

# Nye læreplaner i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag - kompetanse for fremtiden?

Bjørn Eben og Halvor Spetalen  
OsloMet - storbyuniversitetet

## Abstrakt

Den norske yrkesopplæringen er inne i sin første store reform siden Kunnskapsløftet i 2006. Fra høsten 2020 vil alle læreplanene i det skole- og lærlingebaserte opplæringsløpet oppdateres, og innholdet i disse læreplanene vil bidra til å forme framtidens fagarbeidere.

I denne artikkelen tar vi utgangspunkt i nasjonale og internasjonale beskrivelser av hvilke yrkeskompetanser det er behov for i framtidens arbeidsmarked med særlig vekt på yrkesutøvelse i restaurant- og matfagbransjene. Dette er bransjer som har en stor utfordring med å skaffe tilstrekkelig antall faglærte yrkesutøvere. Spørsmålet om hvilken kompetanse framtidens faglærte i restaurant- og matfagbransjene bør inneha, har derfor stor betydning for både skole og næringsliv.

Spørsmålet vi undersøker i denne artikkelen er derfor: *I hvilken grad er den nye Vg1-læreplanen i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag tilpasset framtidens kompetansebehov slik det beskrives gjennom forskning, styringsdokumenter og sluttkompetansebeskrivelser fra Faglig råd for restaurant- og matfag*

Empirien i artikkelen er basert på en kvantitativ spørreundersøkelse som kartlegger yrkesutøvelsen til yrkesutøvere i restaurant- og matfagene og tekstanalyser av sluttkompetansebeskrivelser fra Faglig råd for restaurant- og matfag og den nye Vg1-læreplanen i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Artikkelens teoretiske fundament hviler i stor grad på styringsdokumenter slik som stortingsmeldinger og NOU'er sammen med nasjonal- og internasjonal forskning om nødvendig arbeidslivskompetanse for framtidens yrkesutøvere.

Resultatene viser at det er liten forskjell mellom hva faglærte og ufaglærte yrkesutøvere gjør av arbeidsoppgaver i bedriftene. Betydningen av å være faglært er derfor relativt liten i det daglige arbeidet i bedriftene. I forarbeidene til nye læreplaner i restaurant- og matfag er sluttkompetansen i de ulike yrkene i restaurant- og matfag beskrevet av Faglig råd for restaurant- og matfag (2018) og høringsutkast fra Utdanningsdirektoratet. Analyser viser at kompetansemålene i den nye Vg1-læreplanen i varierende grad er tilpasset nødvendig kompetanse for et framtidig arbeidsmarked slik denne kompetansen er beskrevet i forskning og styringsdokumenter.

Emneord: Yrkesopplæring, sluttkompetanse, restaurant- og matfag, læreplanutvikling

## Innledning

Det sentrale spørsmålet i denne artikkelen er hvilken kompetanse som er nødvendig for en faglært yrkesutøver innenfor restaurant- og matfagene (RM) i fremtiden. I rapporten fra *Utvalget for reiseliv, matproduksjon og primærnæringene* pekes det på den store betydningen mat- og matproduksjon har i Norge og behovet for faglærte yrkesutøvere, særlig kokker (Sundquist, 2016). I Norge er imidlertid søkningen til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag redusert med over 30% i årene fra 2006 til 2018 (SSB, 2018), og kun 55% av elevene som starter på utdanningsprogrammet har godkjent fag- eller studiekompetanse etter fem år. Ytterligere et moment som er med på å forverre denne situasjonen er at faglærte kokker forlater yrket etter forholdsvis få år, noe som er en særlig utfordring for restaurantbransjen (Eben, 2018).

I historisk perspektiv vil man finne at kjennetegn på et yrkesfag er å skulle tilfredsstillende en produksjon som krever særskilte kunnskaper og ferdigheter (Jørgensen, 2009). Sammenliknet med ufaglært arbeid kjennetegnes faglært yrkesutøvelse av at vedkommende kan utføre arbeidet med større grad av selvstendighet. Jørgensen (2009) beskriver at den faglærtes autonomi og disposisjonsfrihet er betinget av en kompetanse som er både vertikal (dybde) og horisontal (bredde). Dette begrunner han med at den vertikale kompetansen sikrer at man kan utføre flere forskjellige typer arbeid innenfor en prosess, for eksempel alle produksjonsprosessene fra råvarebehandling til ferdig salgbart produkt. Den horisontale kompetansen innebærer å kunne utføre et bredere utvalg av arbeidsoppgaver som for eksempel kundekontakt, kvalitetssikring og produktutvikling. Ut fra dette må opplæringen av fremtidens faglærte yrkesutøvere innenfor restaurant- og matfagene sikre at disse innehar både horisontal og vertikal kompetanse slik at de kan se sammenhenger og løse arbeidsoppgavene med faglig kompetanse og innenfor forskriftsbestemte standarder (Jørgensen, 2009). På samme måte poengteres det i rapporten fra OECD (Kis & Windisch, 2018) at faglærte yrkesutøvere trenger et helt sett av kompetanser (skills) for å kunne utføre yrket sitt. Dette dreier seg om både praktisk og teoretisk yrkeskunnskap som i arbeidslivet veves sammen i konkret yrkesutøvelse slik Ronny Sannerud (2006) viser i artikkelen *Yrkeskompetanse – en begrepsanalyse*. Ut over yrkesspesifikk kompetanse poengteres det også sosiale kompetanser slik som samhandling, kommunikasjon og konfliktløsning er vel så viktige som yrkesfaglig kompetanse i fremtidens arbeidsmarked (Ananiadou & Carlsson, 2009; OECD, 2015; OECD, 2018a; Spetalen 2010b).

Begrepet kompetanse defineres på flere måter, men med sterke fellestrekk. I NOU 2018: 2 blir kompetanse tredelt som et sett av ferdigheter, kunnskap – forståelse og egenskaper, holdninger og verdier (NOU 2018: 2). Det er ingen klare skiller mellom kognitive, sosiale og emosjonelle ferdigheter for dette er alle ferdigheter som påvirker hverandre og som spiller sammen i utdannings- og arbeidssituasjonen (Kis & Windisch, 2018). I OECDs prosjekt «21st Century skills» fremheves det samarbeid, kreativitet og evnen til å ta selvstendige valg ansees som en forutsetning for å kunne tilpasse seg arbeidslivets nye krav og forventninger (Ananiadou & Carlsson, 2009; NOU 2015: 8). Kompetansebegrepet innebærer også at utdanningen skal utvikle fagarbeiderens potensiale for å kunne håndtere, løse, utføre eller mestre de krav, oppgaver, mål eller komplekse utfordringer som den kommende yrkesutøveren vil møte i arbeidet etter endt utdanning (Spetalen, 2010a).

Fra høsten 2020 bygger læreplanene i yrkesopplæringen på følgende definisjon av kompetanse: «Kompetanse er å kunne tilegne seg og anvende kunnskaper og ferdigheter til å mestre utfordringer

og løse oppgaver i kjente og ukjente sammenhenger og situasjoner. Kompetanse innebærer forståelse og evne til refleksjon og kritisk tenkning.» (Utdanningsdirektoratet, 2019a, 2019b). Denne definisjonen tolker vi som et utgangspunkt for både læreplanutforming, organisering av den skolebaserte yrkesopplæringen og sluttkompetansebeskrivelsen for fremtidige yrkesutøvere i restaurant- og matfag.

Både NHOs kompetansebarometer (Rørstad, Børing, Solberg, & Carlsten, 2018) og NOU 2018: 2 konkluderer med at det er et stort udekket behov for faglært kompetanse innenfor restaurant- og matfagene og at bedrifter innenfor nærings- og nytelsesmiddelnæringen har problemer med å rekruttere faglært arbeidskraft. Særlig gjelder dette hjørnesteinsbedrifter i distrikts-Norge hvor det er et stort udekket behov for faglært arbeidskraft. En del av løsningen har vært, og er fremdeles, å ansette personale med lavere kompetanse enn ønsket og gjennom arbeidsinnvandring (Hansen & Haaland 2015; NOU 2018: 2; Ødegård, 2014).

