

# Yrkesdeltakelse og arbeidsoppgaver

- Rapport om hva tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag arbeider med etter studiene, avgangskullet 2020

Halvor Spetalen

Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag

OsloMet - storbyuniversitetet

Januar 2021

## Innhold

|   |   |
|---|---|
| <b>Innledning</b> .....                         | 2 |
| Formålet med undersøkelsen.....                 | 2 |
| <b>Gjennomføring av undersøkelsen</b> .....     | 3 |
| Svarprosent.....                                | 3 |
| <b>Fjorårets resultater</b> .....               | 3 |
| <b>Årets resultater</b> .....                   | 3 |
| <b>Utviklingstrekk</b> .....                    | 4 |
| <b>Yrkesfaglærerutdanningens relevans</b> ..... | 5 |
| <b>Alumninettverk</b> .....                     | 7 |
| <b>Oppsummering</b> .....                       | 7 |
| <b>Litteratur</b> .....                         | 8 |

## Innledning

I begynnelsen av desember 2020 ble alumniundersøkelsen repetert for å oppdatere oversikten over hva studentene fra yrkesfaglærerutdanningen (YFL) i restaurant- og matfag (RM) arbeider med etter at utdanningen er gjennomført våren 2020.

### Formålet med undersøkelsen

Resultatene fra undersøkelsen skal tjene flere formål;

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

## Gjennomføring av undersøkelsen

I desember 2020 ble det sendt spørreskjema via Questback til hver enkelt student i YFLRM17-kullet som avsluttet yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag (YFL RM-fag) våren 2020.

### Svarprosent

Til sammen svarte 20 stykker av 24 uteksaminerte yrkesfaglærerstudentene spørreskjemaet, noe som gir en svarprosent på 83.

### Fjorårets resultater

I desember 2019 arbeidet 11 stykker (61 %) i full stilling mens 7 (38 %) arbeider i deltidsstilling. Én av de tidligere studentene (5 %) har ikke lønnet arbeid mens 5 av 7 av de deltidsansatte er ønsker fulltidsarbeid i begynnelsen av desember 2019.

Av de 17 studentene som har hel- eller deltidsstilling fikk 11 stykker (61 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 7 stykker (39 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden. 63 % av studentene som fikk ny jobb fikk denne i august, resten av studentene begynte i ny jobb innen oktober 2019.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2019 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 11 stykker (61 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 3 stykker (17 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, 3 personer (17 %) arbeider i annen opplæringsvirksomhet og 1 (6 %) person arbeider som fagarbeider i restaurant- og matfag.

### Årets resultater

I desember 2020 arbeidet 11 stykker (55 %) i full stilling mens 8 (40 %) arbeider i deltidsstilling. Én av de tidligere studentene (5 %) har ikke lønnet arbeid i begynnelsen av desember 2020.

Av de 8 studentene som arbeider deltid gjør 1 dette frivillig, mens 5 stykker gjør det ufrivillig og ønsker fulltidsarbeid.

Av de 19 studentene som har hel- eller deltidsstilling fikk 11 stykker (58 %) ny jobb etter studiets avslutning i juni, mens 8 stykker (42 %) fortsatte i samme jobb de hadde, eller fikk, i studietiden.

73 % av studentene som fikk ny jobb fikk denne i august, resten av studentene begynte i ny jobb innen desember 2020.

Studentene som avsluttet YFL RM-fag våren 2020 arbeider med ulike oppgaver og i ulike stillinger. 12 stykker (63 %) arbeider som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag, 3 stykker (16 %) underviser i faget mat og helse i ungdomsskolen, 3 stykker (16 %) person arbeider som fagarbeidere i restaurant- og matfag og 1 (5 %) person har annet arbeid.

Per desember 2020 ser fordeling av stilling/arbeidsplasser slik ut for alle tidligere studenter fra yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag:

| Stilling/arbeidsplass   | Antall | Prosent |
|---|--------|---------|
| Yrkesfaglærer i videregående skole  | 126    | 44      |
| Lærer i barne-/ungdomsskole   | 53     | 18      |
| Ulike former for spesialpedagogisk arbeid/tilpasset opplæring               | 26     | 9       |
| Fagarbeider eller leder i RM-bedrift  | 14     | 6       |
| Opplæringsrelatert arbeid i opplæringskontor, kommune, fylke eller liknende | 11     | 4       |
| Skoleleder  | 12     | 4       |
| Annet opplæringsarbeid (for eksempel kursholder ol.)                        | 9      | 3       |
| Høgskole-/universitetsansatt  | 4      | 1       |
| Diverse   | 15     | 6       |
| Ukjent arbeidssted  | 13     | 5       |
| Sum   | 287    | 100     |

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

## Utviklingstrekk

Det er relativt små endringer fra fjorårets resultater. Av de 20 studentene som besvarte spørreskjemaet er bare en tidligere student ufrivillig uten jobb, noe som er samme antall som i fjor. Prosentvis arbeider så å si samme antall studenter som yrkesfaglærere i restaurant- og matfag sammenliknet med i fjor, fra 61 % i fjor til 63 % i år. Antall yrkesfaglærerstudenter som begynner å undervise i Mat- og helse i ungdomsskolen er noe lavere i år sammenliknet med i fjor. Da var det ca. 20 % av studenter som begynte å arbeide i ungdomsskolen, i år er det 16 %.

