

YRKE

FAGBLAD OM YRKESOPPLÆRING / 66. ÅRGANG

HELSE
I SPANIA

BLIR RØRLEGGER

MEKKER
FLYMOTORER

#4
2022

NÅR HELTEN
SKAL DUGE



innhold



Faste spalter

- 2 Nytt fra Yrke
- 18 Fagskolelederen
- 36 Lærlingen
- 48 Fotoreportasjen
- 53 Petit
- 54 Skråblikk på yrke
- 56 Bøker om yrke

Tema

- 6 Jobber for bedre skolemat
- 8 Krever gratis skolemat
- 9 Kantiner på videregående
- 14 Her var kantinen gratis

Nyhetsreportasjer

- 20 Flyfagelevene
- 24 Roboter i vinden
- 26 Toppkokker i støpeskjeen
- 30 Norsk utdanning i Spania
- 32 Tok fagbrevet på Solkysten
- 38 Bestemte seg før skolestart
- 42 Rullerer mellom avdelingene
- 45 For sikkerhets skyld

Fagartikler

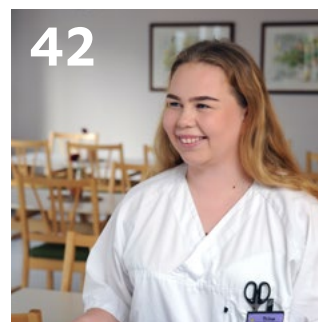
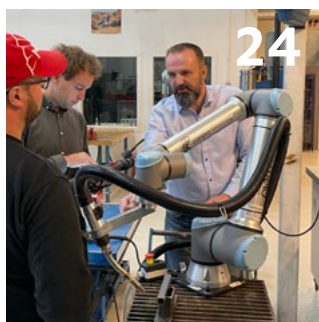
- 58 Starter med ungdomsskolen
- 62 Dårlig timing for nye grep
- 65 Mat og vin



FOTOREPORTASJE



LÆRLINGEN



YRKE

Ansvarlig redaktør:

Wenche Helene Schjønberg
Telefon: 24 14 23 49
Mobil: 91 19 13 15
E-post: ws@utdanningsnytt.no
www.utdanningsnytt.no/Yrke

Abonnement:

E-post: abonnement@utdanningsnytt.no

Abonnement kr 300,- per år.
Gratis for medlemmer av Utdanningsforbundet.

Annonsekontakt

Mona Jørgensrud, salgssjef, HS Media AS
E-post: mj@hsmedia.no
Telefon: 62 94 10 32 / 91 17 34 73

Medlemsservice

Kontakt Medlemsservice ved spørsmål
om abonnement og bladordningen,
adresseendringer og Min side:
E-post: medlem@udf.no
Telefon: 24 14 20 00
Min side: udf.no/min-side

Ikke medlem, men ønsker abonnement?

Send e-post til:
abonnement@utdanningsnytt.no

Utgiver:

Utdanningsforbundet
Hausmanns gate 17
Boks 9191 Grønland, 0134 Oslo
Telefon: 24 14 20 00

Yrke er medlem av Fagpressen og redigeres
etter Redaktørplakatens og Vær Varsom-
plakatens regler for god presseskikk. Den
som likevel føler seg urettmessig rammet,
oppfordres til å ta kontakt med redaktøren.
Pressens Faglige Utvalg, PFU, behandler klager
mot pressen.

Forsidefoto: Marinne Otterdahl-Jensen

Layout: Melkeveien Designkontor
www.melkeveien.no

Trykk: Ålgård Offset AS

Opplag: 9164 ifølge Fagpressens
opplagskontroll. Godkjent per 2. halvår 2021
og 1. halvår 2022.

ISSN 1504-1905



Uten mat og drikke

... duger heltent ikke.

Vi trenger alle mat, og vi behøver alle en pust i bakken – som en god pause i en hektisk hverdag. Over hele Norge bidrar kantinepersonell til at elever og lærere får den pausen de trenger på landets videregående skoler. Flere sverger fortsatt til matpakken. Men mange velger å kjøpe seg en matbit midt på dagen. For mange er kantinen en viktig samlingsplass, både for sosial hygge og nødvendig føde. I dette Yrke har vi besøkt to skoler, den ene har restaurant- og matfag, den andre har ikke. Dette har gjort at skolene har organisert mattilbudet forskjellig. På den ene skolen er RM-elvene en aktiv del av kantinedriften, på den andre er det egne kantineansatte som driver tilbudet. Begge skolene er svært fornøyde, sier de, med resultatet.

Vi har også snakket med Ål videregående som i fjor var pilot for gratis kantine. Skolen var svært fornøyd med prosjektet. Yrke mener at det er på høy tid at det innføres måltider i videregående skole som elevene ikke må betale for av egen lomme.

Men det er ikke bare mat som står på innholdslisten i dette Yrke. Vi skriver også om at det er ventelister for å komme inn på flyfag på Sola videregående. Skolen har en av de fire landslinjene som tilbyr dette faget fra vg2. Spisset er det også i Fredrikstad, der de nå har startet eget tilbud for toppkokker. Skolen håper at dette skal få opp interessen for restaurant- og matfag, det at elevene fra starten av spesialiserte seg mot å bli kokk. Glemmen har valgt å profilere toppkokk som en fylkesdekkende utdanning.

Yrke har i flere år hatt egen mat- og vinspalte, i denne utgaven er det julematen som presenteres av restaurant- og matfaglærere og kokk Torgeir Øverland. Etter et tøft år, preget av kriser både internasjonalt og på hjemmebane, håper vi dette kan være et ørlite bidrag til å få sårt tiltrengt julefred.

Wenche H. Schjønberg

Nesten 190 nye fagarbeidere

ASKIM Nesten 190 nye fagarbeidere har blitt feiret i tre ulike seremonier i Viken denne høsten.

Viken fylkeskommune forteller om tre seremonier, en i Askim kulturhus for Indre Østfold og to på Quality Hotel Sarpsborg for Halden og Sarpsborg og for Opplæringskontoret for vekstbedrifter.

På utdelingsseremoniene har de nye fagarbeiderne fått utdelt fag-, svenne- eller kompetansebrev.

– En stor takk rettes til alle som har arbeidet med planleggingen og gjennomføringen av utdelingsseremoniene, og selvsagt til alle dere som daglig arbeider for at så mange som mulig skal få fullført den yrkesfaglige utdanningen sin, sier enhetsleder for fagprøver og dokumentasjon Heidi Wang Erlandsen i Viken fylkeskommune.

Stadig flere fullfører videregående opplæring

OSLO Aldri har flere ungdommer fullført og bestått videregående utdanning.

Utdanningsdirektoratets rapport *Utdanningsspeilet 2022*, viser at flere og flere fullfører egen utdanning. Andelen som gjennomfører, økte med over 8 prosentpoeng i perioden 2006–2015.

Åtte av ti som begynte på videregående i 2015, oppnådde studie- eller yrkeskompetanse innen to år etter normert tid. Fortsatt er det sånn at elever på studieforberedende fullfører i større grad enn elever på yrkesfag. Hvis vi ser på studieforberedende kontra yrkesfag, var gjennomføringsgraden henholdsvis 89 prosent og 70 prosent. Det er også forskjeller mellom de ulike yrkesfagene. 2015-kullet hadde størst sjanse for å gjennomføre dersom de startet på elektro, her fullførte 78 prosent av elevene. På restaurant- og

matfag var det tilsvarende 51 prosent av alle som startet høsten 2015, altså bare litt over halvparten, som hadde oppnådd yrkeskompetanse to år etter at de egentlig skulle vært ferdige.

Vil ikke bygge ny videregående skole

EIGERSUND Lokale politikere og representanter for næringslivet i Dalane-regionen har lenge varslet om at det bør bygges en ny videregående skole i Eigersund.

Men det ser ikke ut til å skje, melder Dalane Tidende.

Fylkesdirektøren i Rogaland innstiller nemlig på at det ikke bygges ny videregående, men at det i stedet bygges ny verkstedfløy på eksisterende Dalane videregående skole.

– Skuffende, mener Eigersund-ordfører Odd Stangeland (Ap).

– I en så viktig sak bør det konkluderes på bakgrunn av en grundig vurdering. Jeg vil stille spørsmål ved hvor grundig den egentlig har vært. Da tenker jeg særlig på alternativet som handler om helt ny skole. Jeg har inntrykk av at fylkesdirektøren har sett på noen hovedelementer, men ikke i et totalbilde, sier han.

Opplæringsutvalget i Rogaland tar stilling til saken i november.

Går fylkesdirektørens forslag igjennom, vil det bli bygget ny verkstedfløy, som etter planen skal stå ferdig i 2028.

– Man er nødt til å gjøre noe med deler av Dalane videregående skole. Om det skal skje gjennom et nytt bygg eller i eksisterende bygningsmasse, kan helt klart diskuteres. Men jeg synes uansett det er lenge å vente til 2026 før byggearbeidet skal starte, og til 2028 før det skal være ferdig, signaliserer Eigersund-ordføreren.

Rektor Tor-Magne Rotevatn ved Dalane videregående skole uttalte i sommer at skolen er for liten.

Dette har store konsekvenser både for lærere og elever.

– Skolens funksjonalitet setter en del begrensninger for hva man kan gjøre. I den grad vi har behov for å flytte undervisning ut av klasserommet, så mangler vi både fellesareal og grupperom til dette, sa Rotevatn.

Droner blir eget fag fra høsten 2023

FREDRIKSTAD Droner er nyttige for stadig flere bransjer. Dette tar blant andre to videregående skoler i Viken høyde for, ved å planlegge tilbud i dronefaget fra høsten 2023.

Fylkesrådet har innstilt til fylkestinget at vg2 drone skal settes i gang fra neste høst ved Glemmen videregående skole i Fredrikstad og ved Hønefoss videregående skole.

– Dette blir en viktig og svært aktuell utdanning, mener fylkesrådsleder Siv Henriette Jacobsen (Ap) i Viken fylkeskommune.

– Bruk av droner er et fagfelt som det blir stadig mer aktuelt å få kunnskap om og kompetanse i, og som blir et viktigere og viktigere jobbmarked. Det forventes at droneindustrien har sterk vekst i lang tid fremover, og at dette både skaper arbeidsplasser og etter-spørsel etter yrkesfaglig kompetanse. Derfor er jeg svært glad for at vi kan opprette dette fagtilbudet ved Glemmen videregående skole, sier hun til Fredrikstad Blad.

Vg2 drone tilbys dette skoleåret ved Bjørnholt videregående i Oslo og Andøy videregående i Nordland. Faget er lagt til programområdet elektro og datateknologi. Etter vg2 blir eleven lærling i droneoperatørfaget.

Glemmen-rector Pål André Ramberg synes det er morsomt og spennende å kunne tilby dette faget.

– Jeg kan jo ikke veldig mye om droner selv. Men vi ser hvordan bruken brer om seg i bransje etter bransje, og at droneteknologien stadig blir mer avansert. Alt tilsier at behovet for



kompetanse på bruk av droner, både i luft og vann, bare øker. Og at de som tilegner seg slik kunnskap allerede på videregående skole, vil ha mange muligheter for jobb i fremtiden, sier han.

Tredje runde med «Smak deg frem»

OSLO Nå like oppunder jul kjøres tredje runde av rekrutteringskampanjen «Smak deg frem» i gang.

NHO Reiseliv er en av initiativtakerne til kampanjen.

Målet er å få flere til å velge restaurant- og matfag.