I og med at det er et stadig økende antall salgs- og serveringssteder i Norge (Rørstad et al., 2017), kan det likevel tyde på at restaurant- matfagbransjen håndterer situasjonen med manglende faglært arbeidskraft relativt godt ved å benytte ufaglært arbeidskraft i stor grad. Arbeidsgivere har tilpasset salgs- og serveringskonseptene slik at man ikke har så stort behov for faglært arbeidskraft som tidligere. Dette gjør de ved å organisere driften i det vi metaforisk kaller «1.etasjearbeid» og «2.etasjearbeid». I «2.etasje» utvikles salgs- og serveringsprodukter som «1.etasjearbeidere» produserer etter standardiserte resepter og arbeidsbeskrivelser. På denne måten kan arbeidet i «1.etasje» kvalitetssikres og standardiseres på en slik måte at behovet for faglært personale reduseres (Spetalen, 2018). Samlet betyr dette at restaurant- og matfagbransjene har tilpasset seg utfordringen med liten tilgang på faglært personale.

## Endring i tilbudsstrukturen i yrkesopplæringen

Endringene i tilbudsstrukturen i den yrkesfaglige opplæringen startet med stortingsmeldingen «*På rett vei. Kvalitet og mangfold i fellesskolen*» (Kunnskapsdepartementet, 2013) der utfordringene i fag- og yrkesopplæringen står sentralt. Regjeringen oppnevnte fem yrkesfaglige utvalg (NOU 2015: 8) som gjennomgikk strukturen i videregående yrkesopplæring. Et av disse utvalgene tok for seg reiseliv, matproduksjon og primærnæringene (Sundquist, 2016). I dette utvalget ble fagenes relevans i dagens og fremtidens arbeidsliv analysert og utvalget pekte på et økt behov for tidligere spesialisering for å oppnå den yrkesspesifikke sluttkompetansen fagarbeidere i restaurant- og matfagene har behov for. Utdanningsdirektoratet leverte også en rapport som gjennomgikk hele det yrkesfaglige utdanningstilbudet med mål om å skille ut fagutdanninger som ikke lenger ble ansett som relevante. Dette resulterte i noen endringer i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Butikkslakter- og sjømathandlerfaget ble slått sammen og endrer navn til ferskvarehandlerfaget og institusjonskokken skifter navn til ernæringskokk. Vg2 blir også delt i tre deler; Vg2 kokk- og servitørfag, Vg2 baker- og konditorfag og Vg2 kjøttfag og industriell matproduksjon (Utdanningsdirektoratet, 2019c). Disse endringene betyr at det er behov for nye læreplaner i både Vg1, Vg2 og Vg3 i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag dersom læreplanene skal være tilpasset både utdanningstilbudet og relevant for arbeidsoppgavene i bedriftene (Dahlback, Hansen, Haaland, & Sylte, 2011; Kunnskapsdepartementet 2017a; Hiim, 2012, 2013, 2015, 2017).

I forbindelse med utvikling av nye læreplaner er spørsmålet ikke bare hva som regnes for relevant kompetanse i dag, men også hva som vil være relevant kompetanse i et *framtidig* arbeidsmarked. Spetalen (2017b) har undersøkt hvordan yrkesfaglærere, yrkesfaglærerstudenter, faglige ledere i bedrift og elever i Vg1 og Vg2 vurderer læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag. I denne undersøkelsen viser det seg at alle disse gruppene prioriterer læreplanmål som dekker det daglige arbeidet, mens målformuleringer som er ment til å øke forståelsen for *hvorfor* man utfører arbeidsoperasjoner slik som for eksempel ernæring og kost-holdstilpassing, prioriteres lavt. Dette reiser et interessant spørsmål om kompetansemålene i nye læreplaner skal prioritere målformuleringer som tar utgangspunkt i det daglige arbeidet i «1. etasje», eller om man også skal trekke inn arbeidsoppgaver som er viktig for samfunnsperspektivet og utvikling av konsepter og produkter i «2. etasje» (Spetalen, 2018).

Dersom det å være faglært skal oppleves som en merverdi for både elever, yrkesutøvere og arbeidsgivere må yrkesutøvere ha en kompetanse som er etterspurt og arbeidsoppgaver som krever både vertikal og horisontal kompetanse (Jørgensen, 2009). En faglært yrkesutøver må inneha kunnskaper, ferdigheter og holdninger som en ufaglært ikke besitter. Basert på analyser og trender i restaurant- og matfagbransjene i fremtidens arbeidsmarked har vi konkretisert fem kompetanser vi mener vil kunne få betydning for faglært yrkesutøvelse:

- *Fagkompetanse*. En faglært yrkesutøver må ha både bredere og dypere yrkesfaglig kompetanse enn en ufaglært yrkesutøver (Jørgensen, 2009; Kis & Windisch, 2018). En slik bredde- og dybdekompetanse er nødvendig for at faglærte yrkesutøvere skal kunne planlegge, gjennomføre og vurdere helhetlige arbeidsoppgaver og –prosesser i bedriftene for både dagens og fremtidens behov (Field, Hoeckel, Kis, & Kuczera, 2009; OECD, 2019; Sund, 2005).
- *Digital kompetanse*. Det digitale samfunnet blir mer og mer tydelig. I Norge fikk vi vår første digitaliseringsminister i forbindelse med endringen i Solberg-regjeringen i januar 2019. Digital kompetanse er også tydelig uttalt i Nasjonal Kompetansepolitisk Strategi (Kunnskapsdepartementet, 2017c). OECD uttrykker også viktigheten av opplæring og utdanning innen digitale ferdigheter i dokument om ferdigheter og kompetanser for det 21. århundre (Ananiadou & Carlsson, 2009). Innenfor restaurant- og matfagbransjene er det en utstrakt bruk av ulike digitale programmer og verktøy, noe som vil kunne skape nye arbeidsoppgaver og et nytt arbeidsmarked (OECD, 2018b).
- *Bærekraftskompetanse* er et begrep vi ikke kommer utenom i et framtidig arbeidsmarked. Restaurant- og matfagbransjene er en viktig aktør i samfunnet for å fremme bærekraft (Landbruks- og matdepartementet, 2015). Det å kunne velge etiske og bærekraftige råvarer og redusere matsvinn vil etter hvert bli en avgjørende konkurransefordel. Det er derfor av sentral betydning at faglærte yrkesutøvere har kjennskap til, og forståelse for, hva begrepet bærekraft betyr i praktisk handling, og hvilke initiativer som må gjøres i næringene. Med en stadig viktigere global økonomi er det viktigere enn tidligere med kompetanse i å utvikle en bærekraftig og balansert fremtid for å skape den kvaliteten vi trenger på arbeidsmarkedet (Field et al., 2009; OECD, 2019, Spetalen, 2019).