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

I fjor arbeidet 38 % av avgangsstudentene i deltidsstilling mens det i år er økt til 40 %. Dette indikerer at deltidsandelen ligger relativt fast. Det at mange må nøye seg med en deltidsstilling de første arbeidsårene, er heldigvis noe som ikke varer så alt for lenge. I en mer omfattende rapport fra 2015 der hele gruppen med alumnistudenter deltok i en spørreundersøkelse (Spetalen, 2015), viser resultatene at det er en sterk korrelasjon mellom antall arbeidsår og stillingsform. Deltidsstillinger er dermed noe som preger de første arbeidsårene, mer enn som varig ordning.

## Yrkesfaglærerutdanningens relevans

I tillegg til at avgangsstudentene 2020 svarer på jobbrelaterte spørsmål, inneholder undersøkelsen også spørsmål om hvordan de nylig uteksaminerte studentene opplever yrkesfaglærerutdanningens relevans i forhold til nåværende arbeid i en fempunkt Likert-skala. Verdien «5» betyr at studentene opplever innhold og læringsaktiviteter som «svært relevant» i forhold til arbeidet de gjør i dag, mens «1» betyr at innhold og læringsaktiviteter i utdanningen oppleves som «svært lite relevant».

Gjennomsnittsskåren på dette spørsmålet ble i år 4,2 med standardavvik på 0,4 for alle avgangsstudentene som besvarte spørreskjemaet og som er i *relevant* lønnet arbeid.

Gjennomsnittet er likt som i fjor mens standardavviket er likt.

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

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

**Pedagogisk praksis**

- Prioritere mer skolepraksisplass slik at studentene kan danne relasjoner i læreryrket.
- Mer sammenhengende pedagogisk praksis for å få et helhetsinntrykk i hvordan det er å være lærer i skolen

**Mat og helse i grunnskolen**

- Skulle ønske at utdanningen hadde noe mere fokus inn mot grunnskole og ikke bare restaurant- og matfag

**Om lærerrollen**

- Mer om rollen som kontaktlærer. Det er mye mer jobb enn mange tenker på. Mer jobb som kontorarbeid

**Vurdering**

- Mer om vurdering, kanskje spesielt når det kommer til vurderingssituasjoner og standpunkt karakterer.
- Det er kan være krevende å sette karakterer på nesten 100 elever i mat- og helsefaget. Her savnes mer kunnskap og erfaring for å gjøre det på en effektiv måte

**Skole-hjem-samarbeid**

- Savner erfaring/kunnskap med å håndtere/kommunisere med foresatte

**Spesialpedagogikk**

- Kunne godt ha lært litt mere om IOP, tilrettelegging og spesialpedagogikk da mange elever i RM har store utfordringer

Det at flere etterlyser mer pedagogisk praksis er forståelig, men gitt rammeplan og andre rammefaktorer vil ikke lengde på pedagogisk praksis økes i studiet. Vi har likevel endret litt på antall uker i hver praksisperiode i den nye programplanen for YFL RM-fag som startet høsten 2020. Perioden i 2. klasse blir på 5 uker mens perioden i 3. klasse blir på 3 uker. Det gir mer tid til bachelorarbeidet.

Lærerrollen, vurdering og skole-hjem-samarbeid er alle temaer i 3. studieår og det er tydelig at når studenter blir lærere så ønskes mer kompetanse om dette. Innspillene får betydning for innholdet, men samtidig er det vanskelig å være veldig konkret fordi ulike skoler har ulike

systemer, kulturer og kollegier. Disse tre momentene må nok gå seg til som en del av det å vokse seg inn i lærerrollen på den enkelte arbeidsplassen. YFL RM-fag kan *forberede*, men ikke *utlede* arbeidet på de ulike skolene.

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

## Alumninettverk

Av totalt 328 uteksaminerte studenter i årene fra 2003 til 2020 har 288 (88 %) av studenter ønsket å delta i et alumninettverk og får regelmessig tilsendt oppdaterte oversikter fra OsloMet slik at de vet hvor andre studenter arbeider og hva de arbeider med. I tillegg opplever vi det som verdifullt å ha kontakt med tidligere studenter. Hvert år sendes informasjon om nyheter og eventuelle endringer i yrkesfaglærerutdanningen.

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

## Oppsummering

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

Normen med at så å si alle studentene er i jobb i løpet av høsten etter studieslutt videreføres i år som i fjor. Andelen som arbeider ufrivillig deltid er også lik. Dette kan indikere at studentene får jobb, men må takke ja til deltidsstillinger i påvente av full fast stilling.

Antall studenter som arbeider i yrkesfaglærerstillinger er så å si lik fra i fjor. Fra 61 % 63 %, men dette kan være et utslag av tilfeldigheter siden det opereres med et lavt antall studenter. Antall studenter som arbeider i ungdomsskolen holder seg relativt stabilt. Det kan virke som om årets avgangskull velger noe bredere enn det som var tilfelle i fjor, noe som kan ha bidratt til økt jobbdeltakelse.

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

## Litteratur

Spetalen, H. (2015) *Fra utdanning til arbeid : Rapport om arbeid og videreutdanning blant tidligere studenter ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag*. Høgskolen i Oslo og Akershus