– For oss er det viktig å vise at videregående skole ikke handler om hva du blir, men heller om hva du lærer. Gjennom «Smak deg frem»-filmene viser vi frem den viktige kompetansen og de ettertraktede egenskapene de unge får ved å velge nettopp restaurant- og matfag – og det er ikke rent få, sier politisk rådgiver på kompetanse og rekruttering i NHO Reiseliv Henrik Hamborg.

I kampanjen inngår blant annet filmer som viser hverdagen til ungdommer som har valgt en framtid innen restaurant- og matfagene. I 2021 ble disse filmene sett nesten 6 millioner ganger i sosiale medier. Søkertallet til disse fagene har samtidig stabilisert seg etter flere år med nedgang, viser tall fra Utdanningsdirektoratet.

Kampanjen vil gi et ærlig bilde av hva ungdommene lærer dersom de velger restaurant- og matfag, og Hamborg mener det er all grunn til å velge disse fagene.

– Kompetansen man sitter igjen med, er bred, og skulle man finne ut at man ikke ønsker å jobbe som kokk- eller servitør likevel, har man uansett tilegnet seg relevant kompetanse. Jeg håper flere vil gi restaurant- og matfag en sjanse, sier Hamborg.

Prosjektet gjennomføres nå som et samarbeid mellom NHO Reiseliv, NHO Mat og Drikke, NHO Service og

Handel, Hovedorganisasjonen Virke, Fellesforbundet, Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund, Norske Kokkers Landsforening, Baker- og konditorbransjens Landsforening og Foreningen for Opplæringskontorene i Restaurant- og Matfag. Prosjektet har dessuten fått midler fra Landbruks- og matdepartementet til oppstart av en av flerårig kampanje.

Ny byggfaghall trer fram på Leknes

LEKNES Nordland fylkeskommune er i innspurten med å hente inn tilbud på bygging av ny byggfaghall på Vest-Lofoten videregående skole, skriver Lofotposten.

Finansieringen til ny hall kom på plass i 2021. Planen er nå at byggfag får egen hall ved den nye videregående skolen på Leknes.

Da denne sto klar, fikk byggfag ingen oppgradering. Dermed måtte lærere og elever på dette fagområdet fortsette hverdagen i det som betegnes av lokalavisen som noe kummerlige lokaler, et stykke unna hovedskolen.

Fire alternativer til ny byggfaghall ligger nå på bordet til vurdering av skoleeier Nordland fylkeskommune. Alle alternativene samler skolen på ett sted.

Ifølge fylkeskommunene har prosjektet en ramme på 65 millioner kroner.

Elevtallet synker i Innlandet

GJØVIK I løpet av de neste ti årene vil elevtallet i Innlandet fylkeskommune synke med over 25 prosent.

Dette må skolene forberede seg på, mener politikerne Oppland Arbeiderblad har snakket med.

– Det er bred enighet om at man må ta noen grep. Det er en kraftig nedgang

i elevtallet, og vi kan ikke fortsette å ha masse tilbud som det ikke er søkere til, mener nestleder i hovedutvalget for utdanning i Innlandet fylkeskommune, Ingrid Tønseth Myhr (Ap).

Ifølge tall fra Grunnskolens informasjonssystem vil det gå ut 3700 elever fra de videregående skolene i Innlandet i 2031, mens det i år gikk ut rundt 4500. Elevtallet vil altså synke med rundt 800.

Fylkespolitikkerne har derfor bestemt seg for å sette i gang en utredning av skolestrukturen.

– Dagens skolestruktur er tilpasset elevtallene vi hadde for over ti år siden, og pilene peker dessverre kun nedover. Dette er en realitet vi er nødt til å forholde oss til, sa Gjertrud Nordal (H) da Fylkestinget behandlet saken.

Færre elever på videregående skoler

OSLO Forrige skoleår gikk det omtrent 3 prosent færre elever på de videregående skolene enn for fem år siden.

186 000 elever begynte på videregående skoleåret 2021–2022. Dette er omtrent 5000 færre enn i det som beskrives som toppåret, 2016–2017.

Ifølge Utdanningsspillet, som publiseres av Utdanningsdirektoratet, skyldes dette at antallet ungdommer fra 16 til 18 år har sunket med omtrent 3 prosent i samme periode. Andelen ungdommer som fortsetter på skole etter ungdomsskolen er imidlertid stabil, nemlig på 98 prosent. Og det har den vært i de siste årene, ifølge Utdanningsspillet. Det er flest elever på vg1 og færrest på vg3. Dette skyldes at svært mange slutter på videregående etter vg2 på yrkesfag fordi de går ut i lære.

Forrige skoleår startet det 36 988 elever på studieforbereende program her til lands. Tilsvarende startet det 35 868 elever på yrkesfag.

Folkehelseforsker:

Gratis skolemat kan være med å utjevne forskjeller

OSLO Gratis skolemat kan bidra til bedre trivsel, bedre læring og til å utjevne sosiale forskjeller mellom ungdommer, mener folkehelseforsker Elling Tufte Bere.

TEKST **WENCHE SCHJØNBERG**

Ifølge en fersk undersøkelse gjennomført på videregående skoler i Oslo, dropper hver fjerde elev frokost før skoledagen.

Tufte Bere viser til at 4 prosent av elevene hoppet over lunsjen på skoledagene, bare 28 prosent spiste frukt på en vanlig skoledag, 26 prosent oppgir at de spiste grønnsaker i skoletiden, mens 35 prosent spiste kjøtt de fleste av skoledagene.

Til sammen svarte 7234 ungdomsskoleelever på undersøkelsen, og svarene viser at familiens økonomi har betydning for ungdommenes spisevaner. Elevene ble nemlig også spurt om hvordan de anser egen families økonomi sammenlignet med andres.

ØKONOMI BETYR NOE – Blant de som mener at egen familie har dårligere råd enn andre, var det 38 prosent

som svarte at de ikke spiste frokost. Til sammenligning opplyste 21 prosent av ungdommene som regnet familiens økonomi som bedre enn andres, at de spiste frokost, sier forskeren.

Resultatene var de samme for lunsj – langt færre med dårlig økonomi spiste lunsj enn de med god familieøkonomi.

Folkehelseforskeren mener at det er god grunn til å anta at flere vil spise frokost og lunsj dersom ett eller flere måltider blir gratis på skolen.



Elling Tufte Bere.

Foto: Folkehelseinstituttet

GRATIS MÅLTID

Elling Tufte Bere var også med på å gjennomføre et pilotprosjekt på norske ungdomsskoler våren 2020, der elevene fikk et gratis varmt mål-



tid hver dag. Han oppsummerer med at det er mulig for skolene å servere et slikt måltid, men at en permanent måltid vil kreve andre ressurser enn det skolene i utgangspunktet rår over og personale med riktig kompetanse.

– Men er det overførbart til videregående skoler?

– Ja, det er ikke noe grunn til ikke å tro det. Behovet for et godt måltid til elevene, er kanskje vel så sterkt på videregående. Og de fleste skolene har også en kantine, der de har mulighet til å tilberede mat til elevene, sier han.

SLIK BØR DET SPISES PÅ SKOLENE

- Helsedirektoratet anbefaler at det skolene setter av minst 20 minutter til å spise lunsj
- De sunneste alternativene bør være de rimeligste alternativene i kantiner og matboder
- Sunn mat bør stå mest tilgjengelig der ungdommene handler mat- og drikkevarene
- Kostrådene gjelder også for skolematen
- Spis mer grønnsaker, frukt, bær og fisk- og fiskeprodukter
- Spis mindre av rødt kjøtt og kjøttprodukter, salt og matvarer med mye salt, sukker, brus, saft og godteri
- Velg grove kornprodukter i stedet for fine, olje og myk margarin i stedet for smør, magre meieriprodukter i stedet for fete og vann i stedet for saft eller brus

(KILDE: HELSENORGE.NO)



Regjeringen vil innføre gratis skolemat gradvis

OSLO I Hurdalsplattformen lover regjeringen gradvis innføring av et daglig, sunt skolemåltid.



Statssekretær
Ole Henrik Krat
Bjørkholt. Foto: Esten
Borgos, Borgos Foto AS

Dette gjelder hele skoleløpet og også videregående skole, bekrefter statssekretær i Helse- og omsorgsdepartementet, Ole Henrik Krat Bjørkholt (Ap) overfor Yrke.

– Vi ser at mange videregående skoler har tilbud om for eksempel frokost, siden mange

hopper over dette måltidet. Det er viktig at elevene får i seg mat, samtidig vet vi at det skaper trivsel og fellesskap, sier han.

Han viser til at det på videregående som regel er tilrettelagt for matservering fordi skolene har kantiner og egnet utstyr.

– Slik sett enklere å etablere et tilbud, sier han.

Han sier at det derfor er naturlig at ambisjonen fra Hurdalsplattformen inkluderer hele skoleløpet, inkludert videregående skole.

PILOT Han viser til pilotprosjektet på Ål videregående skole forrige skoleår, som et nyttig prosjekt, selv om det ikke er lett å si noe helt entydig om folkehelsen og hva gratis skolemat gjør for elevenes evne til læring.

Også i rapporten «Skolemat i ungdomsskolen», utgitt av Folkehelseinstituttet, konkluderer han og to andre forskere med at dette er et område det må forskes mer på: «Vi vet fortsatt for lite om hva som er den beste modellen for skolebespisning og hvilket potensial gratis skolemat har som et tiltak for å bidra til et bedre og mer bærekraftig kosthold, øke trivsel og utjevne sosiale helseforskjeller. Det er et behov for nye robuste studier for å kunne si noe om effekten av skolemat i en norsk kontekst.»

KVIKK OG RASK Elling Tufte Bere sier at tankegangen med å gi elevene gode måltider og en god lunsj på skolen, må være at det gjør dem «kvikke og raske og klare for å lære».

– Hvis du spiser gode måltider, spiser du mindre usunne ting innimellom, jeg har tro på at det at du spiser skikkelige ting når det er måltid gjør at du ikke går og småspiser på noe annet hele dagen, sier han.

Mona Bjelland er spesialrådgiver i klinisk ernæring i Kreftforeningen. I 2013 bidro hun i arbeidet med den store undersøkelsen «Mat og måltider i videregående skole», som blant annet konkluderte med at tilbudet av mat og drikke på skolene da var i tråd med myndighetenes anbefalinger, at majoriteten av skolene hadde kantine-tilbud og at utvalget av frukt og grønt var større enn det var ved forrige undersøkelse i 2000.

PRISPOLITIKK Hun sier til Yrke at hun mener det er viktig at regjeringen følger opp målet om å innføre et daglig skolemåltid gjennom konkrete bevilgninger og kompetanseheving.

Hun mener også at barn og ungdom

bør bli bedre beskyttet mot markedsføring av usunne produkter i alle kanaler og at prisvirkemidler bør brukes for å dreie forbruket over til sunne produkter og et mer bærekraftig kosthold.

Bjelland ønsker også at en sukkeravgift med et klart folkehelseformål gjeninnføres.

– Hva vet vi om hvor viktig det er hva elevene spiser?