- *Tilpassingskompetanse.* Vi lever i et samfunn som ikke bare er globalt og multikulturelt, men der konsumentene stadig stiller større krav til produkter og tjenester. Yrkesutøveren trenger kompetanse i å improvisere og tilpasse (Field et al., 2009; Kis & Windisch, 2018; NOU 2018: 2; NOU 2019: 2). Restaurant- og matfagene møter ikke bare religiøse, kulturelle og etiske krav, men også krav til ernæring, dietter, allergier og bærekraft (OECD, 2019). Kjennskap til og ferdigheter i praktisk håndtering av ulike tilpassingsønsker vil være nødvendig kompetanse for yrkesutøvere i restaurant- og matfagbransjen som har hele befolkningen som mulige gjester og kunder.
- *Sosial kompetanse.* Dersom fremtidens produksjonskonsepter baserer seg på en økt grad av digitalisering, robotisering og standardisering i bred forstand, vil skillet mellom produksjon «on site» og «off site» forsterkes, noe som vil kreve ulike former for sosial kompetanse. Produksjon «off site» vil kunne standardiseres i stor grad, mens det å kunne kommunisere og forstå brukerens behov «on site», vil kreve evne til kommunikasjon og problemløsning for å skreddersy tilpassede løsninger. En slik sosial kompetanse vil være en viktig del av en faglært yrkesutøvers hverdag (Field et al., 2009; Kis & Windisch, 2018; Kunnskapsdepartementet, 2017c; NOU 2018: 2; OECD, 2015)

Disse fem kompetansene er selvfølgelig ikke alt en faglært yrkesutøver i restaurant- og matfagene må beherske, men de kan være med på å dreie forståelsen av hva faglært yrkesutøvelse innebærer for restaurant- og matfagene, noe som igjen kan bety at faglærte yrkesutøvere kan få mer varierte arbeidsoppgaver. En slik dreining fra prioritering av daglig arbeid til mer kompetansebaserte arbeidsoppgaver, kan dermed forsvare høyere lønn og større merverdi av fag- og svennebrevet slik at både elever, yrkesutøvere og arbeidsgivere i restaurant- og matfagbransjene har noe å vinne på fagutdanning. Dette er også i tråd med hva styringsdokumenter fra regjeringen og det internasjonale samfunnet påpeker (Kunnskapsdepartementet, 2017c; NOU 2018: 2; NOU 2019: 2; OECD, 2019)

I den yrkesfaglige opplæringen skal partene i arbeidslivet og faglige råd ha avgjørende innflytelse på innholdet i læreplanene. Høsten 2018 samlet og presenterte Faglig råd for restaurant- og matfag (FRRM) sentralt innhold i alle lærefagene som inngår i utdanningsprogrammet (Faglig råd i restaurant- og matfag, 2018). I hvert lærefag ble sluttkompetansen, faget i et samfunnsperspektiv og progresjon i opplæringen beskrevet. Beskrivelsen av sluttkompetanse i lærefaget og progresjon i opplæringen skulle legge premisset for innholdet i både Vg1, Vg2 og Vg3-læreplanene (Kunnskapsdepartementet, 2018).

Spørsmålet er imidlertid i hvilken grad fagkompetanse, digital kompetanse, bærekraftskompetanse, tilpassingskompetanse og sosial kompetanse uttrykkes i beskrivelsen av den sluttkompetansen som er utgangspunkt for utvikling av nye læreplanene fra høsten 2018, og er disse kompetansene eventuelt videreført til kompetansemålene i den nye Vg1 læreplanen for restaurant- og matfag? Svaret på dette kan si noe om de nye læreplanene i restaurant- og matfag utdanner faglærte yrkesutøvere for morgendagens behov.

På bakgrunn av dette er vi kommet frem til følgende problemstilling:

*I hvilken grad er læreplanutkastet for Vg1 i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag tilpasset fremtidens kompetansebehov slik det beskrives gjennom forskning, styringsdokumenter og sluttkompetansebeskrivelser fra Faglig råd for restaurant- og matfag?*

## Metode

Empirien til denne artikkelen er basert på både kvantitativt og kvalitativt datamateriale. Det kvantitative datamaterialet er tidligere presentert i rapporten *Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene: arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller* (Spetalen, Eben & Jahanlu, 2016), men er analysert på nytt med andre innfallsvinkler enn dem vi presenterte i den første rapporten. Det kvalitative datamaterialet består av (1) Faglig råd for restaurant- og matfag (FRRM) sin beskrivelse av yrkesfaglige sluttkompetanser knyttet til de ulike yrkene i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (Faglig råd for restaurant- og matfag, 2018) og (2) ny læreplan for Vg1 restaurant- og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2020).

## Datainnsamling og analyse av kvantitativt datamateriale

Det kvantitative tallmateriale er hentet fra en omfattende spørreundersøkelse blant yrkesutøvere i restaurant- og matfagbedrifter der vi kartla yrkesutøvelse, grunnleggende ferdigheter og personlige egenskaper innenfor et utvalg av yrker i restaurant- og matfag (Spetalen, et al., 2016). Utvalget var kriteriebasert (Johannessen, Christoffersen & Tufte, 2016, s. 120) og tok hensyn til (1) *mangfold, tilgjengelighet* og at bedriften skulle være en (2) *typisk representant* for sin bransje og med et (3) *faglig nivå* godt nok til å kunne tilby lærlingeplasser.

Datainnsamlingen ble foretatt av studenter (21 stk.) i tredjeklassen (YFLRM13-kullet) ved yrkesfaglærerutdanningen i restaurant- og matfag ved Høgskolen i Oslo og Akershus (nå OsloMet) våren 2016. Utvalget av bedrifter/institusjoner er gjort av studentene selv på hjemstedet sitt i samarbeid med lokale opplæringskontor for restaurant- og matfag. Årsaken til valget av denne fremgangsmåten er at yrkesfaglærerstudentene bor spredt i Norge og har varierende grad av restauranter og matfagbedrifter i nærområdet. Selv om utvalget av bedrifter ikke er tilfeldig trukket, er likevel den geografiske spredningen stor og bedriftstypene innenfor hver bransje variert. Tilsammen deltok det 394 faglærte og ufaglærte yrkesutøvere fra ulike restaurant- og matfagbedrifter i undersøkelsen.

Spørsmålene i undersøkelsen ble formulert på bakgrunn av Vg3 læreplanen i et utvalg av restaurant- og matfagyrker og dreide seg om hvor ofte yrkesutøverne i disse yrkene gjennomfører ulike arbeidsoppgaver per dag, uke og måned. For nærmere beskrivelse av undersøkelsesdesignet, se Spetalen et al (2016).

På bakgrunn av dette datamaterialet er det publisert flere artikler og rapporter (Eben, 2018; Spetalen et al., 2016; Spetalen, 2017a). Analysen i *denne* artikkelen søker å vise hvilke arbeidsoppgaver som utføres hyppigst i et utvalg av restaurant- og matfagbedrifter ved bruk av mål for sentraltendens, og eventuelt i hvilken grad det er forskjeller mellom faglært og ufaglært yrkesutøvelse ved hjelp av signifikanstesting (Johannessen, Christoffersen & Tufte, 2016; Pallant, 2010).

## Datainnsamling og analyse av kvalitativt datamateriale

Det kvalitative datamaterialet er basert på to kilder. Den første kilden er et notat fra FRRM som beskriver sentralt innhold og sluttkompetanse i hvert av lærefagene innenfor restaurant- og

matfagene (Faglig råd for restaurant- og matfag, 2018). Disse beskrivelsene gir føringer for læreplangruppene som utvikler nye læreplaner i både Vg1, Vg2 og Vg3 i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag (Kunnskapsdepartementet, 2018). Den andre kilden er den nye læreplanen i Vg1 restaurant- og matfag som gjelder fra høsten 2020 (Utdanningsdirektoratet, 2020).

Det kvalitative datamaterialet er analysert gjennom en strukturell kategorisering av FRRMs sluttkompetansebeskrivelser og kompetansemålene i den nye læreplan for Vg1 restaurant- og matfag. Kategoriene er grupperinger av yrkesoppgaver fra spørreundersøkelsen som kartla yrkesutøvelsen i restaurant- og matfagbedrifter våren 2016. Yrkesutøvelsen ble da kategorisert i arbeidsoppgavene; renhold/hygiene, kvalitetssikring, forberedende produksjonsarbeid, produksjonsarbeid, meny-/produktutvikling og kundekontakt. Hensikten med å organisere etter kategorier er å redusere, systematisere og ordne datamaterialet slik at det blir mulig å sammenlikne og diskutere ulike former for datamateriale opp mot hverandre (Johannessen et al., 2016).

