og ulikheter mellom utøvernes tidligere yrkesbakgrunn og deres opplevelse av Vg1 målenes relevans for eget fagområde/yrke.

Spørreskjemaet åpner med spørsmålet: «Hvor relevant mener du det er at yrkesutøvere i ditt fag(brev)område må kunne ...», og så følger de ulike Vg1-læreplanmålene etter tur utformet som påstander.

**Tabell 1. Rangert oversikt over hvor relevant yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere mener læreplanmålene i Vg1 er for senere yrkesutøvelse i sitt fagområde. Skalaen i spørreskjemaet går fra 1-5, der 1 er minst relevant, og 5 er mest relevant.**

Kompetansemål fra læreplanen i Vg1 restaurant- og matfag. Skalaen i spørreskjemaet går fra 1-5, der 1 er minst relevant, og 5 er mest relevant	Gj.snitt skåre n = 122	St. avvik
Hvor relevant mener du det er at yrkesutøvere i ditt fag(brev)område må kunne ...:		
8... praktisere god produksjonshygiene, godt renhold og personlig hygiene og gjøre greie for hvorfor dette er viktig for god produksjonsflyt	4,9	0,6
3... vurdere kvaliteten på råvarer og produkter, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid	4,8	0,5
1... redegjøre for råvarer, mat og drikke som inngår i restaurant- og matfagene, næringsinnhold, egenskaper og bruksområde	4,8	0,6
10... bruke, rengjøre og utføre daglig vedlikehold av lokale, redskaper og maskiner som blir benyttet i opplæringen	4,8	0,7
9... gjøre greie for hva næringsmiddelhygiene har å si for produksjon og omsetting av trygg mat	4,8	0,7
2... demonstrere rett behandling av råvarer, mat og drikke for å sikre så trygge produkt som mulig	4,8	0,8
5... følge og justere resepter og regne ut mengder og kostnader	4,7	0,6
22... bruke arbeidsteknikker og arbeidsstillinger som er funksjonelle og forebygger belastningsskader, og greie ut om sammenhengen mellom ergonometri og helse	4,7	0,8
7... oppbevare og emballere mat i samsvar med gjeldende krav fra myndighetene	4,7	0,8
6... sette sammen og lage til enkle produkter og måltider på en kreativ og estetisk måte	4,5	0,4
23... praktisere grunnleggende førstehjelp som er relevant i restaurant- og matfagbransjene	4,5	0,7
12... utføre arbeidet i samsvar med kvalitetsstyringssystem som er etablerte på området (bedriften)	4,5	0,8



24... håndtere avfall på en miljømessig forsvarlig måte	4,5	0,8
21... drøfte og demonstrere hva det vil si å yte service, og hvorfor dette er viktig for yrkesutøvelsen i restaurant- og matfagene	4,4	0,9
11... klargjøre salgs- og serveringslokaler og omsette og servere mat og drikke i samsvar med metoder som gjelder for restaurant- og matfagbransjene	4,3	0,9
6... sette sammen og lage til enkle produkter og måltider på en kreativ og estetisk måte	4,2	4,2
21... forstå og bruke relevante faguttrykk som blir benyttet i restaurant- og matfagbransjene	4,1	0,9
4... velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra etiske og bærekraftige kriterium	4,1	0,9
18... lage mat og produkter tilpasset nye trender ut fra kunnskap om råvarer, produksjonsmetoder og matkultur	4,1	0,9
13... drøfte sammenhengen mellom kosthold, helse og livsstil, og hvordan disse faktorene må kunne påvirker folkehelsen	3,9	1,1
20... gjøre greie for etiske problemstillinger som er relevante for restaurant- og matfagbransjene	3,8	0,9
16... planlegge og lage til spesialkost	3,8	1,0
17... lage tradisjonsmat fra ulike områder i Norge og mat fra ulike kulturer, og drøfte kva måltidet har å si som kulturbærer	3,8	1,0
19... gjøre greie for sammenhengen mellom bransjene innenfor restaurant- og matfagene, deres rammevilkår og konkurranseforhold	3,6	1,0
15... bruke digitale verktøy til å regne ut energi- og næringsinnhold i måltider, og til å planlegge og sette sammen måltider i tråd med kravene fra helsemyndighetene	3,6	1,1
14... lage måltider ut fra (kostholds)anbefalinger fra helsemyndighetene	3,6	1,1
<b>Gjennomsnitt</b>	<b>4,3</b>	<b>1,0</b>

Tabell 1 viser gjennomsnittsskårer for hvordan yrkesfaglærere og yrkesfaglærerstudenter vurderer læreplanmålene i Vg1 som relevante for kokker, servitører, institusjonskokker, bakere, konditorer og butikklaktere. At akkurat disse yrkene er spesifisert, er fordi dette er yrker som er representert i et antall på over 5 respondenter i undersøkelsen.

Det vises fargekoder som angir i hvilke grad læreplanmålene vurderes som relevante for senere yrkesutøvelse. Jo grønnere farge, jo mer relevant. Jo rødere farge, jo mindre relevant oppleves læreplanmålet av yrkesfaglærere og yrkesfaglærerstudenter.

Når det totale gjennomsnittet er 4,3 på en skala fra 1-5 indikerer dette at respondentene generelt mener læreplanmålene er svært relevante for senere yrkesutøvelse selv om skårene varierer.

Det er relativt mange læreplanmål som skårer høyt på relevans for senere yrkesutøvelse. Høyest skårer læreplanmål som handler om råvarekunnskap og det å sikre trygge kvalitetsprodukter gjennom personlig- og produksjonshygiene samt stell, vedlikehold og rengjøring av maskiner, lokaler og utstyr.

I den andre enden av den rangerte oversikten, skårer mål som handler om det å lage kosthold tilpasset helsestyresmaktene, spesialkost og tradisjonsmat samt bruk av digitale verktøy for å beregne næringsinnhold.

### 3.1.1. Fordeling av svarskårer med utgangspunkt i respondentenes yrkesfagbakgrunn

I forrige avsnitt viste tabell 1 en oversikt over hvordan respondentene generelt vurderer læreplanmålene som relevante for senere yrkesutøvelse. I dette avsnittet er svarene fordelt per

yrkesgruppe for å sjekke ut om vurderingen av læreplanmålenes relevans varierer med yrkesbakgrunn. Kanskje kan en slik sammenlikning forklare ulik undervisning i Vg1 siden yrkesfaglærere med ulik yrkesbakgrunn prioriterer læreplanmålene ulikt.