– Helsedirektoratet har laget to filmer som illustrerer dette veldig godt i prosjektet «Skolemateksperimentet». Der tester fire tiendeklassinger sine skolematvaner på førsteklasinger og observerer hvordan maten påvirker elevene og klassen. Eksperimentet er reelt, og barnas reaksjoner er ekte, sier Bjelland som anbefaler filmene på det varmeste: <https://www.helsedirektoratet.no/tema/mat-og-maltider-i-skolen/filmer-og-materiell-om-skolemaltid> ❖

Elevorganisasjonen:

Mener elevene må få gratis lunsj

OSLO Altfor mange elever dropper å spise i løpet av skoledagen. Gratis lunsj er en nødvendighet, mener Elevorganisasjonen.

TEKST **WENCHE SCHJØNBERG**



Aslak Berntsen Husby. Foto: Tobias Dahle

– Det er klart at skolemat er et tema vi er opptatt av, sier leder i Elevorganisasjonen (EO), Aslak Berntsen Husby til Yrke.

Han sier at for å sikre god læring, er det viktig at elevene blir tatt godt vare på, ikke minst bør alle elever få tilbud om et godt og sunt skolemåltid hver dag.

– Vi mener at lunsjen på norske skoler bør bli gratis, og at elevene også bør tilbys frokost dersom de ønsker det.

– Skal både frokosten og lunsjen være gratis?

– Ja, det mener vi det offentlige bør legge til rette for. Fordi det er gode tiltak for at elevene skal ha det bra. Og det igjen er med på å sikre god læring, sier han.

GÅR SULTNE Han viser til at mange elever velger bort å spise på skolen. Mange dropper frokosten, og flere lar også være å spise lunsj.

– Med et tilbud om mat på skolen, sikrer vi at flere elever får spist sunt og riktig, og gratis lunsj vil også gjøre at flere spiser sammen, sier Berntsen Husby, som viser til at det å spise i lag er viktig for trivsel og folkehelse.

– Men har ikke de fleste videregående skoler egne kantiner, er ikke det et bra nok tilbud til elevene?

– Det varierer veldig hvordan mattilbudet ordnes. De fleste skoler har kantiner, men mange av disse er veldig dyre. Derfor er ikke kantinen et reelt tilbud for alle. For mange er kantinen bare en nødløsning, og ikke et tilbud de kan benytte seg av daglig, sier han.

URETTFERDIG Aslak Berntsen Husby viser til at enkelte fylker tilbyr noen gratis skolemåltider, for eksempel har flere skoler gratis frokost, men at dette

varierer fra fylke til fylke og fra skole til skole.

– Selv om skolene ønsker å gi elevene et tilpasset mattilbud som er med på å fremme et godt kosthold og et godt sosialt miljø, er ikke dette noe skolene alene har penger til å finansiere. Derfor må det offentlige på banen, sier han.

Han bekrefter at skolemat er et tema elever er engasjert i. At tilbudet er så ulikt fra skole til skole og fra fylke til fylke, oppleves av mange som urettferdig, sier han.

MEDVIRKNING – Det er viktig at kantine- og mattilbudet bestemmes lokalt, og at elevene er med og bestemmer over dette området, men da må det også finnes penger til at det kan gjøres prioriteringer lokalt om hva skolene skal satse på, sier han.

Elevorganisasjonen mener at måltidene skal være sunne og varierte. De vil at det tilbys et varmt måltid hver dag, og at det skal finnes et alternativ som er vegetarisk, vegansk eller halal. Det skal også tilbys frukt.

– Men er det mulig å gjennomføre dette?

– Ja, det tror jeg. Andre land får det til, så hvorfor skulle ikke vi, svarer Aslak Berntsen Husby. ❖



Videregående skoler med kantiner

Har RM betydning for skolens kantinedrift?

Kantinekjøkken

Blir kantinen bedre dersom skolen har restaurant- og matfag? Yrke har besøkt to videregående skoler, men har ikke fasiten.

Curt Rynning er kokk og kantinebestyrer. Han forteller at det er artig å se hvordan elevene vokser med ansvaret og erfaringen.

LILLESTRØM/OSLO Både elever og ansatte ved skoler både med og uten restaurant- og matfag er fornøyde med sin egen skoles kantinedrift.

TEKST **MERETE SILLESEN**

BILDER **MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN**

Lillestrøm videregående skole i Viken driver sin egen kantine og har ansatt en kokk som både lager og selger maten. Skolen har fire programtilbud, men ikke restaurant- og matfag. Varm mat serveres tre ganger i uken.

På Etterstad videregående skole i Oslo har de fire yrkesfag, deriblant restaurant- og matfag. Varm mat serveres hver dag. Skolen har ansatt to kokker som lager og selger mat sammen med elever fra vg1 og vg2.

Vi har snakket med både elever og lærere ved begge skoler, som ikke ønsker seg noe annerledes. Det er mange likhetstrekk mellom de to måtene



Curt Rynning er kokk og kantinebestyrer på Etterstad videregående skole. Både Alex og Christoffer stortrives på kjøkkenet.

å drive kantine på, men også en del ulikheter. Alle skolene er pålagt å følge Helsedirektoratets retningslinjer og å fokusere på mindre fett og sukker og mer grove kornprodukter. For begge skolene er det viktig at kantinen skal være en sosial møteplass, og at maten som tilbys, skal være både sunn og god. De er også opptatt av bærekraftig drift og minst mulig matsvinn.

KOKKEN Gunn Hansen Eidsæther er kokk, kantineansvarlig og ansatt ved Lillestrøm videregående skole. Hun starter arbeidsdagen klokka 06, kantinen er åpen i tidsrommet 0730–1430.

– Jeg serverer varm mat tre ganger i uka, men jeg lager aldri ukemenyer, sier Gunn, som innrømmer at mye av planleggingen foregår om natten.

– Jeg er opptatt av å unngå matsvinn, derfor sjekker jeg hva vi har av rester, før jeg bestemmer hva som skal være varmretten dagen etter. På den måten får jeg brukt opp alt, og vi har en bærekraftig kantine.

Gunn selger mat gjennom en stor luke, elevene er aldri inne på kjøkkenet. Der lager Gunn selv maten; maskiner bråker, men kokken har full

kontroll. Hun synes det er gøy med elevene, og av og til lar også lærerne seg friste. I den grad det er mulig, bruker Gunn økologiske råvarer. Hun sørger også for at det alltid finnes vegetarmat, og hun smører glutenfrie baguetter på bestilling. Det går ikke mye av det.

Skolen har samarbeidspartnere som leverer varer cirka en gang i uken.

– Det mest populære er nok kyllingretter, som kyllingsalat, bagetter med kylling og kyllingwraps, sier Gunn.

– Det går unna med den varme maten også, men supper selger jeg mindre av. Kanskje ikke alle innser at suppe også kan være et fullverdig måltid, bare den er laget på rette måten.

Gunn forteller at hun også selger mye Litago sjokolademelk uten sukker og iskaffe uten sukker. Hun opplever at elevene er opptatt av at mat og drikke skal være sunn. Elevene bruker kantinen i hele åpningstiden, og spesielt i midttimen kan det bli litt kø foran luken, uten at det medfører stress. Betalingsmåter er Vipps eller bankkort, og Gunn har aldri opplevd problemer med noen av elevene. Skolen har cirka 870 elever, omtrent 200 er innom kantinen hver dag.



Gunn Hansen Eidsæther er kokk, kantineansvarlig og ansatt ved Lillestrøm videregående skole.

Kantinedriften på Lillestrøm videregående går ikke i pluss.

KOKKER OG ELEVER Curt André Rynning er kantineansvarlig på Etterstad videregående skole i Oslo, der det også er ansatt en kokk til. Begge har lang erfaring innen faget. Her jobber elever fra vg1, vg2 og tilrettelagte klasser med den praktiske delen av faget. Skolen har hatt RM i alle år, og har tilpasset driften etter hvert som kravene har endret seg. Driften med to eksternt ansatte er relativt ny. Kantinen tar også på seg levering til arrangementer utenfor skolen, og elevene får være med på hele prosessen. Curt starter dagen klokka 0645, og kantinen er åpen i perioden 0800–1400.

– Elevene lærer å lage mat fra bunnen av, de begynner med å partere dyret og lærer hvilke deler som brukes til hva, sier Curt.

– For de fleste er dette deres første møte med en dyreskrott. I undervisningen legger vi vekt på å lære elevene bærekraftig matlaging. Vg2 bruker for eksempel kjøtt fra dyr vg1 har partert. Her skal ingenting kastes, dette understrekes for elevene fra første stund. De ulike klassene har faste dager på kjøkkenet, som er stort nok til at flere kan jobbe der samtidig. I starten kan det være litt utfordrende med mange på kjøkkenet, lek og tøys, men det roer seg når elevene forstår at her må alle samarbeide for å få det beste resultatet.

Curt forteller at elevene deltar på absolutt alt, og etter hvert blir de resere til blant annet å kutte grønnsaker. De er med og lager varm lunsj hver dag, og står også ved kassa og selger det ferdige produktet. Når noe skal leveres andre steder, får elevene være med og se hvordan dette foregår.

I tillegg til varmretten serveres også påsmurt mat som bagetter og wraps, det finnes alltid varianter med ren vegetarmat, og det tas hensyn til allergier. Det selges også ferdige drikker.

Elevene lærer hva de ulike matvarene inneholder, og blir tryggere på hvordan de kan hjelpe andre å velge etter hvert.

Varelevering skjer 1–2 dager per uke.

Den varme maten er mest populær, og det selges 70–80 porsjoner hver dag, i tillegg til cirka 20 porsjoner suppe. Av de påsmurte variantene går det cirka 50 i løpet av en skoledag. Skolen har cirka 400 elever. Både elever og lærere spiser i kantinen, som også er et sosialt treffpunkt.

– Det er moro å se hvordan elevene vokser. I løpet av sommeren før vg2 er mye av leken borte, og elevene tar bevisste valg, sier Curt.

– Spesielt når det gjelder de tilrettelagte klassene skjer det mye. Noen går over i ordinært løp, målet er uansett å få alle ut i jobb.

UKEMENY På Etterstad videregående lages det meny for varmmaten hver uke.

Men ukemenyen settes ikke ut, det kan bli endringer underveis, hvis vg2 for eksempel får mye kjøtt som vg1 har partert. Dette for å unngå matsvinn.

Ukemenyen kan se slik ut:

	UKE 19
Mandag	
Tomatsuppe med makaroni	
Lammefrikasse med kokte poteter	
Tirsdag	
Byggrynssuppe	
Kyllinglår med bakte grønnsaker	
Onsdag	
Paprikasuppe	
Gulasjgryte med potetmos	
Torsdag	
Spinat- og bokkollisuppe	
Wok med scampi, nudler og grønnsaker	
Fredag	
Soppsuppe	
Kebab med pita	



Øivind Sørli er rektor ved Lillestrøm videregående skole. Han forteller at kantinen ikke går i pluss, men at både elever og lærere setter pris på det gode kantinetilbudet.

KANTINEUTVALGET Øivind Sørli er rektor ved Lillestrøm videregående skole. Vi møter ham i kantinen, der en av veggene er flott dekorert av tidligere elever, som resultat av en tegnekonkurranse.

– Skolen har hatt kantine siden 50-tallet, den gang ble det kalt frokostsal, sier Øivind.

– Når tidligere elever skal ha jubileum, vil de gjerne innom frokostsalen for et hyggelig gjensyn.

Rektor forteller at de tidligere hadde eksterne firmaer som drev kantinen, men at de nå har ansatt sin egen kokk. Lærerne og skolens ledelse har ikke spesielt mye kompetanse på mat og kantinedrift, men rektor påser selvfølgelig at retningslinjene følges. Ellers



Jusra og Jovan er leder og nestleder i elevrådet, og begge bruker kantinen. De skryter både av Gunn og av den gode, sunne maten.

blander de seg ikke så mye. Elevene har også brødrister og vannkoker tilgjengelig i kantinen.