En slik strukturell kategorisering innebærer å tolke hver av sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM og kompetansemålene i læreplanene og fordele dem i allerede satte kategorier (Cohen et al., 2018). Det gjør det mulig å diskutere dagens yrkesutøvelse, slik det fremkommer i det kvantitative datamaterialet opp mot beskrivelser av ønsket yrkesutøvelse slik det presenteres i sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM og kompetansemålene i læreplanen. Dette blir sentralt i diskusjonen om kompetansemålene i læreplanen møter fremtidens kompetansebehov i arbeidslivet.

## Resultater

I denne delen vil vi først presentere enkelte resultater fra kartleggingen av yrkesutøvelse i et utvalg av restaurant- og matfagbedrifter våren 2016 (Spetalen et al., 2016). Deretter vil vi presentere resultatene fra den strukturelle kategoriseringen av sluttkompetansebeskrivelsene fra Faglig råd for restaurant- og matfag (2018) og kompetansemålene i læreplanen for Vg1 restaurant og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2020).

### Yrkesutøvelse i et utvalg restaurant- og matfagyrker

At yrkesutøvelsen i ulike restaurant- og matfagyrker varierer, er naturlig all den tid arbeidsoppgavene er tilpasset bedriftenes konsept, produktutvalg og leveransesystem. Ulike arbeidsoppgaver lar seg likevel organisere i kategorier som kan sammenliknes med hensyn til hvor hyppig de blir gjennomført som en del av yrkesutøvelsen. Kategoriene som fanger opp arbeidsoppgavene i restaurant- og matfag er *renhold/hygiene, kvalitetssikring, forberedende produksjonsarbeid, produksjonsarbeid, meny- eller produktutvikling* og *kundekontakt*. Når disse kategoriene rangeres etter hvor hyppig yrkesutøverne rapporterte at disse arbeidsoppgavene ble gjennomført på arbeidsplassen. Dette gir en oversikt over hvilke kategorier av arbeidsoppgaver som prioriteres på ulike arbeidsplasser og i ulike yrker.

Tabell 1. Oversikt over kategorier av arbeidsoppgaver i et utvalg av bedrifter og institusjoner innenfor restaurant- og matfag. Kategoriene er rangert etter hyppighet.

Arbeidsoppgaver rangert etter hyppighet		
Institusjonskjøkken	Restaurantkjøkken	Servering
1. Renhold 2. Kundekontakt 3. Forberedende produksjonsarbeid 4. Produksjonsarbeid 5. Kvalitetssikring 6. Meny- eller produktutvikling	1. Renhold 2. Forberedende produksjonsarbeid 3. Kvalitetssikring 4. Kundekontakt 5. Produksjonsarbeid 6. Meny- eller produktutvikling	1. Kundekontakt 2. Produksjonsarbeid 3. Renhold 4. Forberedende produksjonsarbeid 5. Meny- og produktutvikling 6. Kvalitetssikring
Ferskvareutsalg	Konditori	Matindustri
1. Kundekontakt 1. Renhold 3. Forberedende produksjonsarbeid 3. Kvalitetssikring 5. Produksjonsarbeid 5. Meny- eller produktutvikling	1. Renhold 2. Produksjonsarbeid 2. Forberedende produksjonsarbeid 4. Kvalitetssikring 4. Meny- eller produktutvikling 6. Kundekontakt	1. Produksjonsarbeid 2. Kvalitetssikring 3. Renhold 4. Forberedende produksjonsarbeid 5. Meny- eller produktutvikling 6. Kundekontakt

Tabell 1 viser at hvordan ulike kategorier av arbeidsoppgaver prioriteres forskjellig på ulike arbeidsplasser, noe som kan indikere typisk yrkesutøvelse i ulike bedrifter og yrker innenfor restaurant- og matfagene. Samlet viser oversikten at *renhold* og *produksjonsarbeid* gjennomføres hyppigst, mens *kvalitetssikring* og *meny- og produktutvikling* arbeides det minst med.

Det er også et spørsmål om det er en systematisk skjevdeling i hva faglærte yrkesutøvere arbeider med, og hva ufaglærte arbeider med. Nedenfor vises en oversikt over ulike kategorier av arbeidsoppgaver og om det er systematiske forskjeller mellom hvor ofte faglærte eller ufaglærte arbeider med disse arbeidsoppgavene per dag.

Tabell 2 på neste side viser at det bare er én arbeidsoppgave faglærte yrkesutøvere arbeider signifikant hyppigere med enn det ufaglærte gjør, nemlig kvalitetssikring. Her viser analysen at det bare er 1 % sannsynlig at de gjennomsnittlige forskjellene er en tilfeldighet. I de andre arbeidsoppgavene er det ingen store systematiske forskjeller mellom faglærte og ufaglærte. Dette indikerer at det relativt lite som skiller faglært og ufaglært yrkesutøvelse i restaurant- og matfagbedrifter ifølge dem som deltok i undersøkelsen.



Tabell 2. Oversikt over hvor hyppig ulike kategorier av arbeidsoppgaver gjennomføres i restaurant- og matfagbedrifter per dag, og om yrkesutøverne er faglærte eller ikke. Uavhengig T-test, 0,05-nivå.

Kategorier	Fagutdannet	N	Gjennomsnitt	St. avvik	P-verdi
Renhold	Faglært	170	8,0	6,6	,884
	Ufaglært	89	8,1	6,2	
Kvalitetssikring	Faglært	184	4,6	3,9	,001*
	Ufaglært	105	3,1	2,8	
Forberedende produksjonsarbeid	Faglært	173	7,3	7,4	,653
	Ufaglært	95	7,8	10,5	
Produksjonsarbeid	Faglært	143	3,5	3,3	,741
	Ufaglært	72	3,7	5,4	
Meny- produktplanlegging	Faglært	160	2,3	3,8	,839
	Ufaglært	87	2,2	3,8	
Kundekontakt	Faglært	155	4,6	5,5	,878
	Ufaglært	82	4,8	7,4	

## Sluttkompetansebeskrivelser, yrker og arbeidsoppgaver

Videre presenteres tabeller som viser resultatet av dokumentanalysen om hvordan sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM (2018) fordeles i kategoriene *yrke* og *arbeidsoppgaver*.

Tabell 3. Oversikt over fordeling av FRRMs sluttkompetansebeskrivelser i yrker og arbeidsoppgaver. Prosent

Yrke/arbeidsoppgaver	Renhold/hygiene	Kvalitetssikring	Forberedende produksjonsarbeid	Produksjonsarbeid	Meny- eller produktutvikling	Kundekontakt	Sum
Restaurantkokk	9 %	27 %	9 %	37 %	9 %	9 %	100 %
Servitør	11 %	11 %	22 %	22 %	0	34 %	100 %
Ernæringskokk	9 %	18 %	9 %	46 %	9 %	9 %	100 %
Fagarbeider matproduksjon	17 %	33 %	17 %	33 %	0	0	100 %
Ferskvarehandler	9 %	18 %	18 %	27 %	9 %	18 %	100 %
Konditor	7 %	35 %	8 %	35 %	7 %	8 %	100 %
Gjennomsnitt	10 %	24 %	14 %	33 %	6 %	13 %	100 %

Tabell 3 viser at det er relativt stor variasjon mellom hvert av yrkenes beskrevne sluttkompetanser og hvordan disse er fordelt i hver kategori av arbeidsoppgaver. Disse forskjellene indikerer at samme arbeidsoppgave vektlegges forskjellig i ulike yrker, noe som ikke er unaturlig all den tid for eksempel servitøren har kundekontakt som sin kjerneoppgave, mens dette ikke er tilfelle for

fagarbeideren i en matproduksjonsbedrift. Tabellen viser samtidig at flest sluttkompetansebeskrivelser er knyttet til produksjonsarbeid og færrest til meny- eller produktutvikling.