**Diagram 1. Diagrammet visualiserer fordelingen av gjennomsnittsskårer med utgangspunkt i respondentenes yrkes(fag)bakgrunn. Respondenter er yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere i restaurant- og matfag. Skalaen i spørreskjemaet går fra 1-5, der 1 er minst relevant, og 5 er mest relevant. (n= 122)**

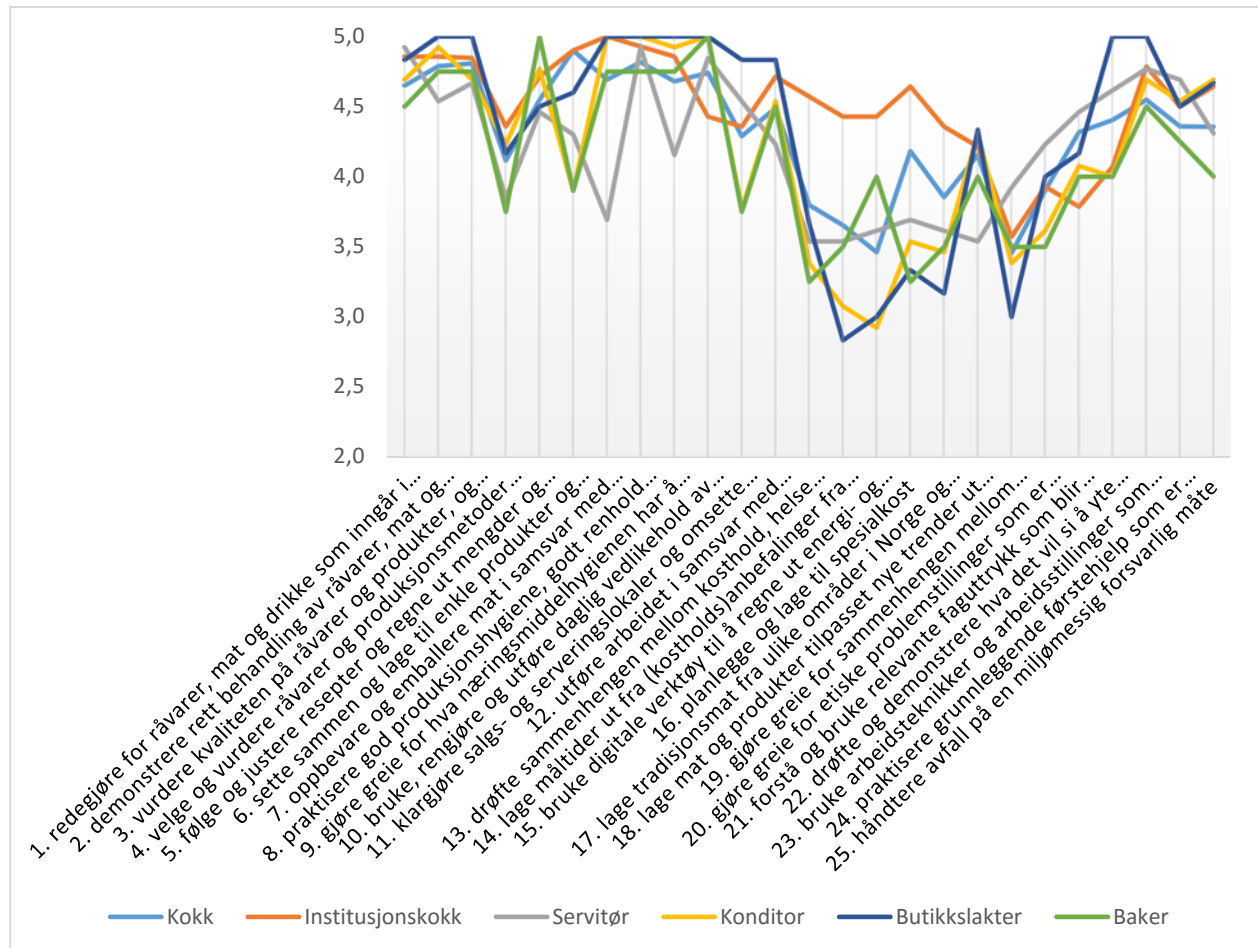


Diagram 1 viser at ulike yrkesgrupper innenfor restaurant- og matfagene vurderer relevansen av læreplanmålene i Vg1 relativt ulikt. Særlig læreplanmålene 13-17. Her vurderer respondenter med institusjonskokkbakgrunn læreplanmålene som adskillig mer relevante enn det for eksempel deltakere med butikkslakterbakgrunn gjør.

Det er relativt likt svarfordeling mellom yrkene i mål 1-10 bortsett fra respondenter med servitørbakgrunn.

Også læreplanmålene 21-25 har en relativt lik svarfordeling bortsett fra respondenter med butikkslakterbakgrunn

### 3.1.2. Hva er viktigst for en Vg1-elev å lære det første skoleåret?

I tillegg til de kvantitative resultatene som er presentert i tabell 1, besvarte også yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, og Vg1-elever i restaurant- og matfag et åpent spørsmål: «Hva tenker du er det VIKTIGSTE en elev i Vg1 restaurant- og matfag bør lære i løpet av det første skoleåret (Vg1)?».

Respondentenes tekster ble deretter kategorisert og rangert etter den prosentvise andelen svar i hver kategori. I tabellene nedenfor presenteres disse rangerte oversiktene.

**Tabell 2.1. Rangert oversikt over hva yrkesfaglærere og yrkesfaglærerstuderer i restaurant- og matfag mener er viktigst å kunne for elever i Vg1 restaurant- og matfag etter det første skoleåret?». (n= 97)**

Kategorier
1. Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, mm.
2. Grunnleggende råvare- og produktkunnskap
3. Grunnleggende tillaging av matprodukter
4. Kjennskap til ulike yrker, karrieremuligheter, etc.
5. Grunnleggende arbeidsteknikker
6. Samarbeid*
7. Arbeidsmoral, etikk*
8. HMS, IK-mat
9. Sensorikk
10. Regne mengder og volum

\*) Rød tekst viser momenter som ikke er direkte relatert til læreplanmål, men til det som kan kalles «soft skills».

Tabell 2.1 viser at hygiene, grunnleggende råvarekunnskap og grunnleggende tillaging av matprodukter oppfattes som viktigst blant yrkesfaglærere og yrkesfaglærerstuderer, men også mer allmenne momenter som kjennskap til yrker, samarbeid og arbeidsmoral kommer langt opp på listen. Momenter skrevet med rød skrift er momenter som ikke kan knyttes direkte til læreplanmål, men til den generelle læreplanen som «soft skills». Med «soft skills» forstås “maintaining a positive attitude, working successfully with others in the workplace and following the unwritten work rules and existing social norms” (Phillips, Kaseroff, Flemming & Garret, 2014, s. 386).