– Vi har et kantineutvalg bestående av elevrådet, Gunn, skolens administrative ledelse og meg, sier Øivind.

– Der diskuteres menyforslag, priser og matvalg, og det har til nå aldri vært de store diskusjonene. Bærekraftig, sunn, god og variert mat til en fornuftig pris er noe vi alle er enige om. Så justeres enkelte ting ved behov.

Rektor Øivind Sørle pleier selv å ha med seg matpakke, men innrømmer at han faller for fristelsen og kjøper en påsmurt bagett innimellom. Det smaker alltid veldig godt.

UNIK Elevene Jusra Ali (18) og Jovan Milivojevic (18) går i klasse 2 IBA ved Lillestrøm videregående skole, det vil si linjen International Baccalaureate (IB). Jusra er opprinnelig fra Somalia, Jovan er fra Serbia, begge har gått på norsk ungdomsskole. De er leder og nestleder i elevrådet, og begge bruker kantinen, de skryter både av Gunn og av den gode maten. Når ikke mødrene smører matpakke til dem, er kantinen spesielt kjekk å ha.

– Jeg følger muslimske spiseregler, men det er ikke noe problem. Gunn sørger alltid for å ha noe alle kan spise, sier Jusra.

– Jeg kjøper mest drikke, salater og bagetter.

Jovan forteller at han er veldig glad i kjøleskapsgrøten. Spesielt de dagene han har undervisning til klokken 17, er det greit med litt påfyll. Han må bare passe på å handle før kantinen stenger. Det er mange små pauser i løpet av en skoledag, og det er aldri noe problem å rekke å stikke innom Gunn.

Han legger til at han og er takknemlig for sunn og god mat servert av en superhyggelig kantineleder.

Begge elevene mener at kantinen på Lillestrøm videregående er unik, og at de får det beste av det beste. Om de ikke har med matpakke en dag, er det ingen krise, da er det bare å gå til Gunn.

MAT OG TRIVSEL Elin Stavrum er rektor på Etterstad videregående skole. Hun forteller at elevene gjennom restaurant- og matfag får grunnleggende opplæring i forskjellige yrker innenfor hotell- og restaurantnæringen og næringsmiddelindustrien, men også

opplæring til arbeid i bedrifter som produserer kjøtt-, fiske-, drikke- og bakervarer.

– Vi bruker varierte arbeidsformer som prosjektarbeid, gruppearbeid, problembasert undervisning og demonstrasjon. Når elevene får jobbe med hele prosessen i kantinen, er det enklere å forstå alle trinnene på veien.

Elin forklarer at mat og trivsel verdsettes høyt på skolen. Hver morgen blir elevene møtt av elevtjenesten, som er miljøarbeidere som jobber ved skolen. De serverer gratis frokost, som grøt, knekkebrød og frukt, for å sikre en fin start på dagen og at ingen trenger å gå til første time på tom mage, selv om de ikke rakk frokosten hjemme. Elevtjenesten gir ekstra omsorg der det trengs, og sørger for at alt kjennes trygt og godt.

Skolen har også et tett samarbeid med bedrifter og næringsliv, slik at elevene føler at det å jobbe i kantinen er en skikkelig jobb, ikke noe de gjør på lek.

– Selve kantinen fungerer som



Elin Stavrum er rektor ved Etterstad videregående skole. Hun er fornøyd med kantinen og hvordan elevene deltar gjennom hele prosessen.



Christoffer og Alex er ikke bare opptatt av at maten skal være god, den skal også se fin ut.

et samlingspunkt, og brukes mye av elever fra alle klasser og lærere. Vi er opptatt av å gi alle et pusterom i en travel og krevende skoledag, sier Elin.

– Vi har et fantastisk mangfold av elever, og vi ser det skapes nye nettverk og vennskap for livet, nettopp ved at elevene har kantinen som samlingssted.

Det er skolens ledelse som har ansvar for budsjettet. Kantinen på Eterstad bærer seg.

HODET KALDT Inne på kjøkkenet treffer vi Alex Tangen (20) og Christoffer Cheung (18), begge går på vg1. Ingen av dem bor hjemme, de må fikse maten sin selv. Alex forteller at han har prøvd andre linjer tidligere, men at han først ble skikkelig gira da han begynte på RM.

– Mat er flerspråklig og gir enormt mange muligheter til kommunikasjon og inkludering, sier Alex, som er i ferd med å kutte gulrøtter til dagens lam-

mefrikassé. Han røper sin egen livrett, som er biff med rødvinssaus.

– For meg, som har diagnosen ADHD, er dette faget ypperlig. Jeg liker ikke å sitte i ro og jobber best under press. Her skjer det noe hele tiden, vi må hele tiden jobbe mot klokka, og det er ekstra gøy å lære noe nytt. Det at vi har to erfarne kokker med oss på kjøkkenet, gjør at vi får svar på det vi lurte på, der og da. Derfor er praksis mye bedre enn teori for meg, sier Alex, mens haugen med gulrotskiver vokser.

Like bortenfor er Christoffer i full gang med å smøre tacowraps, som er en av de mest populære wrapsene de selger. Han forteller at han først prøvde seg på idrettslinja, men sier selv at han ikke var god nok. Da ble RM et naturlig valg, og Christoffer stortrives på kjøkkenet.

– Jeg er oppvokst i restaurantmiljø, foreldrene mine driver sushirestaurant, sier Christoffer.

– Familien min er fra Kina, og jeg har jobbet i restauranten siden 7. klasse. Hjemme lager vi mest japansk mat. Nå har jeg lyst til å lære både å lage vestlig mat og å lære mer om sushi.

Christoffer spiser kantinenes varmrett til lunsj, så går han på jobb i familierestauranten, der han spiser middag. Han forteller at han ikke blir lei, selv om han holder på med mat og servering hele dagen.

– Jeg synes RM er en helt annen skole enn alt annet jeg har prøvd, det er gøy å bidra til at kantinematn blir bra, sier Alex, som mener det er godt å ha matkunnskapen i bunnen. Han vil alltid videre, og vurderer psykologi og kanskje jus etter hvert.

– Det første målet er å bli ferdig og få fagbrev innen restaurant- og matfag. Det er motiverende å gjøre en ekstra innsats når andre elever og lærere skryter av den gode maten de får kjøpt i kantinen. ❖



Her kjørte de gratis kantine i ett år

ÅL I denne kantinen var all maten gratis. Men det sto ikke et eneste usunt produkt og lokket i hyllene.

TEKST WENCHE SCHJØNBERG BILDER MONA N. STENSVOLD/HALLINGDØLEN

Skoleåret 2021/2022 dro Viken fylkeskommune i gang skoleprosjekt med et gratis skolemåltid på 13 videregående skoler.

– Vi tenkte, hvorfor ikke ta den helt ut? Tenk om vi kunne prøvd ut ideen gratis kantine i sin helhet, forteller rektor på Ål videregående skole, Arnstein Sørbøen til Yrke.

Som tenkt så gjort. Ikke minst fordi Viken tente på ideen. På Ål skulle elevene i pilotperioden møte en kantine der de kunne glemme bankkort og Vipps – alt var gratis.

– Men vi ønsket ikke en situasjon der elevene skulle kunne gå der og plukke med seg usunn mat og drikke. Vi ville ikke ha Redbull, skoleboller, kjeks og sjokolade i hyllene. Elevene skulle få tilbud om utelukkende sunne produkter, det var jo noe av hensikten, beskriver Sørbøen.

TIL BYGDA Ønsket elevene noe annet enn det som fantes i kantinen, ble de henvist til å ha med seg denne maten selv. Eller kunne de gå ned til Ål sentrum i friminuttene, og handle varene på de lokale butikkene. Det ble selvsagt ikke innført noe forbud mot å spise usunt på den videregående skolen i Hallingdal i Viken. Men tanken var

at gratis sunn mat skulle være så lokkende, at mengden usunn mat som ble inntatt, ville gå ned.

– *Virket det etter planen?*

– Det er det vanskelig å svare noe bastant på, sier Ål-rektoren.

– Vi har ikke noe dokumentasjon som tilsier at elevene endret kostholdsvanene sine og at de ble mer opplagte i timene. Men vi har heller ikke dokumentasjon på det motsatte. Det jeg kan si, er at mange opplevde det som positivt, sier rektoren, som kan vise til gode tilbakemeldinger og mener at det var færre som gikk ned til sentrum i periodene med gratis kantine, enn det er ellers.

Ulempene med gratis kantine, er blant annet at det er mye logistikk rundt en slik ordning, beskriver han. Grappa som ledet prosjektet, var også engstelige for at det ville bli mye matsvinn, at det ville bli lett å plukke med seg mat som den enkelte egentlig ikke trengte, fordi alt var gratis.

LITE MATSVINN – Men vi oppsummerte med at vi registrerte lite matsvinn i selve kantinen. Det samme gjaldt det vi fant rundt om på skoleområdet og i klasserommene.

Sørbøen sier også at det var en dis-

Kantineleder og kokk, Angel Job Morales Herrada. Prosjektgruppa forsto raskt at kjøtt, fisk og fjærkre ville bli for dyrt. Valget falt derfor på salatbar og yoghurtbar i stedet.



Flere av elevene beskrev at de likte gratis kantine svært godt. Nå er skolen tilbake til en drift med ordinær kantine, men hvor de usunne produktene er priset dyrere enn den sunne maten.

Rektor Arnstein Sørbøen mener at alle skoler burde tilby gratis skolemat, men at det da selvsagt ikke kan stå usunne produkter som sjokolade og energidrikker i hyllene.

kusjon rundt emballasje fordi en del av produktene som ble lagt ut for salg, var pakket inn i engangsemballasje.

– Å bruke engangsemballasje skurrer jo litt med tanke på FNs bærekraftsmål som er en av målestokkene vi bruker i driften. Men vi kom til at dette var nødvendig, og vi landet på å bruke resirkulerbar engangsemballasje, sier han.

Prosjektet hadde en klar agenda om å endre kostholdsvaner til elevene. Både at de skulle spise frokost og lunsj, og at maten og drikkevarene skulle være sunne.

– *Hva sto på menyen i kantinen?*

– Vi hadde salatbar tre dager i uken, gjerne ispedd stekte poteter og pasta, og så hadde vi yoghurtbar to ganger hver uke, da satte vi også fram korn. Til drikke tilbød vi smakstilsatt vann. Til frokost serverte vi korn og grøt. Vi hadde også frukt på ettermiddagene, men i perioder måtte frukten utgå, sier

rektoren, og forteller, med et lite smil om munnen, om at det i perioder ble like populært med eplekrig i skolegården som snøballkrig.

Han får ikke fullrost skolens kokk nok, og gjentar hvor viktig kokken, Angel Job Morales Herrada, var for prosjektet.

– Kokken vår er fantastisk flink, maten var god og mange benyttet tilbudet, sier rektoren som mener at en slik ordning på sikt både øker elevenes konsentrasjon, bedrer læringsresultatene og bidra til god folkehelse.

– Vi gjorde det ikke bare for å oppnå gleden ved å gi bort noe gratis, men for å en gevinst, og denne gevinsten mener vi kan være varig, men da må det være politisk bestemt at dette er en ordning vi satser på, sier han.