Siden sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM skal benyttes som et utgangspunkt for utforming av læreplaner i restaurant- og matfag for hele 2020-tallet, har vi også fordelt de beskrevne sluttkompetansene fra FRRM i kompetansekategorier basert på aktuell forskning og nasjonale styringsdokumenter. Fordelingen er basert på en analyse og kategorisering av sluttkompetansebeskrivelsene slik de er listet opp fra FRRM i kompetansekategoriene for fremtiden vi beskrev tidligere i artikkelen. Når FRRM for eksempel benytter sluttkompetansebeskrivelsen «hygiene og kvalitets-systemer», plasserte vi denne i kategorien *fagkompetanse*. «Ressursutnyttelse» ble plassert i kategorien *bærekraft* og «kommunikasjon og mersalg» ble plassert i kategorien *sosial kompetanse*.

Tabell 4. Oversikt over antall sluttkompetansebeskrivelser fra FRRM fordelt i yrke og kompetansekategorier. Prosent

Yrke/ kompetanse	Fag- kompetanse	Digital kompetanse	Bærekraft kompetanse	Tilpasnings- kompetanse	Sosial kompetanse	Sum
Restaurantkokk	49 %	8 %	16 %	4 %	23 %	100 %
Servitør	30 %	6 %	17 %	6 %	41 %	100 %
Ernæringskokk	30 %	4 %	11 %	30 %	15 %	100 %
Fagarbeider matproduksjon	46 %	21 %	17 %	4 %	12 %	100 %
Ferskvarehandler	5 %	4 %	23 %	4 %	20 %	100 %
Konditor	57 %	11 %	8 %	8 %	16 %	100 %
Gjennomsnitt	36 %	9 %	15 %	9 %	21 %	100 %

Tabell 4 viser den prosentvise fordeling av sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM i et utvalg av yrker innenfor restaurant- og matfag. Denne tabellen viser på samme måte som tabell 3 en relativt stor spredning i hvordan sluttkompetansebeskrivelsene fordeles i hvert av yrkene. Hovedvekten av sluttkompetanser er plassert i kategorien *fagkompetanse* og færrest sluttkompetansebeskrivelser er plassert i kategoriene *digital kompetanse* og *tilpasningskompetanse*.

## Læreplan, kompetansemål, kjerneelementer og yrkesfaglige programfag

De to neste tabeller er basert på en analyse av de 21 kompetansemålene i læreplanen for Vg1 restaurant- og matfag (Utdanningsdirektoratet, 2020). Kompetansemålene er av oss kategorisert og fordelt på to ulike måter; (1) i forhold til kjerneelementene i Vg1-læreplanen som er håndverksferdigheter, bærekraftig produksjon, arbeidsliv og yrkesidentitet og kvalitet og mattrygghet og (2), i forhold til kompetansekategoriene som anses som viktige i fremtidens arbeidsmarked. Et læreplanmål som for eksempel «Elevene skal kunne bruke kvalitetssystem knytte til matproduksjon, ha

kunnskap om mattryggleik og vurdere om produksjonsprosessane sikrar trygg mat», er kategorisert i kjerneelementet *kvalitet og mattrygghet* og i kompetansekategorien *fagkompetanse*. Et læreplanmål som for eksempel «planleggje, lage og tilby mat og drikke ut frå ulike religionar og ut frå behova til ulike brukargrupper» er kategorisert i kjerneelementet *håndverksferdigheter* og i kompetansekategorien *tilpassingskompetanse*.

Tabell 5. Oversikt over fordeling av kompetansemål i ulike kjerneelementer i høringsutkastet til ny læreplan Vg1 restaurant- og matfag. Prosent

Programfag i Vg1 restaurant- og matfag	Kjerneelementer i Vg1 restaurant- og matfag				Sum
	Håndverksferdigheter	Bærekraftig produksjon	Arbeidsliv yrkesidentitet	Kvalitet mattrygghet	
Råvare, produksjon og kvalitet Bransje og arbeidsliv	59 %	17 %	16 %	10 %	100 %

Tabell 5 viser at kompetansemålene fordeler seg svært ulikt i de forskjellige kjerneelementene. 59 % av kompetansemålene knyttes til kjerneelementet håndverksferdigheter og bare 10 % til kvalitet og mattrygghet. Dette indikerer at kjerneelementene som skal være det sentrale navet i yrkesopp-læringen innenfor restaurant- og matfag, prioriteres svært ulikt.

Videre er de 21 kompetansemålene i Vg1-læreplanen kategorisert i de tidligere beskrevne kompetansekategoriene for fremtidens yrkesutøvelse i restaurant- og matfag.

Tabell 6. Oversikt over fordeling av kompetansemål i anbefalte kompetansekategorier for et fremtidig arbeidsmarked.

MERKNAD: Summen blir 101, men skyldes at alle tall er avrundet til nærmeste heltall. Hadde det vært brukt desimaler vill summen blitt 100.

Programfag	Kompetansekategorier for fremtidig yrkesutøvelse i restaurant- og matfag					Sum
	Fagkompetanse	Digital kompetanse	Bærekraftkompetanse	Tilpassingskompetanse	Sosial kompetanse	
Råvarer, produksjon og kvalitet Bransje og arbeidsliv	66 %	3 %	12 %	10 %	10 %	100 %

Tabell 6 viser at fordelingen av kompetansemål i ulike kompetansekategorier varierer betydelig. Når 66 % av kompetansemålene kan kategoriseres i kategorien fagkompetanse og bare 3 % i kategorien digital kompetanse, indikerer dette at prioriteringen av ulike former for kompetanse vektlegges svært ulikt i den nye læreplanen for Vg1 restaurant- og matfag.

## Oppsummering

Resultatene viser i hovedsak tre forhold. Det første funnet indikerer at yrkesutøvere i restaurant- og matfag arbeider hyppigst med *renhold* og *produksjonsarbeid* og minst med *kvalitetssikring* og

*meny- og produktutvikling*. Det er også svært liten forskjell mellom hva faglærte og ufaglærte yrkesutøvere arbeider med innenfor et utvalg av restaurant- og matfagyrker. Det andre funnet er at sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM prioriterer *produksjonsarbeid* og *fagkunnskap*. Det tredje funnet er at læreplanmålene i den nye læreplanen for Vg1 i restaurant- og matfag viser en sterk overvekt av kompetansemål innenfor kategoriene *håndverksferdigheter* og *fagkunnskap* i både kjerneelementer og programfagene. Det er altså en klar sammenheng mellom hva yrkesutøvere arbeider hyppigst med på arbeidsplassen, sluttkompetansebeskrivelsene til FRRM og kompetansemålene i høringsutkastet til den nye læreplanen for Vg1 restaurant- og matfag. Spørsmålet som senere diskuteres er om dette er i tråd med kompetansebehovene i et fremtidig arbeidsliv?

## Resultatenes validitet

Resultatene i denne artikkelen bygger på en reanalyse av kvantitative data samlet med spørreskjema (Spetalen et al., 2016), og kvalitative sekundærdata i form av sluttkompetansebeskrivelser fra Faglig råd for restaurant- og matfag (2018) og den nye Vg1 læreplanen i restaurant- og matfag. Dette innebærer en mulighet for å sammenlikne resultater fra ulike undersøkelser, men også at resultatene må leses med en viss kontekstuell forståelse (Kleven & Hjordemaal, 2018). Det er viktig å være bevisst utfordringen ved å sammenlikne og diskutere resultatene fra datasett som ikke er laget for samme formål. I vårt tilfelle er det kvantitative datasettet samlet inn og analysert for å kartlegge *dagens* yrkesutøvelse i et utvalg av restaurant- og matfagbedrifter, men benyttes i denne artikkelen for å diskutere *fremtidens* yrkesutøvelse. I og med at kategoriseringen av sluttkompetanser og læreplanmål hviler på våre *tolkninger*, har vi tolket sluttkompetansene og kompetansemålene uavhengig av hverandre for å sikre større validitet. I de tilfellene vi hadde en noe ulik oppfatning, diskuterte vi oss fram til egnet plassering

Vi vil derfor hevde at forskningsdesignet i seg selv er anvendbart for andre yrkesfaglige utdanningsprogrammer siden fremtidige arbeidskompetanser skildres i generelle former i både nasjonal og internasjonal forskning og i strategidokumenter.