**Tabell 2.2. Rangert oversikt over hva elever i Vg1 restaurant- og matfag mener er viktigst å kunne etter det første skoleåret?». (n= 61)**

Kategorier
1. Grunnleggende tillaging av matprodukter
2. Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, holde orden, mm.
3. Kjennskap til yrker, karriere, etc.
4. Grunnleggende arbeidsteknikker
5. Grunnleggende råvare- og produktkunnskap
6. Ernæring/kosthold
7. Samarbeid*
8. Arbeidsmoral, etikk*
9. HMS, IK-mat
10. Faglig fordypning i egenvalgt yrke

\*) Rød tekst viser momenter som ikke er direkte relatert til læreplanmål, men til det som kan kalles «soft skills».

Tabell 2.2 viser også at hygiene, grunnleggende råvarekunnskap og grunnleggende tillaging av matprodukter oppfattes som viktigst blant Vg1-elever. Også her kommer «soft skills» som samarbeid og arbeidsmoral inn på listen over de 10 viktigste faglige momentene en elev i Vg1 bør kunne etter endt skoleår.

Det er imidlertid ikke alle faglige momenter som overlapper hverandre. Til forskjell fra yrkesfaglærere og yrkesfaglærerstudenter mener for eksempel elever i Vg1 at ernæring/kosthold er viktig å kunne. Også faglig fordypning i egenvalgt yrke mener Vg1-elevne er blant de 10 viktigste prioriteringene til forskjell fra hva yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere mener.

For å finne hvilke faglige momenter både yrkesfaglærerstudenter, yrkesfaglærere og Vg1-elever i restaurant- og matfag prioriterer høyest er hver gruppes rangering oppført i tabellen nedenfor og differansen beregnet.

### 3.1.3. Samsvarer prioriteringer av hva som er viktigst å lære i Vg1?

For å finne en summativ rangering av hvilke faglige momenter yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter og elever mener er viktigst å lære i Vg1, er de ulike prioriteringene satt opp i forhold til hverandre i tabellen under.

**Tabell 3. Oversikt over prioriteringer når Vg1-elever og yrkesfaglærerstudenter/yrkesfaglærere rangerer hvilke faglige momenter elever i Vg1 restaurant- og matfag bør lære det første skoleåret.**

Differanseoversikt	Rangering		Prioritering
	Vg1-elever n = 61	Yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere n = 97	
Hva er viktigst for elevene å kunne etter Vg1?			
Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, holde orden, mm.	2	1	1
Grunnleggende tillaging av matprodukter	1	3	2
Grunnleggende råvare- og produktkunnskap	5	2	3
Kjennskap til yrker, karriere, etc.	3	4	4
Grunnleggende arbeidsteknikker	4	5	5
Samarbeid*	7	6	6
Arbeidsmoral, etikk*	8	7	7
HMS, IK-mat	9	8	8
Ernæring/kosthold	6		Ikke overlapp
Sensorikk		9	Ikke overlapp
Faglig fordypning i egenvalgt yrke	10		Ikke overlapp
Regne mengder og volum		10	Ikke overlapp

\*) Rødt tekst viser momenter som ikke er direkte relatert til læreplanmål, men til det som kan kalles «soft skills».

Oversikten i tabell 3 viser at det er relativt liten differanse mellom hva Vg1-elever, yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere prioriterer med hensyn til hva Vg1-elever bør kunne etter det første skoleåret.

Momenter som skiller elever på den ene siden og yrkesfaglærerstudenter/yrkesfaglærere på den andre siden, er momenter som ernæring/kosthold, sensorikk, faglig fordypning i egenvalgt yrke og det å kunne regne mengder og volum.

Både elever, yrkesfaglærerstudenter og yrkesfaglærere deler en oppfatning av at elevene må kunne samarbeide og utvikle arbeidsmoral/etikk i løpet av det første skoleåret, noe som ikke er en eksplisitt del av læreplanmålene i restaurant- og matfag.

### 3.2. Hvor vesentlig oppfattes innholdet i Vg2-læreplanen for senere læretid?

I del to av resultatkapittelet er respondentgruppen endret. Fra å være yrkesfaglærerstudenter, yrkesfaglærere og elever i Vg1, er deltakerne nå faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter og elever i Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matfag.

Oppfatningen av læreplanmålenes relevans er ikke lenger splittet med utgangspunkt i yrkesbakgrunnen til respondentene, men i forhold til hvilke lærlingeløp hver av de faglige lederne har ansvar for. Respondentene vurderer ikke læreplanmålenes relevans basert på sin egen yrkesutøvelse, men vurderer hvor vesentlige det er for *bedriften* at elevene kan de ulike Vg2-læreplanmålene når de begynner læretiden.

Først presenteres resultatene fra faglige ledere for kokk, institusjonskokk og servitørlæringer, deretter presenteres resultatene fra faglige ledere med ansvar for baker, konditor, matindustri og butikkslakterlæringer. Årsaken til dette er at læreplanene i Vg2 er forskjellige for disse lærlingeløpene. Til slutt presenteres kvalitative resultater fra et åpent spørsmål der også elever fra Vg2 kokk- og servitørfag og elever fra Vg2 matfag deltar.

#### 3.2.1. Vurdering av hvor vesentlige læreplanmålene i Vg2-kokk- og servitørfag er for kokk-, institusjonskokk- og servitørlæringer

For å kartlegge hvilke læreplanmål i Vg2-kokk- og servitørfag bedrifter i restaurant- og matfagbransjene oppfatter som mest vesentlige, besvarte faglige ledere et spørreskjema de de vurderte de enkelte læreplanmålene.