SNIPP SNAPP SNUTE For etter skoleåret 2021–2022 så snipp snapp snute, så var eventyret på Ål ute.

– Vi søkte, men fikk ikke forlenget prøveperioden, sier Ål-rektoren.

Og det synes han er trist.

– Vi var tydelige på at vi ville at det skulle fortsette. Men vi kan ikke drive en gratis kantine på egen hånd. Vi subsidierer kantinen det vi kan, og tilbyr fortsatt gratis frokost, men har ikke mulighet til å fortsette pilotprosjektet uten ekstra støtte, sier han.

På Ål har de derfor nå gått over til mer vanlig kantinedrift igjen, det vil si, de sunne matvarene koster minst, mens de usunne koster mer vanlig markedspris.

– Der har vi en bevisst prispolitikk, sier Arnstein Sørbøen.

Han håper ideen fra Ål kan bli adoptert av nasjonale myndigheter.

– Hvis det hadde vært vilje til det, så tror jeg det er en måte å få endret kostvanene til ungdommene på, sier han. ❖



HAR DU FAGBREV OG ØNSKER HØYERE UTDANNING?

Fagskolen Oslo tilbyr høyere yrkesfaglig utdanninger
innen KEM, BIM, Bygg, Fremtidsbygg, Elkraft og ulike
lederutdanninger

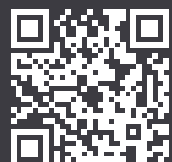
+ studier innen helse- og oppvekstfag



Fagskolen
Oslo

DITT VALG FOR FREMTIDEN!

Scann koden
med mobilen
og finn ditt
studium
på våre
nettsider!



Entreprenøren som brenner for å utvikle yrkesfagene

OSLO Anne K. Eggen Lervik sprudler når hun er omgitt av store skjermer på alle kanter, og ICE-rommet på Fagskolen Oslo er hennes favoritt. Her kan studenter og næringsliv forme fremtiden sammen, og hun er sikker på at endringer trengs.



TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**

Du kan velge den teoretiske måten å undervise på, eller ta utgangspunkt i det praktiske. Anne K. Eggen Lervik kjemper for at begge løpene skal side-stilles. Da må den praktiske måten å lære på rendyrkes, mener Anne.

Akkurat som når unge går på yrkes-fag og tar fagbrev, må vi kunne veksle mellom praktisk og teoretisk opplæring i høyere utdanning også.

Erfaringen til fagskolelederen er at mange med fagbrev bærer på spiren til en entreprenør og tenker på å starte noe eget. Samtidig har både nærings-livet og det offentlige stort behov for godt utdannede fagfolk.

ER EN LAGSPILLER Anne visste ingen ting om at hun skulle bli så begeis-tret for entreprenørskap, yrkesfag og digital utvikling da hun gikk på ung-domsskolen i Sande i Vestfold. Hånd-balljenta hadde noen tanker om at hun kanskje kunne bli politi, for hun hadde spilt håndball i alle år og kunne ha nytte av treningen. Men ingen kar-rierestige med godt merkede trinn var reist opp.

– Da jeg skulle begynne på vide-regående, ante jeg ikke hva jeg skulle bli, så jeg valgte studiespesialiserende

for å ha tre år til å tenke meg om, sier Anne, som beskriver seg som en lag-spiller.

– På håndballbanen bygger vi lag, hedrer hverandre når det går bra, og feirer seieren sammen. Taper vi, skriker vi av skuffelse sammen i garderoben, beskriver Anne. Lagtankegangen har hun tatt med seg videre, og hun var ikke typen som ga seg først.

– Da jeg ventet sønnen min, spilte jeg til jeg var i sjuende måned. Da blåste dommeren og sendte meg av, for han mente det var en ekstra på banen.

EDB OG EGEN BEDRIFT Tre år på vide-regående hadde ikke gjort Anne noe klokere på hva hun skulle bli.

– Jeg var litt lei de skolegreiene, og rett før søknadsfristen oppdaget jeg at det var noe som het EDB-høyskolen i Oslo. Det var noe nytt og kjempespen-nende, og det viste seg også å være gøy, sier entusiastene.

Dette var i dataalderens spede be-gynnelse, før pc-ene kom til verden.

Anne fikk god bruk for evnene som utforskende og kreativ. Rett etter ek-samen fikk hun en sønn, og bestemte seg for å starte eget bedrift for å kunne styre tiden bedre selv.

– Verden smilte, og jeg hadde konsulentoppdrag for bedrifter som

IBM og Norsk Hydro, for å lære folk hvordan de brukte data.

Senere har Anne K. Eggen Lervik vært driftsleder i Buskerud fylkeskom-mune, tatt pedagogikk og undervist i data på Røyken videregående skole.

– Det er gøy å undervise. Tenk å få snakke om det faget du liker best, til noen som hører på.

FASCINERT AV ENTREPRENØRSKAP

På Røyken skulle de starte med ung-domsbedrifter og entreprenørskap. Anne var raskt frampå og sa: «Ja, jeg tar det!».

– Dette var en karrierevei jeg over-hodet ikke hadde planlagt, men jeg ville lære mer om hvordan arbeidslivet fungerer som læringsarena, sier Anne.

Dette ble springbrettet til et nytt utdanningsprogram ved Drammen videregående skole, som finnes fortsatt og heter Inspiro. Det omtales også som studiespesialisering med entreprenør-skap.

Parallelt jobbet Anne som senior-rådgiver i hovedorganisasjonen Virke.

Det er også blitt tid til en master i ledelse og innovasjon, i samarbeid med Kongsberggruppen. Oppgaven var: «Hva kan vi si om et spills betydning for innovasjons- og motivasjonsklima?»

– Noen mener spill ikke er ordent-

YRKE-profilen:

HVEM: Anne K. Eggen Lervik

ALDER: 58

BOR: i Dammen

STILLING: leder for strategisk innovasjon og kommunikasjon ved Fagskolen Oslo

UTDANNING: EDB-høyskolen (NITH), pedagogikk, videreutdanning i bl.a. entreprenørskap og master i ledelse og innovasjon i samarbeid med Kongsberg-gruppen

HOBBY: jakt, fiske og friluftsliv, og er glad i å trene

HØRER PÅ: spillelister, Dagsnytt 18 og politisk kvarter om morgenen

SER: glad i serier som Broen og liker debattprogram på TV

LESER: mye, er fast gjest på biblioteket og er blitt fan av Linn Strømsborgs romaner

BRENNER FOR: entreprenørskap på mange hold, også når det gjelder eget liv; mener det er viktig å teste, utforske og utvikle seg selv på nye arenaer



lig, men spill er kult, og kan lære oss mye, sier Anne.

For snart tre år siden kom hun til Fagskolen Oslo som leder for strategisk innovasjon og kommunikasjon.

FAGSKOLENE ER EN JUVEL Det går i underkant av 900 studenter på Fagskolen Oslo, fordelt på heltid, deltid og digitalt. Spredningen på fag er stor, fra BIM-tekniker til helsefag.

– Fagskolene er altfor dårlig kjent, og dette er urettferdig. De er en juvel, som dekker et stort behov, mener Anne.

Vi sitter i ICE-rommet på skolen, som har lokaler på Kuben yrkesarena i Oslo.

I rommet er det store skjermer langs to av veggene, som åpner for mange muligheter, og fagskolelederen er begestret.

– Her kan næringsliv og utviklere komme sammen og designe nye prosjekter. Tar du på deg vr-briller, kan du «gå»

inn i bygget og oppdage feil du ikke har sett under planleggingen. På byggeplassene kan fagfolkene rulle ut tegningene på iPaden, og digitaliseringen effektiviserer prosessene. Vr-teknologien bruker vi også innen helsefag. Når studentene for eksempel skal lære om sterilsentralen på et sykehus, kan de ta på seg brillene og bevege seg rundt. Har de glemt å markere at de har tatt på hansker og annet utstyr som skal til, får de ikke slippe inn.

Skolen vant utdanningskvalitetsprisen for høyere utdanning for tiltaket «Digital samhandling» i 2019.

SPENNENDE ARBEIDSPASS Det kan være en utfordring å skaffe nok lærere til fagskolen, men Anne er ikke i tvil om at det er et spennende sted å jobbe.

– Studentene er ikke passive, og de utfordrer lærerne så det blir et samspill. På KEM (klima, energi og miljø) har vi bare folk fra næringslivet som er inne og underviser.

Anne er imponert over den yrkesfaglige stoltheten mange har. Mens teoretikere konkurrerer om å titulere seg med de høyeste gradene, så presenterer andre seg som murer, tømrer eller rørlegger, selv om de har pluss på master og annen høyere utdanning.

I GRØNN RETNING Anne K. Eggen Lervik er ikke i tvil om at vi er inne i en omstilling av Norge. Næringslivet trenger fagfolk som er i stand til å gjøre endringer, slik at vi får til det grønne skiftet.

– Dette krever handlingskompetanse og evnen til å se nye muligheter.

Selv setter hun pris på en karrierevei som har gått i sikksakk, uten noe tydelig kart. På fritiden har hun byttet ut håndballen med jakt og fiske, så rypene inn mot svenskegrensen skal være forsiktige. ❖



Flyfagelevne på Sola har tre fly og et helikopter i skolens hangar som de kan mekke på.

På Sola har de ventelister for å mekke på flymotorer

STAVANGER Du må ha over 5 i snitt for å komme inn på flyfag på Sola videregående.

TEKST **KJETIL S. GRØNNESTAD** BILDER **ALF BERGIN**

Rogalandsskolen har mange søkere til flyfag. Håpefulle elever på venteliste trenger gode karakterer for å slippe inn i hangaren. Med motiverte elever er det få som dropper ut.

– I år lå karaktersnittet på cirka 5,1 for å komme inn på vg2 flyfag, sier Kjell Eivind Forsmo, avdelingsleder for flyfag ved Sola videregående til Yrke.

Ifølge tall fra Rogaland fylkeskommune, som koordinerer opptaket til flyfag for alle de fire skolene med disse landslinjene, var det 89 søkere som hadde vg2 flyfag som første prioritet



– Vi har mange søkere til flyfaget. Spesielt etter at det ble kryssløp fra TIF, økte antallet søknader. I år lå karaktersnittet på cirka 5,1 for opptak på vg2, sier Kjell Eivind Forsmo, avdelingsleder for flyfag ved Sola videregående skole.

skoleåret 22/23. Antallet studieplasser for vg2 flyfag på Sola er 36.

Det høye karaktersnittet bidrar til at elevene her er motiverte for studiene.

– Svært få dropper ut. I fjor hadde vi kun én som valgte å slutte etter vg2, sier Forsmo.

LITE MILJØ Flyfagelevne på Sola har undervisning to steder. Fellesfagene har de på hovedskolen. Programfagene tas i en mindre filial i en flyhangar ved Stavanger lufthavn. Undervisningen i denne filialen foregår i et nybygg fra 2012. Siden de 72 flyfagelevne på vg2



Oddbjørn Norheim (t.h.) underviser Einar Øgreid, Kristian Lima Gunnarson og Sondre Talgø Olsen i flymekaniske fag.

og vg3 har denne filialen for seg selv, har de et lite og intimt læringsmiljø. Det tror Forsmo er en av forklaringene på hvorfor elevene trives.

– Jeg tror en liten skole gir et bedre og tryggere læringsmiljø enn de store skolene, sier han.

14 lærerstillinger, der en for tida er ubesatt, på 72 elever, gir god lærerdekning. Hver lærer har kun seks elever når de underviser i praksis.