## Diskusjon

Når vi skal diskutere i hvilken grad Vg1 læreplanen i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er tilpasset fremtidens kompetansebehov slik det beskrives gjennom forskning, styringsdokumenter og sluttkompetansebeskrivelser fra Faglig råd for restaurant- og matfag, velger vi å ta utgangspunkt i hvordan yrkesutøvelsen i et utvalg restaurant- og matfagyrker utføres i dag, og sammenlikner dette med anbefalinger knyttet til nødvendig arbeidslivskompetanse i fremtidig yrkesutøvelse i restaurant- og matfag.

## Dagens yrkesutøvelse i restaurant- og matfag

I tabellene 1 og 2 har vi vist hvordan kategorier av arbeidsoppgaver prioriteres i ulike yrker og at det er relativt liten forskjell mellom yrkesutøvelsen til faglærte og ufaglærte i norske restaurant- og

matfagbedrifter. Det er viktig at man har en klar forståelse av hvordan situasjonen er i dagens arbeidsmarked, for at man skal kunne utvikle sluttkompetansebeskrivelser og kompetansemål for fremtidige utdanning. Tabell 1 viser at det arbeides hyppigst med «1. etasjearbeid» som renhold, produksjon og forberedende produksjonsarbeid, og minst med «2. etasjearbeid» som kvalitetssikring og meny- eller produktutvikling. Tabell 2 viser også at det kun er arbeid med kvalitetssikring som signifikant skiller faglært- og ufaglært yrkesutøvelse. Kvalitetssikring er et område der yrkesutøveren må ha kompetanse til å forstå, og håndtere helheten fra råvare til ferdig produkt, noe som er en naturlig arbeidsoppgave for en faglært yrkesutøver. Dette samsvarer med kravet til både horisontal og vertikal kompetanse for å kunne se og forstå helhet og sammenheng i hele produksjonsprosessen (Ananiadou & Carlsson, 2009; Jørgensen, 2009; Kis & Windisch, 2018). Tabell 2 indikerer derfor at restaurant- og matfagbedriftene ikke utnytter den faglærte kompetansen godt nok når arbeidsoppgavene er relativt likt fordelt mellom faglærte og ufaglærte yrkesutøvere. Begrepene «match og miss-match» i arbeidslivet (Lødding, Aamodt, & Skule, 2017) er aktuelle i denne sammenheng. Bedriftene etterspør faglært arbeidskraft, men tilpasser likevel arbeidsoppgavene til et arbeidsmarked der faglært arbeidskraft er mangelvare, særlig i distriktene (NHO, 2019).

## Sluttkompetansebeskrivelser fra FRRM og yrkesutøvelse i restaurant- og matfag

I tabell 3 presenteres resultatene fra en kvantitativ strukturell tekstanalyse basert på sluttkompetansebeskrivelsene som ble utarbeidet av FRRM høsten 2018 (Faglig råd for restaurant- og matfag, 2018). I denne tabellen benyttes de samme kategoriene over arbeidsoppgaver som i kartleggingen av yrkesutøvelse (Spetalen et al., 2016). Denne tabellen viser hvilke sluttkompetanser FRRM ønsker skal vektlegges i nye læreplaner som introduseres fra høsten 2020, og dermed også hvilke arbeidsoppgaver som er ønsket i fremtidig faglært yrkesutøvelse i restaurant- og matfagyrkene.

Sluttkompetansebeskrivelser varierer en del mellom de ulike yrkene, men arbeidsoppgaver som *produksjonsarbeid, forberedende produksjonsarbeid* prioriteres høyest, mens *renhold* og *meny- og produktutvikling* prioriteres lavest. Dette både støtter og viser motsetninger mellom forskningsbasert kompetansebehov i fremtiden og yrkesutøvelse slik den beskrives av yrkesutøvere selv og presenteres gjennom sluttkompetansebeskrivelsene til FRRM. Det kan synes som om *håndverk* og *fagkunnskap* prioriteres høyest i fremtidig yrkesutøvelse, mens *renhold* som utføres hyppigst i bedriftene, prioriteres relativt lavt. Her er det altså relativt liten sammenheng mellom hva yrkesutøvere i dag arbeider mest med og ønsket kompetanse for fremtiden. Kanskje er dette basert på en oppfatning i FRRM av at renhold ikke krever noen spesiell form for kompetanse?

At produksjonsarbeid prioriteres høyest og meny- eller produktutviklingsarbeid prioriteres lavest i sluttkompetansebeskrivelsene oppfatter vi som et signal fra FRRM om at den naturlige arbeidsplassen for faglærte yrkesutøvere i restaurant- og matfag fortsatt er i «1. etasje», noe som også vises i tabell 4.

I tabell 4 har vi analysert sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM og kategorisert disse i det vi foreslår er nødvendig faglært yrkeskompetanse for fremtiden og dermed kjernen i den fremtidige yrkesopplæringen i restaurant- og matfag.

Kategorien *fagkompetanse* samler flest sluttkompetansebeskrivelser i tabell 4, men tabellen viser samtidig et noe mer nyansert bilde av ønsket kompetanse i ulike yrker på samme måte som tabell 3. *Digital kompetanse* blir for eksempel langt mer prioritert for fagarbeidere i matindustrien enn for ferskvarehandleren i en ferskvaredisk. *Sosial kompetanse* på sin side prioriteres langt høyere for servitører enn det gjør for fagarbeidere i matindustrien. På denne måten viser også tabell 4 hvordan ulike arbeidsoppgaver i ulike bedrifter krever ulik kompetanse i yrkesutøvelsen.

Når dette er sagt viser likevel gjennomsnittet i tabell 4 at FRRM fortsatt prioriterer *fagkompetanse* og til en viss grad *sosial kompetanse* høyest i sine sluttkompetansebeskrivelser. Dette kan innebære at faglærte i restaurant- og matfag ikke trenes spesielt til det vi metaforisk har kalt «2. etasjearbeid», noe som krever digital kompetanse, bærekraftskompetanse og tilpasningskompetanse. Grunnlaget for yrkesopplæringen etter 2020 vil derfor kunne fortsette å reprodusere faglært arbeidskraft til «1. etasjearbeid» fremfor utvikling av en ny rolle der faglærte kan overta mer av «2. etasjearbeidet» i norske restaurant- og matfagbedrifter. I rapporter fra OECD hvor fremtidens kompetanse og ferdigheter diskuteres, settes det spesielt søkelys på tilpasning (Field et al., 2009; Kis & Windisch, 2018). Det samme trekkes også frem i flere sentrale norske dokumenter, som også har vært grunnlagsdokumenter for det nye læreplanverket (Kunnskapsdepartementet, 2013, 2017b; NOU 2015: 8). Ut fra disse sentrale dokumentene hadde vi ventet at det ville bli lagt større vekt på denne type kompetanse når sluttkompetansene i hvert av yrkene ble beskrevet av Faglig råd for restaurant- og matfag.