**Tabell 4. Oversikt over hvilke læreplanmål faglig ansvarlig i restaurant- og matfagbedrifter vurderer som vesentlige for kokk-, institusjonskokk- og servitørlæringer når de starter læretiden.**

Spørsmål fra spørreskjemaet er basert på Vg2-læreplanen i kokk- og servitørfag	Gjennomsnitt skåre på en skala fra 1-5 der 1 er minst vesentlig og 5 er mest vesentlig		
	Faglige ledere for kokk-læringer n = 73	Faglige ledere for institusjonskokk-læringer n = 17	Faglige ledere for servitørfag-læringer n = 28
... kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbejdede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte?	3,9	4	3,4
... planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi?	3,3	3,6	2,8
... planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi?	3,3	3,6	2,9
... bruke digitale verktøy til oppskrifts- og mengdeberegning i produksjon?	3,5	3,7	2,9
... bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen?	3,6	3,8	3,3
... tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte?	3	3,2	2,8
... praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk?	4,8	3,8	4,4
... gjøre rede for forebygging av matbårne sykdommer og drøfte konsekvenser av dårlig hygiene?	4,4	4,4	4,5

... gjøre rede for viktig regelverk og kvalitetsstyringssystemer for kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis?	3,8	3,7	4
... drøfte sammenhengene mellom, kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen?	3,1	3,9	3,1
... gi råd om daglig kost og spesialkost?	2,8	3,4	3
... lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med viktig regelverk og andre styringsdokumenter?	3,2	3,7	2,7
... komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion?	2,9	3,3	3,2
... bruke digitale verktøy i næringsberegning, kost- og menyplanlegging?	3,1	3,3	3
... klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering?	3	2,9	4,1
... forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem?	3,1	3,5	2,7
... drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis?	3,9	4	4,2
... presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer?	3,2	2,6	4
... bruke egnede maskiner og egnet utstyr i serveringsarbeidet	3,3	2,9	3,6
... tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem?	2,9	2,6	3,2
... beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke?	3,1	2,7	3,3
... gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak?	3	2,3	3,8
... gjøre rede for krav til helse, miljø og sikkerhet innen kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis?	4	3,9	3,8
... følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr?	4,1	4,1	3,6
... drøfte etiske problemstillinger knyttet til kokk- og servitørfag og det ansvaret det innebærer å lage og tilby mat og drikke til andre?	3,6	3,7	3,9
... drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfag?	3,9	3,4	3,6
... bruke viktige faguttrykk?	3,4	2,9	3,6
... gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering?	3,8	3,8	3,4
... praktisere førstehjelp som er viktig for kokk- og servitørfag?	3,9	3,9	3,9
Gjennomsnitt	3,5	3,5	3,5

Tabell 4 viser hvilke læreplanmål i Vg2 Kokk- og servitørfag faglige ledere i aktuelle bedrifter mener er vesentlig for elevene å kunne når de begynner læretiden i kokk-, institusjonskokk- og servitørfaget.

I hver kolonne vises fargekoder som angir i hvilke grad læreplanmålene vurderes som vesentlige. Jo grønnere farge, jo mer vesentlige innenfor hver kolonne. Jo rødere farge, jo mindre vesentlig oppleves læreplanmålet av de faglige lederne.

Læreplanmål som handler om hygiene, HMS og god service skårer høyt for alle lærlingegruppene. Læreplanmål som handler om ernæring, spesialkost, tradisjonsmat, matkultur og bruk av digital næringsberegning skårer lavt i alle gruppene. Lavest skårer tilberedning av mat og drikke i serveringslokalet.

Det er også er relativt tydelig skille mellom hvordan de tre gruppene skårer innbyrdes. I og med at læreplanmålene i Vg2 Kokk- og servitørfag skal være relevante for tre yrkesgrupper som har relativt

ulike arbeidsoppgaver, er det ikke unaturlig at læreplanmålene vurderes ulikt. Størst sprik er skårene knyttet til læreplanmål som handler om servering og det å tilberede ulike matretter i serveringslokalet.

### 3.2.3. Vurdering av hvor vesentlig læreplanmålene i Vg2 matfag er for baker-, konditor-, butikkslakter-, matindustri- og sjømathandlerlæringer

For å kartlegge hvilke læreplanmål i Vg2-matfag bedrifter i restaurant- og matfagbransjene vurderer som mest vesentlige, besvarte faglige ledere et spørreskjema de de vurderte de enkelte læreplanmålene.

**Tabell 5. Oversikt over hvilke læreplanmål faglig ansvarlig i restaurant- og matfagbedrifter mener er vesentlig for baker-, konditor-, butikkslakter-, industriell matproduksjon- og sjømathandlerlæringer når de starter læretiden.**

Spørsmål fra spørreskjemaet er basert på Vg2-læreplanen i Matfag Skalaen i spørreskjemaet går fra 1-5, der 1 er minst vesentlig, og 5 er mest vesentlig	Gj.snitt skåre				
	Faglig leder for bakerlæringer n = 13	Faglig leder for konditorlæringer n = 10	Faglig leder for butikkslakterlæringer n = 18	Faglig leder for matindustri- læringer n = 14	Faglig leder for sjømathandlerlæringer n = 10
<b>Når Vg2-elevne begynner i baker-, konditor-, butikkslakter, IMP- og sjømatlære er det vesentlig for bedriften at de kan:</b>					
Planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag?	3,3	3,3	4	3,7	3,7
Drøfte matfag si rolle i samband med kosthald, ernæring og levevanar og gjere greie for tiltak som kan betre folkehelsa?	2,8	3	3,2	2,8	3,2
Praktisere personleg hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldande regelverk?	4,8	4,5	5	4,7	4,7
Vurdere kvaliteten av råvarer, hjelpestoff og tilsetjingsstoff?	3,8	3,5	4,1	3,8	4,1
Velje produksjonsmetode og råvarer i samsvar med resept og produktbeskriving?	3,9	4	4,1	3,9	3,7
Lage lokale spesialitetar og andre produkt innan matfag?	3,2	3,4	3,4	2,2	3,3
Vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare?	4	3,7	4,1	4,1	3,9
Gjere greie for dei endringane som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessane?	3,5	3,5	3,9	3,7	3,6
Forklare korleis ulike råvarer og produksjonsprosessar påverkar næringsinnhaldet i produkta?	3,4	3,2	3,4	3,7	3,1
Presentere og forklare ein produksjonsprosess?	3,4	3,6	3,9	3,9	3,3
Klargjere ein maskin eller ei maskinlinje i samsvar med produksjonsbeskrivinga?	3,9	3,6	3,9	3,7	3,3
Halde ved like og bruke handreiskapar, maskinar og utstyr på ein fagleg korrekt måte?	4	3,7	4,4	3,7	4
Gjere greie for hovudprinsippa for automatiserte produksjonsprosessar?	2,8	3,1	3,2	3,6	2,4
Bruke enkle måle-, styrings- og reguleringsteknikkar i produksjonsprosessen?	3,8	3,4	3,6	3,6	2,4
Gjere greie for korleis ein kan unngå skadedyr og insekt i produksjonsutstyr, produksjonslokale og produkt?	3,9	3,8	4,6	4	4,3
Bruke aktuelle konserveringsteknikkar?	3,2	3,1	3,4	3,1	2,9