Avdelingslederen er stort sett fornøyd med fasilitetene han rår over, ikke minst nybygget. Skulle han ønsket seg noe mer, var det å få nytt og moderne utstyr som elevene kan jobbe med. Øverst på ønskelista står det: nytt fly og ny vedlikeholdssimulator.

– Det nyeste flyet vårt er fra 90-tal-

let. Vi skulle også hatt en simulator til å simulere moderne vedlikehold, sier han.

Men han presiserer at gammelt fly og eldre simulator ikke går utover opplæringen. Skolen må oppfylle strenge rutinekrav satt av det europeiske luftfartstilsynet EASA, som er del av EU-lovgivningen. Derfor kontrolleres skolen hvert år med besøk fra Luftfartstilsynet i Bodø.

GODT MILJØ Filialen i flyhangaren, som skolen deler med Flyhistorisk museum på Sola, har undervisningsrom, kontor, garderobe og pauserom i 2. etasje. 1. etasje domineres av hangaren, der det står tre fly og et helikopter. Etter en runde mellom flyene er inntrykket

at disse elevene er fornøyd med studievalget. Blide elever og lærere viser oss rundt.

– Jeg leste intervju med folk som gikk på flyfag, før jeg søkte selv. Jeg fikk



Martin Fjogstad fra Klepp jobber med et jagerfly av typen F5 i hangaren som brukes av flyfagelevne på Sola vgs.



FAKTA

Antall søkere 1. ønske vg2 flyfag skoleåret 22/23:

Sola	89
Bodø	58
Skedsmo	99
Bardufoss	34

KILDE: ROGALAND FYLKESKOMMUNE

Antall skoleplasser totalt (vg2 + vg3)

Sola	72 (36 + 36)
Bodø	72 (36 + 36)
Skedsmo	72 (36 + 36)
Bardufoss	48 (24 + 24)

KILDE: SKOLENE



▲ Flyfag på Sola holder til i en hangar de deler med Flyhistorisk museum. Skolens moderne tilbygg er fra 2012.

◀ – Drømmen min var å komme inn på flyfag. Jeg vil jobbe sivil, gjerne med helikoptre, sier Kevin Lenski fra Bryne, som går på studieretningen avionikk. Her tester han navigasjons- og kommunikasjonsutstyr til bruk i fly.



inntrykk av at det var godt miljø her, sier Thomas Skjervik Pettersen fra Sandnes, som er vg3-elev i flytekniske fag.

LANDSLINJER Utenom Sola videregående tilbyr også Bardufoss videregående, Bodø videregående og Skedsmo videregående flyfag. Siden dette er landslinjer, tar skolene imot elever fra hele Norge. På Sola dominerer vest- og sørlendingene. Lyden av stemmer rundt om i hangaren på Sola bekrefter at i år er omtrent halvparten rogalingene.

Avdelingsleder Jon-Tore Henriksen på Bodø videregående anslår at andelen elever fra andre fylker ligger rundt 50 prosent. På Bardufoss er dette enda høyere. Pedagogisk leder på denne skolen, Ednar Olsen, opplyser at andelen fra andre fylker enn Troms og



Jean De Lima Rodrigues har en enkel forklaring på hvorfor han valgte flyfag. – Dette var det mest interessante faget, sier han.



Odd Ivar Austegard (t.v.) er lærer i flytekniske fag. Her øver Morten Larsen Clausen på å låse bolter i flymotoren slik at de ikke løsner på grunn av vibrasjoner under flyging.

Finnmark ligger rundt 60 prosent for vg2 og 80 prosent for vg3.

Grunnlaget for å søke opptak til vg2 flyfag er enten vg1 elektro og datateknologi, eller vg1 TIF.

– Antallet søkere økte etter at elever fra TIF også kunne søke, sier Forsmo.

På vg2 tar elevene felles flyfag, og yrkesfaglige valgfag i enten avionikk eller flymekaniske fag. På vg3 velger elevene mellom programområdene vg3 avionikerfaget eller vg3 flytekniske fag.

Avionikk tar for seg flyets elektriske, elektroniske og digitale flysystem. Flytekniske fag tar for seg det mekaniske som blant annet flyskrog og flymotor.

– Avionikk er i vekst. Det blir stadig mer avionikkutstyr i flyene, sier Forsmo som selv underviste i avionikk før han gikk over i administrativ stilling.

Pensum er likt for de fire skolene, og også likt som ved tilsvarende skoler i utlandet. Elevene må oppfylle kravene som settes av EASA for å få «Aircraft Maintenance Licence».

TRE ÅR Flyfag skiller seg fra de fleste andre yrkesfaglige retninger ved å ha tre år i stedet for to år på skole, før de to

avsluttende årene som lærling i bedrift. Dette skyldes blant annet stort pensum.

Elevene som fullfører vg3, får lære plass over hele landet. Antallet lære plasser rundt Stavanger lufthavn på Sola varierer med opp- og nedkonjunkturer. I år tilbys det 21 lærlingplasser her. Siden Sola videregående skole uteksaminerer 36 elever, betyr det at mange må få lære plass et annet sted i landet.

– Flybransjen er generelt flink til å rekruttere lærlinger. Elevene søker lære plass over hele landet. Det er også slik at lære plasser her på Sola kan gis til elever fra en av de andre skolene, sier Forsmo.

Mens elever som har kommet til Sola fra et annet fylke, kan ønske seg lære plass nærmere hjemmet, kan andre ha motsatt ønske.

– Jeg ønsker meg lære plass på Gardermoen, enten hos SAS eller Norwegian. Jeg har lyst til å komme meg litt bort fra Vestlandet og prøve noe nytt, sier egersunderen Sondre Talgø Olsen.

Noe annet Forsmo mener skiller flyfaget fra andre yrkesfag, er vektleggingen av sikkerhet.

– Dette er en konservativ bransje. Alt skal være 100 prosent sikkert. Alle er pålagt å følge prosedyrene for vedlikehold av flyene. Derfor underviser vi i et fag som heter «menneskelige faktorer». Det er for å understreke viktigheten av sikkerhet, sier Forsmo.

MANGE MULIGHETER Det er ikke alle som velger seg en lære plass i flybransjen. Forsmo ser at elevene hans også rekrutteres til industri og oljenæring. Blant annet er flyfagelevene aktuelle for å drifte ROV-er (remote operated vehicles), som er mye brukt offshore.

– Jeg ser at flere som tar flyfag fortsetter med forkurs til ingeniørfag. Jeg vil anbefale flere å ta yrkesfag før ingeniørstudier. Da lærer man faget praktisk før man skal lære det teoretisk, sier Forsmo.

Noen sikter enda høyere enn ingeniørstudier.

– Jeg går på flyfag for å bli kjent med flyene. Etter fagbrevet er planen å videreutdanne meg til å bli pilot, sier Kristian Lima Gunnarson fra Karmøy. ❖



Vidar Tufteland leder Kompetansesenteret for Robotteknologi. Her er han sammen med Kristian Sortland, som er leverandør fra Norsk Cobot Senter.

Lærere på skolebenken for å lære om robotteknologi

OSTERØY Arbeidslivet etterspør fagarbeidere som har kunnskap om robotteknologi.

Da må også yrkesfaglærerne oppdateres og lære mer om fagområdet, mener Vidar Tufteland.

TEKST **WENCHE SCHJØNBERG** BILDER **BJARTE BRASK ERIKSEN**

Han leder Kompetansesenteret for Robotteknologi på Osterøy i Vestland.

Nylig arrangerte senteret en robotdag for lærere i teknologi- og industri-faget i Vestland fylkeskommune.

– Målet var å vise lærerne hvor lett det er å integrere bruk av roboter i undervisningen. Mange er litt usikre

når det kommer til denne teknologien, sier Tufteland til Yrke.

Da de rundt 50 lærerne møtte på robotdagen, var det langt fra alle som hadde programmert en robot.

USIKRE Senterlederen startet dagen med å spørre om hvem som trodde de

ville greie dette i løpet av kursdagen.

– Ikke alle var rakk hånda i været, forteller Tufteland med et smil.

Men innen utløpet av robotdagen hadde alle lærerne programmert hver sin robot.

Tufteland mener fagområdet må synliggjøres både av hensyn til det



Slåtthaug-lærer Øystein Oen sammen med Fusa-lærer Helge Mjånes og Frode Utkilen, som leder fagnettverket teknologi- og industrifag i Vestland fylkeskommune.

grønne skiftet og ikke minst fordi arbeidslivet etterspør kompetansen.

Dette opplever også elever i praksisperioder og i læretiden.

– Nå er det kamp om elevene som har vært ute i bedrifter hvor de har fått opplæring i bruk av robot. Du kan si det er snudd litt på hodet, før jobbet vi hardt for å få elevene ut i lære, nå er det næringslivet som jobber for å få våre elever, sier Tufteland.

VESTLAND Kompetansesenteret for Robotteknologi ble etablert våren 2022 i samarbeid mellom Osterøy-bedrifter som bruker robotteknologi, og Vestland fylkeskommune.

– Så foreløpig er det Vestland som har nytte av dere?

– Vi ønsker å vise fram det vi driver med til hele Norge. Vi er litt i startfasen, men mener at mange av tingene vi gjør,

er rett og lurt – vi hadde jo næringsministeren på besøk da vi startet, og han sa at han ønsket et nasjonalt kompetansesenter innen robotteknologi. Vi vil gjerne lære av andre som jobber med det samme, og at vi sammen finner veien fremover, sier Tufteland.

UTSTYR Øystein Oen er yrkesfaglærer og kontaktlærer for vg1 på teknologi- og industrifag på Slåtthaug videregående skole i Bergen. Han er en av de rundt 50 lærerne som deltok på fagdagen på Osterøy.

– Jeg har jobbet ni år som yrkesfaglærer. Dette var den mest interessante og matnyttige utviklingsdagen jeg har vært med på, sier han om utbyttet av dagen.

Han ber skoleeier, Vestland fylkeskommune, om ikke å sove i timen når det kommer til å innføre mer kunnskap om robotteknologi i skolen.

– For å si det rett ut, her må politikerne kjenne sin besøkestid. Det må satses på innkjøp av roboter og opplæring av lærerne, sier han.

Han har ansvaret for å lære opp elevene på Slåtthaug, og viser til at fagfornyelsen sier at vg1-elever på TIF og elever på vg2 industriteknologi skal ha kjennskap til robotteknologi.

TA MED UT – Vi har en litt større robot, og så har vi fått kjøpt inn åtte mindre, men vi hadde trengt en enda større, lik den vi fikk introdusert på Osterøy. Jeg kan gjennomføre en god del undervisning på skolen, men for å vise elevene større roboter må jeg ta dem med ut i industrien, for at de virkelig kan få inntrykk av hva en robot er i stand til å gjøre, sier han.

Oen ønsker seg flere fagdager.

– Vi trenger flere slike dager der yrkesfaglærerne virkelig får prøve å tilegne seg den nye kunnskapen, en god del av oss kommer jo fra industrien og har jobbet med roboter, men ikke alle, sier han.

Selv har Oen 33 års bakgrunn som CNC-operatør, før han ble yrkesfaglærer i 2014. Hans siste jobb var hos Framo Fusa, der han var med på å bygge opp den første robotcellen og satte denne i drift. ♦



Øystein Oen jobbet 33 år som CNC-operatør før han ble yrkesfaglærer. Her tester han ut en robot på fagdagen.