## Kompetansemål i læreplan for Vg1 restaurant- og matfag

I tabell 5 og 6 har vi analysert og kategorisert de foreslåtte kompetansemålene for Vg1 i restaurant- og matfag slik de kommer frem i høringsutkastet fra Utdanningsdirektoratet (2019). Begge disse tabellene viser i hovedtrekk samme tendens som tabell 3, at kategoriene *håndverksferdigheter* og *fagkompetanse* prioriteres høyest. Dette er naturlig all den tid læreplangruppen for Vg1 restaurant- og matfag har benyttet sluttkompetansebeskrivelsene fra FRRM som utgangspunkt for målformuleringene. Samtidig er det viktig å tenke på at utdanning spiller en viktig rolle i det å forberede fremtidige generasjoner med de rette kunnskaper og ferdigheter til å skape og vedlikeholde fremtidige samfunn og lokalmiljø. I rapporten «Trends Shaping Education» (OECD, 2019) påpekes det at vi lever i en mer individualisert verden med moderne kulturer og i en digitalisert hverdag som stiller stadig større krav til enkeltmennesket. Av denne grunn er det viktig at de nye læreplanene bygges opp rundt kjerneelementer som avspeiler fremtiden og de utfordringer restaurant- og matfagbransjene møter. I en kompleks og raskt endrende verden må utdanning utvikles til å fortsette å støtte individer til å utvikle seg som personer, borgere og fagfolk. Rapporten (OECD, 2019) påpeker at dette kan kreve omorganisering av formelle og uformelle læringsmiljøer og vi må se for oss fremtiden gjennom utdanningens innhold. Langsiktig strategisk tenking i utdanning må derfor vurdere dagens trender og hvilke mulige retninger de kan utvikle seg i fremtiden. En mer omfattende analyse av fremtidige arbeidskompetanse kunne bidratt til slutt-

kompetansebeskrivelser som i noen større grad var rettet inn mot fremtidens behov i et arbeidsmarked som stadig er i endring. Yrkesutøvernes kompetanse er kun verdifull dersom vi er kapable til å utnytte den i et fremtidig arbeidsmarked.

## Konklusjon

I arbeidet med problemstillingen: «I hvilken grad er den nye Vg1-læreplanen i utdanningsprogrammet restaurant- og matfag tilpasset fremtidens kompetansebehov slik det beskrives gjennom forskning, styringsdokumenter og sluttkompetansebeskrivelser fra Faglig råd for restaurant- og matfag?», har vi vurdert hvordan nasjonale og internasjonale beskrivelser av ønsket fremtidig arbeidskompetanse er ivaretatt i sluttkompetansebeskrivelsene fra Faglig råd for restaurant- og matfag og i ny læreplan for Vg1 restaurant- og matfag.

Resultatene viser at produksjonskompetanse er godt ivaretatt i sluttkompetansebeskrivelsene fra Faglig råd for restaurant- og matfag og i den nye læreplanen, men anbefalte kompetanseområder som digital-, bærekraft-, tilpassings- og sosial kompetanse er betydelig mindre vektlagt i både føringene og det nye læreplanverket. Vi har argumentert for at i et fremtidig arbeidsmarked bør den faglærtes rolle og arbeidsoppgaver i restaurant- og matfagene endres for å øke rekrutteringen og redusere personalomsetning ved at faglærte yrkesutøvere utgjør en større merverdi for sin arbeidsplass enn det som er tilfelle i dag. En merverdi som har sin basis i en vertikal- og horisontal kompetanse som skiller seg fra ufaglærte yrkesutøvere. På den måten vil faglært arbeidskraft kunne utgjøre en kvalitativ forskjell i fremtiden og bidra til høyere lønn, økt status, økt rekruttering og kanskje også redusert personalomsetning.

Basert på våre analyser vil vi konkludere med at det ikke er en tydelig sammenheng mellom anbefalinger om fremtidige kompetanser som skisseres i nasjonal- og internasjonal forskning, strategidokumenter fra norske myndigheter, sluttkompetansebeskrivelsene fra Faglig råd for restaurant- og matfag og kompetansemålene i den nye læreplanen for Vg1 restaurant og matfag. Kanskje komme dette sterkere til syne i Vg2- og ikke minst i Vg3-læreplanene når de er klare i 2021?

## Forfatterbiografi

**Bjørn Eben** er førstelektor ved OsloMet, Yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag hvor han underviser i yrkesdidaktikk, matteknologi, fordypning i yrkesfaglige tema og bacheloroppgaver. Han har forsket og publisert blant annet om matteknologi, kokkers yrkesidentitet, overføring av FoU aktiviteter fra utdanning til egen praksis som lærer. Han har arbeidet ved OsloMet siden 1994.

**Halvor Spetalen** har undervist og forsket ved yrkesfaglærerutdanning i restaurant- og matfag ved OsloMet siden 2001. Forskningsinteressen er knyttet til hvordan yrkesopplæringen i restaurant- og matfag kan inkludere og kvalifisere kommende yrkesutøvere i restaurant- og matfagene. Dette omfatter både forskning i, på og med yrkesfaglærerutdanningen, den skolebaserte yrkesopplær-

ingen og opplæring i bedrift. Undervisningen har særlig vært orientert rundt temaene entreprenørskap, yrkesdidaktikk, læreplanutvikling og FoU-metodikk med vekt på utvikling av relevant yrkesfaglærerkompetanse.

## Referanser

- Ananiadou, K. & Carlsson, M. (2009). 21st Century Skills and Competences for New Millennium Learner in OECD Countries. (OECD Education Working Papers no. 41) Paris: OECD. <https://doi.org/10.1787/218525261154>
- Cohen, L., Manion, L. & Morrison, K. (2018). Research Methodes in Education. New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315456539>
- Dahlback, J., Hansen, K., Haaland, G. & 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. Rapporten og utredninger (Høgskolen i Akershus: online), Vol. 1/2011.
- Eben, B. (2018). Yrkesstolthet og frafall i kokkeyrket. Scandinavian Journal of Vocations in Development, 3, 1-22. <https://doi.org/10.7577/sjvd.2611>
- Faglig råd for restaurant- og matfag. (2018). Sentralt innhold i lærefagene. Oslo: Faglig råd for restaurant- og matfag.
- Field, S., Hoeckel, K., Kis, V. & Kuczera, M. (2009). Learning for jobs: OECD policy review of vocational education and training: initial report. Paris: OECD. Hentet fra <http://hdl.voced.edu.au/10707/76895>.
- Hansen, K. H., & Haaland, G. (2015). utfordringer i norsk yrkesopplæring. I K. H. Hansen, T. L. Hoel & G. Haaland (Red.), Tett på yrkesopplæring. Yrkesrelevant, tilpasset og samfunnstjenlig? (s. 19-49). Bergen: Fagbokforlaget.
- Hiim, H. (2012). Relevant, praksisbasert yrkesutdanning. I B. Aamotsbakken (Red.) Ledelse og profesjonsutøvelse i barnehage og skole (s. 123-137). Oslo: Universitetsforlaget.
- Hiim, H. (2013). Praksisbasert yrkesutdanning: Hvordan utvikle relevant yrkesutdanning for elever og arbeidsliv? Oslo: Gyldendal akademisk.
- Hiim, H. (2015). Kvalitet i yrkesutdanningen ; resultater fra et aksjonsforskningsprosjekt om yrkesforankring av innholdet i yrkesutdanningen. Norsk pedagogisk tidsskrift, 99(2), 136-148.
- Hiim, H. (2017). Ensuring Curriculum Relevance in Vocational Education and Training: Epistemological Perspectives in a Curriculum Research Project. International Journal for Research in Vocational Education and Training, 4(1), 1-19. <https://doi.org/10.13152/IJRVET.4.1.1>
- Johannessen, A., Tufte, P. A. & Christoffersen, L. (2016). Introduksjon til samfunnsvitenskapelig metode (5. utg.). Oslo: Abstrakt.
- Jørgensen, C. H. (2009). Fag mellom arbejde, organisation og uddannelse. Tidsskrift for arbejdsliv, 11(3), 13-31. <https://doi.org/10.7146/tfa.v11i3.108819>
- Kis, V., & Windisch, H. C. (2018). Making skills transparent: Recognizing vocational skills acquired through workbased learning. Paris: OECD. <https://doi.org/10.1787/19939019>