Gjere greie for kostnadene ved å produsere mat, rekne om mengder i reseptar og gjere enkle økonomiske berekningar knytte til produksjon og sal?	3,5	3,7	3,9	3,4	4,1
Vurdere produksjonsmetodar og produkt mot etiske prinsipp og samfunnsmessige utfordringar, krav og rammevilkår?	3	2,9	3,2	2,9	2,9
Gjere greie for rolla og funksjonen til tilsynsmyndighetene ved produksjon og sal av mat?	3,3	3	3,8	3,4	3,6
Emballere og merkje produkt i samsvar med gjeldande regelverk?	3,4	3,2	4,3	3,6	4
Gjennomføre enkel marknadsføring?	2,3	2,9	3,4	2,2	3,2
Vurdere eit produkt ut frå forbrukarane sine krav og behov?	3,4	3,4	3,9	3	3,8
Planleggje og gjennomføre presentasjon av produkt for sal?	3,3	3,7	4,3	2,4	4,1
Drøfte kva god service og kundebehandling er, og vise dette i praksis?	3,5	3,2	3,4	2,4	4,4
Bruke digitale verktøy for å gjere seg nytte av informasjons- og marknadskanalar i bransjane?	3,5	3,2	3,9	3,2	3,2
Gjere greie for rammevilkåra til dei ulike bransjane?	3,1	2,8	2,8	2,9	2,6
Gjere greie for relevant regelverk for matfaget og følgje det i praksis?	3,6	3,5	3,8	4,2	3,9
Bruke relevante faguttrykk?	3,8	3,6	3,4	3,9	3,4
Gjere greie for fellestrekk og særmerke for yrka innan matfag?	3	2,8	3	3	2,7
Gjere greie for helse, miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegnene i praksis?	3,8	3,8	3,9	4,6	3,4
Følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr?	4,1	4,1	4,2	4,6	3,7
Praktisere førstehjelp som er relevant for matfag?	3,6	3,8	3,9	4,1	3,8
Drøfte bransjane sin påverknad på det ytre miljøet og gjere miljøbevisste val ved produksjon og avfallshandtering?	3,3	3	3,2	3,7	3,3
Drøfte etiske problemstillingar knytte til produksjon og sal av mat og drikke?	2,8	2,7	3	2,8	2,9
<b>Gjennomsnitt</b>	<b>3,5</b>	<b>3,4</b>	<b>3,8</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>

Tabell 5 viser hvilke læreplanmål i Vg2 Matfag faglige ledere i aktuelle bedrifter mener er vesentlig for lærlinger i baker-, konditor-, butikkslakter-, industriell matproduksjon- og sjømathandlerfaget. I hver kolonne viser en fargekode i hvilke grad læreplanmålene vurderes som vesentlige. Jo grønnere farge, jo mer vesentlige. Jo rødere farge, jo mindre vesentlig oppleves læreplanmålet av de faglige lederne.

Leses tabell 5 rad for rad viser oversikten at det er en stor grad av samsvar mellom hvilke av læreplanmålene faglige ledere for ulike lærlingeløp mener er vesentlige å legge vekt på i Vg2 Matfag.

#### 3.2.4. Hva er viktigst for en Vg2-elev å lære i løpet av det andre skoleåret?

I tillegg til at faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter har vurdert hvor vesentlige læreplanmålene i Vg2-planene er for bedriftene, har både de og Vg2-elever i restaurant- og matfag besvart et åpent spørsmål om hva de mener er viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret før læretiden begynner. Dette gir en mulighet for friere innspill og ikke minst synliggjøring av elevperspektivet. I tabellene



nedenfor vises en rangert rekkefølge av de momentene faglige ledere og elever i Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matfag finner viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret.

**Tabell 6.1. Rangert oversikt over hva FAGLIGE LEDERE i kokk-, institusjonskokk-, servitør-, baker-, konditor-, butikklakter-, matindustri- og sjømathandlerfagene mener er viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret før læretiden begynner?». (n= 162)**

Kategorier
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arbeidsmoral, etikk*</li> <li>2. Være klar for arbeidslivet/læretiden (kjenne til krav, normer og regler) *</li> <li>3. Grunnleggende tillaging av matprodukter</li> <li>4. Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, holde orden, mm.</li> <li>5. Grunnleggende arbeidsteknikker</li> <li>6. Grunnleggende råvare- og produktkunnskap</li> <li>7. Yte service/personlig framturen</li> <li>8. Lærevillighet*</li> </ol>

\*) Rød tekst viser momenter som ikke er direkte relatert til læreplanmål, men til det som kan kalles «soft skills».

**Tabell 6.2. Rangert oversikt over hva ELEVER i Vg2 KOKK- OG SERVITØRFAG mener er viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret før læretiden begynner?». (n= 64)**

Kategorier
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grunnleggende tillaging av matprodukter</li> <li>2. Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, holde orden, mm.</li> <li>3. Grunnleggende råvare- og produktkunnskap</li> <li>4. Grunnleggende arbeidsteknikker</li> <li>5. Være klar for arbeidslivet/læretiden (kjenne til krav, normer og regler) *</li> <li>6. Arbeidsmoral, etikk*</li> <li>7. Aktuelle faguttrykk</li> <li>8. Å takle stress*</li> </ol>

\*) Rød tekst viser momenter som ikke er direkte relatert til læreplanmål, men til det som kan kalles «soft skills».

**Tabell 6.3. Rangert oversikt over hva ELEVER i Vg2 MATFAG mener er viktigst å lære i løpet av det andre skoleåret før læretiden begynner?». (n = 24)**

Kategorier
1. Grunnleggende tillaging av matprodukter
2. Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, holde orden, mm.
3. Grunnleggende råvare- og produktkunnskap
4. Være klar for arbeidslivet/læretiden (kjenne til krav, normer og regler) *
5. Grunnleggende arbeidsteknikker
6. Samarbeide*
7. Arbeidsmoral, etikk*
8. HMS, IK-mat

\*) Rødt tekst viser momenter som ikke er direkte relatert til læreplanmål, men til det som kan kalles «soft skills».

Tabellene 6.1. til 6.3. viser at mange av de samme faglige momentene som prioriteres i vurderingen av læreplanmålene, også prioriteres høyt når både faglige ledere og elever skriver fritekst. Dette indikerer en relativt høy grad av samforståelse mellom faglige ledere og elever i Vg2 når det gjelder faglige prioriteringer.