I Fredrikstad satser de på toppkokker

FREDRIKSTAD Det er skrikende mangel på gode kokker rundt om, og det skal den helt nye linjen *toppkokk* ved Glemmen videregående nå bøte på. Fredrikstad-tilbudet er resultatet av et innovativt samarbeid mellom skolen og lokalt næringsliv.



TEKST OG BILDER **TERJE HANSTEEN**



Jon Ivar, Jon Peter og Eirik har fokus på grønnsakene.

– Hvis vi ikke hadde hatt næringslivet med oss, så hadde vi ikke startet dette. Toppkokk viser hvordan næringslivet kan være med og påvirke skolen. Dette har vi i fellesskap jobbet veldig grundig med, sier assisterende rektor ved Glemmen videregående skole Cathrine Monsen til Yrke.

Sammen med fagleder Petter Grøtvedt Kildebo og utdanningsleder Ann Kristin Olsen møter hun Yrke for å fortelle om det hun mener vil løfte kokkefaget. De tre beskriver et tilbud de mener er unikt i landssammenheng.

STORT BEHOV FOR KOKKER – Det hele startet med en idémyldring tilbake i 2020, vi så et behov for et skikkelig løft for restaurant- og matfag ved Glemmen videregående skole, et utdanningsprogram som har få søkere, og som også har et høyt nasjonalt frafall. I dag mangler det hele 1500 kokker i Norge. Kulinarisk Akademi var innom skolen og nevnte at vi burde snakke med tidligere ordfører i Moss Tage Pettersen, som er stortingsrepresentant for Høyre. Det gjorde vi, og så fikk vi også med oss bransjen, sier Kildebo.

Han forklarer at hele seks restauran-



Én av de ivrige elevene på nye toppkokk, er Emilie.



– Glemmen har vært på Høgskolen i Østfold og presentert toppkokk. En rekke andre videregående skoler er også interessert i det nye tilbudet, sier fra venstre assisterende rektor Cathrine Monsen, fagleder Petter Grøtvedt Kildebo og utdanningsleder Ann Kristin Olsen.

ter skrev under på søknaden om å få starte et toppkokktilbud på Glemmen.

– Søknaden om å få starte dette tilbudet for 15 elever innenfor restaurant- og matfag, med oppstart 2022/2023, ble levert Viken fylkeskommune i april 2021. Svaret på søknaden fikk vi 16. desember, og da måtte vi komme i gang med markedsføring raskt. Vi var avhengige av å få 12 elever, og opplevde at vi hadde nok av søkere. I dag har vi 16 elever på toppkokk, som er et fylkesdekkende tilbud, én er fra Sigdal, resten kommer fra Fredrikstad og omegn. En del av disse elevene hadde egentlig tenkt å søke på noe helt annet, sier Kildebo.

DRØMMER OM UTLANDET Det er hektisk aktivitet på skolekjøkkenet på en onsdag. 16 elever er i sving og skal prøve ut nye måter å tilberede grønnsaker på, råvarene har de selv hentet fra en lokal andelsgård. Lidenskapen for god mat deler de alle.

– Jeg søkte meg til toppkokk fordi det høstes morsomt ut, og jeg har lenge vært interessert i matlaging. I første

omgang vil jeg gjerne til restauranten Hos Thea i Oslo, senere er drømmen å få jobbe som kokk i Italia eller Frankrike, sier Andreas Hauge (16) fra Fredrikstad.

Eva-Geet Pettersen (16) fra Moss istemmer:

– Det høstes veldig interessant ut, og toppkokk virket bedre enn det vanlige tilbudet i restaurant- og matfag. Jeg tror at det gir flere muligheter. Målet mitt er å lære mer om utnytting av mat, og å lage sunn mat. Lærerne her bryr seg. Det er morsommere her enn på ungdomsskolen.

– Miljøet er bra, alle virker åpne, og alle snakker med hverandre. Og noen er mer motiverte enn andre. Vi skal ha praksis ved en restaurant i Østfold eller Oslo, men vi kan også få plass andre steder i landet. Vi har vært på to gårder så langt og lært om grønnsaker, og lært om hvor mye arbeid som ligger bak hver grønnsak. I tillegg har vi besøkt en alpakkagård og en vingård på Hvaler, sier Andreas, som foretrekker pasta fra Sicilia, mens Eva går for asiatisk mat.

REALISERER DRØMMER – Hva er inntrykket av elevene?

– Jeg har fått et veldig godt inntrykk av elevene. Denne linja kommer til å bli veldig spennende, og den gir flere muligheter. Jeg føler meg veldig privilegert som kan være her. Målet mitt som lærer er at elevene kan bli så gode som mulig, og at de får realisert drømmene sine om jobber her og der, og skape nettverk, sier kontaktlærer og kokk Sigrun Nergård.

Elevene på toppkokk får være med på veldig mye. Fra en lokal andelsgård høster de grønnsaker og får kjøtt. De skal samarbeide med et lokalt slakteri som driver med alpakka og fallvilt. Ytre Hvaler Vingård har de også et samarbeid med. Elevene skal lære om produksjon av vin og gjennomføre Winemaker's dinner for produsenten på vingården.

MÅ VÆRE MOTIVERTE I januar ble Camp ToppKokk arrangert ved Støtvig Hotell på Rygge. 17 tiendeklasseelever



Erik er på vei til å bli toppkokk.



Andreas Hauge fra Fredrikstad og Eva-Geet Pettersen fra Moss er på vei til å bli toppkokker, godt hjulpet av kontaktlærer og kokk Sigrun Nergård i midten.

møtte opp og kunne få vise sine kokkekunster. Dette var en todagers samling hvor elevene fikk informasjon og innblikk i hva det nye tilbudet dreide seg om. Det ble også gjennomført samtaler med hver enkelt med tanke på toppkokk.

– Det var veldig motiverte elever som virkelig hadde «passion», merket jeg, forteller Kildebo.

– På toppkokk utarbeides det individuelle planer for hvordan de skal nå målene sine, og det stilles harde krav. Vi har fokus på metoder og foredling av råvarer, og at man skal jobbe som restaurantkokk. Fra og med november er elevene ute i bedrift to dager i uka. Vi ønsker å kunne sende elevene til utenlandske skoler og bedrifter allerede på vg1 gjennom Erasmus.

– Hvem passer dette for?

– Man må vite hva man går for, når man søker seg inn, og man må kunne gi det lille ekstra. Vi håper etter hvert på flere søkere, og det er opp til Viken å bestemme om det skal opprettes flere klasser ved høyt søkertall, sier Ann Kristin Olsen.

HÅPER STANDARDEN HEVES Knut R. Johannessen, leder av Norske Kokkers Landsforening Østfold, har følgende å si om toppkokk:

– Vi var med på idémyldringen og oppstartsfasen på Glemmen, og hørte om prosjektet i Viken første gang for to-tre år siden. Det er viktig at skolen nå tar med seg bransjen, for utviklingen går brennfort. Vi trenger et lokomotiv som kan heve standarden på opplæring og statusen på kokkeyrket. Toppkokk blir tettere på næringslivet, og vi tror det



Knut R. Johannessen.

Foto: privat

vil bli undervist på en mer utradisjonell og målrettet måte, sier han.

Johannessen mener det er viktig med stor grad av elevinkludering.

– Vi tror at dette blir en mer kjørbar vei for de som vet hva de vil bli. Vanlig skoleløp er matfag første året med introduksjon av de ulike valgmulighetene, for så å ta et valg andre året. Toppkokk er derimot en spissing av kokkefaget. Vi håper at dette vil skape entusiastiske og motiverte elever, og at dette også kan være med og løfte andre linjer innen matfag, samt løfte Glemmen videregående skole internt. Det

blir spennende å følge dette prosjektet de kommende år.

TRENGER DEDIKERTE KOKKER Restaurant Slippen i Fredrikstad er en av de lokale restaurantene som forhåpentlig vil få god nytte av det nye tilbudet.

– *Hva tenker dere om toppkokk?*

– Det er et godt initiativ å starte en egen linje for de som er ekstra interessert, da får man mer ut av utplassering og opplegg på skolen. Dedikerte kokker er noe vi virkelig trenger, så vi kan videreutvikle gastronomien og fortsette å gå ut og få gode matopplevelser. For at det skal skje, trenger vi dedikerte sjeler med et solid grunnlag, for det er et stort fag som man aldri blir ferdig utlært i, sier kjøkkensjef Sondre Knutsen Wiedswang.



Ørjan er klar med potetene.

– *Hva innebærer samarbeidet dere har med Glemmen?*

– Vi bidrar der vi kan, og veien blir litt til mens den bygges. Vi støtter i hvert fall oppunder med det som trengs, vi tar imot elever på utplassering og lar dem få et innblikk i hva det innebærer å jobbe som kokk. Vi tar imot lærlinger og lærer dem opp etter beste evne.

– *Det er stor mangel på gode kokker i Norge. Er dette veien å gå?*

– Jeg tror dette er veien å gå, om ikke er det i hvert fall et skritt i riktig retning.

Hvis elevene er dedikerte og motiverte for det de driver med, vil man få mye mer ut av opplegget som er lagt til rette, og resultatene vil bli deretter, sier Wiedswang. ♦

ANNONSE

BESTILL ABONNEMENT PÅ YRKE

Medlem i Utdanningsforbundet?

Velg abonnement og papir/digitalt på **Min Side**:
www.udf.no/min-side
Medlemsservice: medlem@udf.no

Ikke medlem?

Send bestilling til:
abonnement@utdaningsnytt.no
300,- per år for 4 utgaver

Utgis
også som
e-blad



Foto: Adobe Stock

Norsk utdanning i Spania stoppet av covid-19

Ønsker å starte helsefagutdanning i Spania igjen

COSTA BLANCA Koronakrisen stoppet helsefagutdanningen ved Den norske skole Costa Blanca i Spania i 2020. Nå håper de på å komme i gang igjen.

TEKST OG BILDER
HARALD VINGELSGAARD

Denne norske skolen har godkjenning for vg1 helse- og oppvekstfag og vg2 helsearbeiderfag. De drev helsefagutdanning i nesten 20 år før koronakrisen kom.

– Da vi stoppet utdanningen fra høsten 2020, ble den satt på vent. Vi skal ha saken opp på et møte i november i år. Hvis styret sier ja, må vi ta forbehold om å få nok elever til utdanningen, sier viserektor Nils P. Lie-Gjeseth.

Hvis det blir grønt lys i styret og mange nok elever, ser de for seg å starte opp igjen med samme yrkesfaglige tilbud som de hadde før pandemien innen helsefag.

BRÅSTOPP Det var i mars 2020 koronakrisen slo inn for fullt. Da hadde elevene i vg2 helsearbeiderfag praksis på norske og spanske helseinstitusjoner i området omkring Altea i Spania.

– Elevene fikk ikke være på sine praksisplasser da koronaen kom. Vi måtte gi teoretisk utdanning resten av



Rektor Bjarthe Buen (t.v.) og viserektor Nils P. Lie-Gjeseth på ei trapp inne på området til Den norske skole Costa Blanca, hvor det kan bli ny utdanning innen helsefag.

det skoleåret, sier Lie-Gjeseth.

Fra høsten 2020 ble utdanningen stoppet.

– Store deler av utdanningen var i bedrift, på praksisplassene. Der hadde vi ni timer i uka på vg2 helsearbeiderfag og seks timer i uka på vg1 helse- og oppvekstfag, sier han.

Som følge av pandemien ble det umulig å skaffe praksisplasser, og skolen kunne ikke motta elever fra Norge.