- Kleven, T., & Hjørdemaal, F. (2018). Innføring i pedagogisk forskningsmetode. Oslo: Fagbokforlaget.
- Kunnskapsdepartementet. (2013). På rett vei: Kvalitet og mangfold i fellesskolen. Oslo: Departementet.
- Kunnskapsdepartementet. (2017a). Om livslang læring og utenforståskap. (Meld. St. 16 (2016 - 2017)). Oslo: Departementet.
- Kunnskapsdepartementet. (2017b). Fagfolk for fremtiden, Fagskoleutdanning. (Meld. St. 9 (2016 - 2017)). Oslo: Departementet.
- Kunnskapsdepartementet. (2017c). Nasjonal kompetansepolitisk strategi 2017 - 2021. Oslo: Departementet.
- Kunnskapsdepartementet (2018). Retningslinjer for utforming av nasjonale og samiske læreplaner for fag i LK20 og LK20S. (Fastsatt 26. juni 2018, revidert 10. oktober 2018). Oslo: Kunnskapsdepartementet. Hentet fra <https://www.udir.no/contentassets/d17329d700824c6386d1a1b41acb61e5/retningslinjer-for-utforming-av-nasjonale-og-samiske-lareplaner-for-fag-i-lk20-og-lk20s-fastsatt-av-kd-ny-11.10.2018-004.pdf>
- Landbruks- og matdepartementet. (2015). Avtale om redusert matsvinn. Oslo: Regjeringen. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/avtale-om-a-reduere-matsvinn/id2558931/>
- Lødding, B., Aamodt, P. O. & Skule, S. (2017). Match og mismatch mellom utdanning og arbeidsmarked i Norge. Samfunnsøkonomen (s. 42-49) Nr. 3 november 2017.
- NHO (2019). Kompetansebarometer. Hentet fra [https://www.nho.no/siteassets/analyse/nhos-kompetansebarometer-2019\\_nifurapport2019.pdf](https://www.nho.no/siteassets/analyse/nhos-kompetansebarometer-2019_nifurapport2019.pdf)
- NOU 2015:8. (2015). Fremtidens skole – fornyelse av fag og kompetanser. Oslo: Regjeringen.
- NOU 2018:2. (2018). Fremtidig kompetansebehov, kunnskapsgrunnlaget. Oslo: Regjeringen.
- NOU 2019:2. (2019). Fremtidig kompetansebehov II. utfordringer for kompetansepolitikken. Oslo: Regjeringen.
- OECD (2015). Skills for social progress: The power of social and emotional skills. Paris: OECD. <https://doi.org/10.1787/9789264226159-en>
- OECD (2017). Getting Skills Right - Skills for Work Indicators. Paris: OECD. <https://doi.org/10.1787/25206125>
- OECD (2018a). Education Policy Outlook 2018: Putting Student Learning at the Center. Paris: OECD <http://hdl.voced.edu.au/10707/461621>
- OECD (2018b). The Future of Social Protection - What Works for Non-standard Workers. Paris: OECD. <https://doi.org/10.1787/9789264306943-en>
- OECD (2019). Trends Shaping Education 2019. Paris: OECD. [https://doi.org/10.1787/trends\\_education\\_2019-en](https://doi.org/10.1787/trends_education_2019-en)
- Pallant, J. (2010). SPSS survival manual: a step by step guide to data analysis using SPSS (4th ed.). Maidenhead: McGraw-Hill Open University Press.
- Rørstad, K., Børing, P., Solberg, E. & Carlsten, T. C. (2017). NHOs Kompetansebarometer 2017. Arbeidsnotat 2017:7. Oslo: NIFU.
- Rørstad, K., Børing, P., Solberg, E., & Carlsten, T. C. (2018). NHOs Kompetansebarometer 2018. Rapport 2018:23. Oslo: NIFU.

- Sannerud, R. (2006). Yrkeskompetanse – en begrepsanalyse. I E. Askerøi & O. Eikeland (Red.), Som gjort, så sagt? Yrkeskunnskap og yrkeskompetanse, 13/2006. (s. 219-240). Kjeller: Høgskolen i Akershus.
- Spetalen, H. (2010a). Kompetansebegrepet i profesjonsutdanning. Småskrift 2/2010. Kjeller: Høgskolen i Akershus.
- Spetalen, H. (2010b). Relevans gjennom yrkesforankring. Yrke: tidsskrift om yrkesopplæring, 54(3), 50-52.
- Spetalen, H. (2017a). Grunnleggende ferdigheter for arbeidslivet? Bruk og betydning i restaurant- og matfagyrker. Nordic Journal of Vocational Education and Training, 7(1), 88-112.  
<https://doi.org/10.3384/njvet.2242-458X.177188>
- Spetalen, H. (2017b). Læreplanmål og kompetansebehov i restaurant- og matfag - to sider av samme sak. HiOA rapport 2017 nr 4. Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Spetalen, H. (2018). Bruk av faglært kompetanse i restaurantnæringen. HRR nr. 4 2018.
- Spetalen, H. (2019). Tre viktige drivere for utvikling av bærekraft i restaurant- og matfag. Yrke, 63(3), 56-57.
- Spetalen, H., Eben, B. & Jahanlu, D. (2016). Yrkesutøvelse i restaurant- og matfagene: arbeidsoppgaver, prioriteringer og forskjeller. HiOA rapport 2016 nr.3. Oslo: Høgskolen i Oslo og Akershus.
- Statistisk Sentralbyrå. (2018). Fakta om utdanning 2018, Nøkkeltall for utdanning. Hentet fra [https://www.ssb.no/utdanning/artikler-og-publikasjoner/\\_attachment/335552?\\_ts=160b65dba20](https://www.ssb.no/utdanning/artikler-og-publikasjoner/_attachment/335552?_ts=160b65dba20)
- 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. (Doktoravhandling). Roskilde: Universitetscenter, Forskerskolen Livslang Læring.
- Sundquist, N. (2016). Yrkesfaglig utvalg for reiseliv, matproduksjon og primærnæringen. Oslo: Utdanningsdirektoratet. Hentet fra <https://www.udir.no/globalassets/filer/fag-og-yrkesopplering/yrkesfaglig-utvalg-for-reiseliv-matproduksjon-og-primarnaringen.pdf>
- Ødegård, A. M. (2014). Arbeidsinnvandring og fleksible bemanningsstrategier i fire bransjer. Søkelys på arbeidslivet, 31(01-02), 100-117.
- Utdanningsdirektoratet. (2019a, 24. oktober). Overordnet del av læreplanverket. 2.2 Kompetanse i fagene. Oslo: Direktoratet. Hentet fra <https://www.udir.no/lk20/overordnet-del/prinsipper-for-laring-utvikling-og-danning/kompetanse-i-fagene/>
- Utdanningsdirektoratet. (2019b, 24 oktober) Å forstå kompetanse. Oslo: Direktoratet. Hentet fra <https://www.Utdanningsdirektoratet.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/forsta-kompetanse/>
- Utdanningsdirektoratet. (2019c, 25. oktober) Ny tilbudsstruktur for yrkesfaglige utdanningsprogram. Oslo: Direktoratet. Hentet fra <https://www.udir.no/contentassets/3c29080752064efc856162aa81411fda/illustrasjoner-av-ny-tilbudsstruktur-mai-2020.pdf>
- Utdanningsdirektoratet. (2020). Læreplan i Vg1 restaurant- og matfag. Oslo: Direktoratet. Hentet fra <https://www.Utdanningsdirektoratet.no/lk20/RMF01-03>