Nye momenter i forhold til vurdering av læreplanmålene er merket med rødt i tabellene. Dette er momenter som kan betegnes som «soft skills». Både faglige ledere og elever i både Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matfag trekker fram slike momenter, men de er noe forskjellige og varierer i rangering. Det alle gruppene trekker fram er at elevene må «være klar for arbeidslivet/læretiden» noe som innebærer å kjenne til krav, normer og regler i arbeidslivet. I tillegg må elevene ha opparbeidet «arbeidsmoral og etikk».

Til forskjell fra elever i Vg2 legger faglige ledere i restaurant- og matfagyrker større vekt på «soft skills» enn på yrkesspesifikke ferdigheter. De legger også vekt på «lærevillighet», selv om dette ikke prioriteres høyest. Dette er i tråd med en undersøkelse som ble gjort blant arbeidsgivere på Romerike om hvilke kompetanse de legger mest vekt på hos elever som går ut av skolen (KILDE)

Også elevene i både Vg2 kokk- og servitørfag og elever i Vg2 matfag legger vekt på «soft skills», men hvilke «soft skills» dette innebærer, og den interne rangeringen, varierer. Elever i Vg2 Kokk- og servitørfag legger størst vekt på grunnleggende tillaging av matprodukter, hygiene, råvare- og produktkunnskap og arbeidsteknikker, men også elever legger vekt på «soft skills» som det å kjenne til krav, normer og regler i arbeidslivet. Til forskjell fra faglige ledere og elever i Vg2 Matfag mener elever i Vg2 Kokk- og servitørfag at det å kunne takle stress er viktig å lære i Vg2. Elevene i Vg2 Matfag deler de fleste av momentene som nevnes av elevene i Vg2 Kokk- og servitørfag, men trekker også frem samarbeid og HMS og IK-mat som viktige momenter de bør lære i Vg2.

### 3.2.5. Samsvarer prioriteringer av hva som er viktigst å lære i Vg2?

For å finne en summativ rangering av hvilke faglige momenter faglige ledere og elever mener er viktigst å lære i Vg2 er de ulike prioriteringene satt opp i forhold til hverandre i tabellen under.

**Tabell 7. Oversikt over prioriteringer når Vg2-elever og faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter rangerer hvilke faglige momenter elever i Vg2 Kokk- og servitørfag/Matfag bør lære det andre skoleåret.**

Differanseoversikt	Rangering			Prioritering
	Vg2-elever Kokk- og servitørfag n = 64	Vg2-elever Matfag n = 24	Faglige ledere i både kokk-, servitør- og matfagbedrifter n = 162	
Hva er viktigst for elevene å lære i Vg2?				
Grunnleggende tillaging av matprodukter	1	1	3	1
Personlig- og produksjonshygiene, trygg mat, holde orden, mm.	2	2	4	2
Være klar for arbeidslivet/læretiden (kjenne til krav, normer og regler)	5	4	2	3
Arbeidsmoral, etikk	6	7	1	4
Grunnleggende råvare- og produktkunnskap	3	3	6	5
Grunnleggende arbeidsteknikker	4	5	5	6
HMS, IK-mat		8		Ikke overlapp
Samarbeid		6		Ikke overlapp
Yte service/personlig framturen			7	Ikke overlapp
Aktuelle faguttrykk	7			Ikke overlapp
Takle stress	8			Ikke overlapp
Lærevillighet			8	Ikke overlapp

Tabell 7 viser at det er 6 overlappende faglige områder både faglige ledere og elever i både Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matfag mener er viktige å lære i løpet av det andre skoleåret før elevene begynner læretiden. 6 fagområder er det delte meninger om.

Grunnleggende tillaging av matprodukter og hygiene oppfattes som viktigst. På tredje- og fjerdeplass kommer to momenter som er mer rettet mot utvikling av «soft skills». Det vil si at disse momentene ikke er eksplisitt nevnt som mål i læreplanen. Der yrkesfaglærere, yrkesfaglererstudenter og elever i Vg1 nevner to «soft skills», rangerer faglige ledere og elever i Vg2 fem «soft skills» blant de ti viktigste faglige momentene elever i Vg2 bør kunne før de starter læretiden.

Tabellen viser at 6 av 12 rangerte områder er felles mellom elever i Vg2 kokk- og servitørfag, elever i Vg2 matfag og faglige ledere knyttet til yrker i begge disse Vg2 kursene. Det at de resterende 6 faglige områdene ikke er overlappende, sier kanskje noe om at det er mindre enighet om hva som er viktigst å lære i Vg2 enn det som er tilfelle i Vg1.

## 4. Kommentarer til resultatene

I denne delen vil resultatene først oppsummeres og så vil det diskuteres hvilke implikasjoner resultatene kan få for læreplanutvikling i restaurant- og matfag fram mot innføringen av ny struktur fra høsten 2019.

### 4.1. Hovedtrekk

- Det er relativt godt samsvar mellom hvordan yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, faglig ledere i restaurant- og matfagbedrifter og elever i Vg1 og Vg2 vurderer og rangerer hvilke faglige momenter i læreplanene som har relevans for senere læretid og yrkesutøvelse.
- De faglige momentene i læreplanene som generelt rangeres høyest er særlig knyttet til arbeid med personlig- og produksjonshygiene, produksjon av trygg mat, HMS samt grunnleggende råvarekunnskap og matlaging.
- Faglige momenter i læreplanene som generelt rangeres lavest er særlig knyttet til laging av spesialkost og tradisjonsmat samt kosthold og ernæring.
- Når yrkesfaglærere og yrkesfaglærerstudenter vurderer hvor relevante læreplanmålene i Vg1 er for senere yrkesutøvelse i eget yrke, spriker rangeringen av læreplanmålenes relevans noe. Særlig sprik er det mellom deltakernes yrkesbakgrunn og hvordan de vurderer relevans i forhold til læreplanens mål om spesialkost, kosthold, ernæring og tradisjonsmat.
- I vurderingen av hvilke læreplanmål i Vg2 det er vesentlig at elevene bør kunne før de begynner læretiden, er det et visst sprik mellom hvordan faglige ledere for ulike lærlingeløp rangerer læreplanmålene.
- Spriket mellom hvordan de faglige lederne med ansvar for ulike lærlingeløp er særlig stort i Vg2 kokk- og servitørfag. Her er det servitørrelaterte læreplanmål som skårer relativt ulikt med tanke på hvor vesentlige de er for lærlingeløp i kokk-, institusjonskokk- og servitørfaget.
- Når yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, faglige ledere i restaurant- og matbedrifter og elever i Vg1 og Vg2 får spørsmål om hva de mener er viktigst å lære i Vg1 og Vg2 er det særlig hygiene og grunnleggende tillaging av matprodukter som prioriteres. Også grunnleggende råvare- og produktkunnskap og grunnleggende arbeidsteknikker rangeres høyt. Dette støtter den kvantitative vurderingen av hvilke læreplanmål som bør prioriteres i opplæringen.
- Det som i størst grad skiller de kvalitative resultatene fra de kvantitative er vektleggingen av hvilke «soft skills» det er ønskelig at eleven opparbeider i Vg1 og i Vg2. I Vg1 er det ønskelig at elevene kan samarbeide og utvikle arbeidsmoral. I Vg2 prioriteres flere «soft skills». Etter Vg2 er det et ønske at elevene også kjenner til arbeidslivets regler og normer, at elevene kan takle stress og at de er lærevillige når de begynner læretiden.

## 4.2 Hva betyr resultatene for læreplanutvikling i restaurant- og matfag?

Det vil ikke bli gjennomført en omfattende diskusjon om hvordan resultatene i denne rapporten kan benyttes som innspill i arbeidet med å utvikle nye læreplaner i restaurant- og matfag fram mot høsten 2019. Diskusjonen, implikasjoner og begrunnelser vil senere bli utdypet og videreført i artikkelform, men noen punkter er verdt å merke seg.

### 4.2.1. Læreplanmålenes relevans for senere læretid og yrkesutøvelse

Gjennomgående er yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter og faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter relativt enige om hvilke faglige læreplanmål som er relevante for senere læretid og yrkesutøvelse. Læreplanen inneholder imidlertid en rekke kompetansemål som vurderes som lite relevante av samtlige grupper. Det dreier seg særlig om læreplanmål knyttet til kosthold, ernæring, spesialkost, tradisjonsmat og matkultur. Betyr en lav skåre at de kan fjernes fra læreplanen?

Et sentralt spørsmål i arbeidet med utvikling av fremtidige læreplaner i hvilken grad vurderingen av de eksisterende læreplanmålenes relevans skal legges til grunn for valg av nye kompetansemål. Skal læreplaner i restaurant- og matfag bare utelukkende ta utgangspunkt i næringslivets relativt smale interesser eller har den skolebaserte yrkesopplæringen en bredere oppgave? For eksempel i forbindelse med kostholdsanbefalinger fra helsedirektoratet. Skal skoleopplæringen utvikle et bredt faglig fundament som ikke nødvendigvis er tilpasset yrkesutøvelsen i *alle* restaurant- og matfagbransjene?

### 4.2.2. Integrering av «soft skills» som ikke-målbar kompetanse

I læreplanene brukes betegnelsen «kompetansemål» og elevenes standpunkt- og eksamenskarakterer skal være en vurdering i hvilken grad elevene har nådd disse målene. Når resultatene av undersøkelsen indikerer at både faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter og elever i både Vg1 og Vg2 legger stor vekt på «soft skills» blir det et spørsmål om, og hvordan, disse kan integreres i en revidert læreplan?

Vil elevenes arbeidsmoral, lærevillighet, samarbeidsevner og kjennskap til arbeidslivets normer og regler kunne navnettes, vurderes og karaktersettes, eller skal disse viktige sidene ved elevenes kompetanse forbli «skyggekrakterier» for hva både elever og faglige ledere mener er nødvendig kompetanse?

## 4.3. Innspill til utvikling av nye læreplaner i restaurant- og matfag

I denne delen presenteres noen generelle innspill til arbeidet med utvikling av nye læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

### 4.3.1. Antall læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag

Basert på Utdanningsdirektoratets innspill til Kunnskapsdepartementet om organisering av utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2016) og signaler fra Faglig råd for restaurant- og matfag, er det fremdeles uklart hvordan den endelige organiseringen av utdanningsprogrammet restaurant- og matfag vil bli organisert. Dersom Vg2 organiseres i flere enn dagens to kurs vil det bli nødvendig med en omfattende læreplanutvikling for å dekke de nye kursene.

Samtidig som det er uttrykt et ønske om en sterkere faglig oppdeling av fagtilbudene i Vg2, kan lav rekruttering og høyt frafall kan gjøre det er vanskelig å skulle fylle hele klasser dersom tilbudet splittes i for mange Vg2-kurs (Andersen & Andresen, 2016). Det kan gjøre at organiseringen av Vg2-tilbudene må fortsette mer eller mindre slik det er i dag.

Uansett utfall kan det være svært nyttig om det kunne utvikles et læreplanverk som på en oversiktlig måte viser mål og progresjonen i opplæringen slik at både overgangen og samarbeidet mellom skole og arbeidsliv kan foregå så effektivt som mulig. En oversiktlig plansje med tydelig fordeling av ansvarsoppgaver mellom skole og arbeidsliv vil kunne redusere misforståelser og arbeidslivets opplevelse av at elevene «ikke lærer nok på skolen» slik det kommer fram i rapporten til *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen* (Sundquist, 2016).

#### 4.3.2. Relevans

Dersom dagens ordning med to Vg2-kurs fortsetter, er det fremdeles nødvendig å se på konstruksjonen av læreplanene. Hvis man forutsetter at elever både har behov for «soft skills» samt generell- og yrkesspesifikk fagkompetanse, kan det være en løsning å skille ut generelle fagferdigheter som arbeidslivet ikke direkte etterspør, men som likevel er viktig som allmennfagkunnskap og grunnlag for livslang læring. Det kan bli en interessant diskusjon om hvilke læreplanmål som egner seg best som generell fagkunnskap og hvilke læreplanmål som egner seg best for yrkesutøvelse i bedrift, uten at man konstruerer en konflikt ut av dette.

Kanskje vil det være effektivt å organisere læreplaner i faggrupper ut i fra om de kan klassifiseres som generelle- eller yrkesspesifikke læreplanmål.

En slikt forslag finner støtte i resultatene fra resultatene i denne rapporten som peker på at lærere med ulik yrkesbakgrunn mener ulike læreplanmål har ulik relevans for sitt yrke. Ikke minst gjelder dette også for hvordan faglige ledere i restaurant- og matfagbedrifter prioriterer og rangerer mål ut i fra hva de mener er vesentlig kompetanse for ulike lærlingeløp.

En synlig deling av læreplanmålene i generelle faglige mål og yrkesspesifikke fagmål kan derved sikre en bedre forståelse for at ikke alle mål kan være spesielt tilpasset næringslivets behov, men likevel være viktige i et bredere perspektiv.

#### 4.3.3. Spiralprinsipp eller fordeling av fagstoff gjennom opplæringsperioden?

Den kanskje viktigste diskusjonen i forbindelse med utvikling av nye læreplaner er hvordan innholdet og progresjonen bør utvikles og samkjøres i læreplanene for Vg1, Vg2 og Vg3.

Skal læreplanene være inndelt i faglige *temaer* som følger elevene med stadig høyere progresjon gjennom de fire årene yrkesopplæringen varer, eller skal nye temaer og nytt fagstoff introduseres underveis? Dette er et helt grunnleggende spørsmål i læreplanutvikling.

Dersom læreplanene skal følge et spiralprinsipp (Bø & Helle, 2002) der elevene møter de samme faglige temaene på et stadig høyere nivå gjennom Vg1, Vg2 og Vg3, vil det være svært viktig med en analyse av hvilke behov elevene har på hvert av trinnene.

Dersom læreplanene *ikke* skal følge et spiralprinsipp, men legge vekt på introduksjon av stadig nytt innhold gjennom hele opplæringsperioden på fire år, vil det være svært viktig med en analyse av hvilket innhold som er relevant på de ulike trinnene og hvilke rekkefølge det faglige innholdet skal få i opplæringsløpet. Med en slik løsning vil det for eksempel være mulig å fjerne en del læreplanmålene i Vg1 slik at elevene får mer tid til å trene på grunnleggende arbeidsteknikker, noe som deler av deler av næringslivet i restaurant- og matfagene ønsker (Sundquist, 2016).

#### 4.3.4. Oppsummering

Yrkesfaglige læreplaner er både faglige og utdanningspolitiske dokumenter som utvikles i et samarbeid mellom partene i arbeidslivet, lærerorganisasjonene og skolemyndigheter i Norge.

Det er mange spørsmål og hensyn som må ivaretas når det skal introduseres nye læreplaner i restaurant- og matfag fra høsten 2019. To spørsmål er stadig tilbakevendende. Nemlig spørsmålet om relevans og spørsmålet om innhold og progresjon i et helhetlig læreplanverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Relevansspørsmålet handler om i hvilken grad næringslivets relativt smale kompetansebehov bør prioriteres foran ønsket om elever med bredere kompetanse? I rapporten kommer det for eksempel fram at læreplanmål som handler om Helsedirektoratets kostholdsråd oppleves som lite relevante. Betyr det at dette temaet bør droppes i læreplanene?

Når det gjelder innhold og progresjon i læreplanene reiser det i hovedsak to spørsmål. Skal et utvalg faglige temaer følges fra første dag med økende progresjon og yrkesrelevans, eller skal et utvalg av temaer fordeles gjennom opplæringsperioden? Svaret på dette vil få stor betydning for utformingen av læreplanene.

## 5. Oppsummering og konklusjon

I denne rapporten er det presentert resultater som forteller noe om hva yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, faglige ledere i restaurant- og matfagyrker og elever i Vg1 og Vg2 oppfatter som relevante og vesentlige læreplanmål for læretid og senere yrkesutøvelse. Spørsmålet om hva det er viktigst å lære i Vg1 og Vg2 er også besvart. Sees vurderingen av læreplanmålene og det åpne spørsmålet om hva som er viktigst for elevene å lære i Vg1 og Vg2 i sammenheng, er det koherens i materialet. Viktigst å lære er personlig- og produksjonshygiene, produksjon av trygg mat, HMS samt grunnleggende råvarekunnskap og matlaging. Faglige momenter i læreplanene som generelt rangeres lavest er særlig knyttet til spesialkost, tradisjonsmat, kosthold og ernæring.

Også «soft skills» som arbeidsmoral, det å kjenne til normer og regler i arbeidslivet, samarbeidsevner, lærevillighet og stressmestring blir nevnt som viktige kompetanser elevene bør beherske. Om, og eventuelt hvordan, dette kan integreres i læreplanene blir et interessant spørsmål.

Funnene som presenteres i rapporten og hvilken betydning dette kan få for læreplanutvikling i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag vil bli diskutert grundigere i en senere artikkel, men funnene aktualiserer spørsmålet om innhold og organisering av læreplaner i restaurant- og matfag. Skal et utvalg faglige temaer følges fra første dag med økende progresjon og yrkesrelevans gjennom opplæringsperioden, eller skal utvalget av temaer fordeles gjennom opplæringsperioden etter et prinsipp om «just in time»?

Svaret på dette spørsmålet får ikke bare betydning for yrkesopplæringen i restaurant- og matfag, men også for yrkesfaglærerutdanningens innhold og arbeidsformer som må oppdateres i takt med endringene i den yrkesfaglige utdanningsstrukturen.



## 6. Litteratur

- Andersen, R. & Andresen, S. (2016). *Rekruttering, frafall og overgang til læreplass på restaurant- og matfag*. FAFO-rapport 2016:09
- Bø, I. & Helle, L. (2002). *Pedagogisk ordbok: praktisk oppslagsverk i pedagogikk, psykologi og sosiologi*. Oslo: Universitetsforlaget
- Johannessen, A., Tufte, P. A. & Kristoffersen, L. (2010). *Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode*. Oslo: Abstrakt forlag.
- Kvale, S., Brinkmann, S. (2010). *Det kvalitative forskningsintervju* (2. utg.). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Phillips, B. N., Kaseroff, A. A., Flemming, A. & Garret, E. H. (2014). Work-Related Social Skills: Definitions and Interventions in Public Vocational Rehabilitation. *American Psychological Association*, 59(4), 386-398.
- Ringdal, K. (2009). *Enhet og mangfold: samfunnsvitenskapelig forskning og kvantitativ metode*. (Bind 2). Bergen: Fagbokforlaget
- Skårderud, J. & Hellesnes, P. (2015, 03.09.2015). Kaster om på yrkesfagene. *Klassekampen*. Hentet fra <http://www.klassekampen.no/apps/pbcs.dll/article?AID=/20150903/ARTICLE/150909988/1005&template=printart>
- Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene - Arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. Første delrapport* (HiOA Rapport 3). Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Sundquist, N. (2016). *Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen*. Oslo: Utdanningsdirektoratet.
- Utdanningsdirektoratet. (2016). *Gjennomgang av det yrkesfaglige studietilbudet : Utdanningsdirektoratets anbefalinger til Kunnskapsdepartementet. September 2016*. Oslo: Utdanningsdirektoratet.