– Vi hadde en avtale med både Troms og Rogaland om at elever kunne komme hit et halvt år i sin utdanning. Dette var veldig viktig økonomisk for skolen vår, understreker han. Han viser

Vi er den eldste norske skolen i utlandet og den eneste med godkjenning for yrkesfag, sier viserektor Nils P. Lie-Gjeseth.



til at avtalene måtte avsluttes da det ikke var praksisplasser til elevene.

NYE PRAKSISPLASSER Hvis det skal bli helsefagutdanning igjen, må det bli mulig å skaffe nye praksisplasser, forklarer han. Det er mange norsk helseinstitusjoner i nærheten av Altea, for eksempel Centro Asistencial Noruego – bedre kjent som Bærumssenteret i Norge. Noen elever var også i praksis på et spansk sykehus.

– Vi var vel den eneste norske skolen hvor elevene på vg2 fikk være i praksis på sykehus. Vi hadde praksisplasser i Clinica Benidorm, som er kåret til et av de beste sykehusene i Spania, sier viserektoren.

MANGE ÅR Skolen hadde helsefagutdanning fra år 2003 til det ble stopp i 2020. Lenge før koronakrisen kom, mistet de retten til å gi utdannelse til voksne elever over 24 år. Skolens elever hadde en gjennomsnittsalder på 40 år da de drev med voksne elever. Uten disse voksne ble det færre elever.

– Jeg har aldri skjønnt hvorfor vi som norsk skole i Spania ikke skal få voksnelever, når norske skoler i Norge får det, sier Lie-Gjeseth.

Den norske skole Costa Blanca er en privat skole. Den ble startet i 1972 og har 50-års jubileum i 2022. Skolen

drives som om det skulle vært en skole i Norge, med for eksempel norske læreplaner.

85 prosent av utgiftene til skolen blir betalt av den norske staten. Elevene betaler 15 prosent selv.

Denne norske skolen er ikke bare den eldste norske skolen i utlandet. Den er også den eneste norske skolen i utlandet som er godkjent for yrkesfag.

FLEST PÅ GRUNNSKOLEN Den norske skole Costa Blanca har nå 255 elever fordelt på grunnskolen og treårig videregående skole med studiespesialisering.

– I motsetning til mange skoler i Norge har vi fullt kvalifiserte lærere og ansatte i alle stillingene på skolen vår. Det er stor søknad til skolen, både blant de ansatte og elever, sier Bjarte Buen, som begynte som rektor høsten 2022.

Denne skolen er med andre ord kun for nordmenn. Og dem er det mange av i den nordlige delen av Costa Blanca-kysten, hvor skolen ligger. Flere titusen nordmenn er fastboende i området, i

tillegg til alle som oppholder seg der i lange perioder av året eller er der på ferie.

Nordmennene bor hovedsakelig i Alfas del Pi, hvor skolen ligger, og i nabobyene Albir og Altea.

Skolen holder til i et stort boligfelt med romslige eneboliger rundt omkring i åsen ovenfor sentrum av Alfas del Pi. Dette er et svært rolig område. Mange nordmenn som bor i området, synes det er litt som hjemme i Norge med fjellene på oversiden og sjøen som ligger en kort kjøretur med bil på nedsiden av byen.

SOM EN FAMILIE – Hvordan er det å drive skole i Spania?

– Her får elevene mye tettere oppfølging enn det som er vanlig på en skole i Norge, sier rektor Bjarte Buen.

– Og vi som jobber i en norsk skole i utlandet, blir mye mer sammen på fritiden enn det som er vanlig i Norge. Vi blir venner. Vi blir som en stor familie, sier Buen. ❖

Kom til Spania som ufaglært, men tok fagbrevet på Solkysten

COSTA BLANCA Therese Hermanrud er helsefagarbeider i Spania. Utdanningen tok hun på den norske skolen på Costa Blanca, og hun mener flere burde valgt en utdanning innen helsefaget.

TEKST OG BILDER HARALD VINGELSGAARD

– Jeg er heldig som arbeider i dette rehabiliteringssenteret hvor vi har god tid til å veilede brukerne, sier hun.

Therese viser vei gjennom Centro Asistencial Noruego (CAN) – Bærums-senteret – hvor det er plass



Therese Hermanrud hjelper Helge Fragell, som har store problemer med å gå på grunn av dårlig balanse.

til 38 brukere.

– Brukerne har veldig mange forskjellige diagnoser og livssituasjoner. Her jobber vi både med det fysiske, psykiske og sosiale. Det kan være isolasjon, endring i livssituasjon, trening etter operasjon eller for eksempel avlastning fra en belastende hverdag, sier hun.

Tilfældigheter førte til at hun flyttet til Spania.

– Jeg reiste på ferie, fikk en korttidsjobb, og siden har jeg vært her.

UFAGLÆRT Hun arbeidet først på senteret som ufaglært. Sjefen mente hun burde ta fagutdanning.

– Jeg fikk utdanning på Den norske skole Costa Blanca, som ligger i nabo-byen Alfas del Pi.

Hun synes det var lærerikt å ta utdanning etter å ha jobbet som ufaglært i mange år. Hun lærte grunnprinsippet om å «se» en brukers res-

surser og veilede hver enkelt til å bruke disse best mulig.

– Dette er en inspirerende måte å jobbe på. Her har vi både tid og muligheter til å gjøre det. Jeg er så glad jeg kan jobbe i tråd med min utdanning og dette grunnprinsippet, sier hun.

Hun forklarer at hver enkelt pasient, eller bruker som de kaller dem, blir kartlagt.

På den måten finner vi ut hvilke behov hver enkelt har, og ikke minst brukernes egne mål for oppholdet. Alle må delta på aktiviteter og vise stor egeninnsats, sier Hermanrud.

AKTIVITETER En av CANs grunnpillarer er et stort, felles aktivitetsprogram med varierte aktiviteter sju dager i uken.

– Da jeg begynte å jobbe her for mange år siden, var det moderne i pleien at alle skulle gjøre alt tverrfaglig:



▲► Therese Hermanrud gir instruksjoner i yoga til Kristin Eriksen.



På CAN er alle ansatte med på å drive fellesaktivitetene, alt fra boccia, spanskurs, fellestrim, balansetrening og utflukter til trimturer.

Costa Blanca-kysten i Spania har et klima som mange i Norge drømmer om, med sol og sommer nærmest året rundt. På senteret er det et stort basseng med 34 grader varmt vann. Saler og arbeidsrom for ergoterapeut og fysioterapeuter. Terrasse og hage. Og blant annet en stor spisesal hvor alle er samlet til frokost, lunsj og middag.

De har også en filosofi om å bruke tid.

– Vi skal være gode veiledere. Med tid, tålmodighet og oppmuntring kommer man langt i opptrening. Hjelp til selvhjelp. Hvis vi gjør det brukerne selv kan greie, gjør vi dem en bjørnetjeneste. Vi bruker uttrykket «jobbe med hendene på ryggen» for å illustrere dette her på CAN.

Hun understreker at denne måten å jobbe på er mye mer hensiktsmessig, og mener det er veien å gå i pleie og rehabilitering.

– Brukerne kan få tilbake evner til å utføre hverdagslige oppgaver, mestre hverdagen bedre. På den måten kan de også greie seg mye bedre når de kommer tilbake til Norge. Jeg kom fra sommerjobb i

DAGENS PROGRAM	
08:00	ÅPENT BASSENG FRISTRUKT BUFE 08:00
09:00	MATTE-YOGA (3d) BLI MED!
09:30	FØLG TIL BANK (spesialt i samarbeid)
10:30	10:30 → STOL-YOGA! BLI MED!
10:30	BALANSE-TRENING (2d)
12:00	FELLESTRIM (2d)
12:30	LUNSJ BUFE
14:00	Håndtrening med ERGO (3d) BLI MED!
16:00	BASSENG-TRENING
18:00	MIDDAG
19:30	KAFÉ-TUR (spesialt i samarbeid)
20:00	ANSVARSKJEPLER HÅRØK 10:00

Her ser vi oppslagstavlen, med programmet for vinteren.

Oslo på et bo- og behandlingshjem. Der var det om å gjøre å hjelpe flest mulig på kortest mulig tid. Så her på CAN er vi alle privilegerte.

YOGA Klokken er 12.00. Tid for fellestrim. Therese gir instruksjoner. Armene i været. Høyre fot ut. Venstre. Høyre igjen. Slik fortsetter hun med forskjellige øvelser. Det gir fin trening til brukerne, som ser ut til å være svært motiverte for trening.

Etter fellestreningen møter vi en av brukerne.

– Jeg kan ikke få fullrost de som arbeider her, sier Kristin Eriksen (58).

Hun forteller at hun har mange kroniske sykdommer, blant annet leddgikt. Etter tre uker i Spania, i en periode med mye sol og varme, temperaturer på om lag 30 grader og solskinn nesten hver dag, merker hun stor forskjell.

– Kjempedeilig. Bare det

å komme til dette klimaet fører til at jeg får mye bedre helse. Før jeg kom hit, hadde jeg mye vondt. Her synes jeg det er ganske greit å leve med sykdommen, sier hun.

Hun har lagt merke til at hun får tett oppfølging av Hermanrud og de andre som arbeider der.

– De «ser meg» og følger med meg nøye over lang tid, dag etter dag, uke etter uke, slik at de kan gi meg best mulig hjelp. Jeg føler meg ordentlig godt ivaretatt her, sier Eriksen.

Noe av det hun setter aller mest pris på, er yoga med Therese Hermanrud.

– Den treningen er jeg veldig glad i.

De to går opp til yoga-rommet og demonstrerer. Tid for myke, smidige øvelser. Balanse. Konsentrasjon. Ro. Therese gir henne rettledning i noen enkle yogaøvelser stående, noe som Eriksen synes gir god effekt.



Tid for fellestrim med Therese Hermanrud.

VARIERT Therese Hermanrud mener hun har varierte arbeidsdager som leder for forskjellige grupper av brukere på Bærumssenteret: En dag på stranda for å bade. En annen dag på utfukt til den store byen Valencia for å gå på restaurant og spise tre retters middag. En dag på markedet hvor det selges alle mulige slags varer, alt fra grønnsaker, frukt og annen mat til klær og forskjellige ting. Hun oppfordrer gjerne flere til å bli helsefagarbeider:

– Dette er en allsidig og god utdanning som ikke er så høyt verdsatt som den burde vært, sier hun og påpeker at utdanningen fører til et sosialt yrke.

– Utdanner du deg til å bli helsefagarbeider, er det

lett å få jobb, understreker hun.

Men noen ulemper er det også for helsefagarbeidere.

Hermanrud mener det er altfor travelt på mange institusjoner for syke mennesker, både i Spania og Norge.

– Jeg er heldig som arbeider her i Centro Asistencial Noruego i Spania, hvor jeg får tid til å utføre arbeidet på en måte som er til det beste for brukerne, fremholder hun.

FAGLÆRTE – Centro Asistencial Noruego har 11 helsefagarbeidere, alle sammen er faglærte, sier avdelingsleder Maria Eikenes.

I tillegg til disse har de tre fysioterapeuter, en ergoterapeut, sykepleiere og

andre fagfolk, slik at det til sammen blir 25 årsverk.

Noe av ideen med Bærumssenteret i 2001 var å etablere et senter som kunne drives rimeligere enn i Norge. Derfor er senteret spansk.

Brukerne må ha henvisning fra lege og selv søke

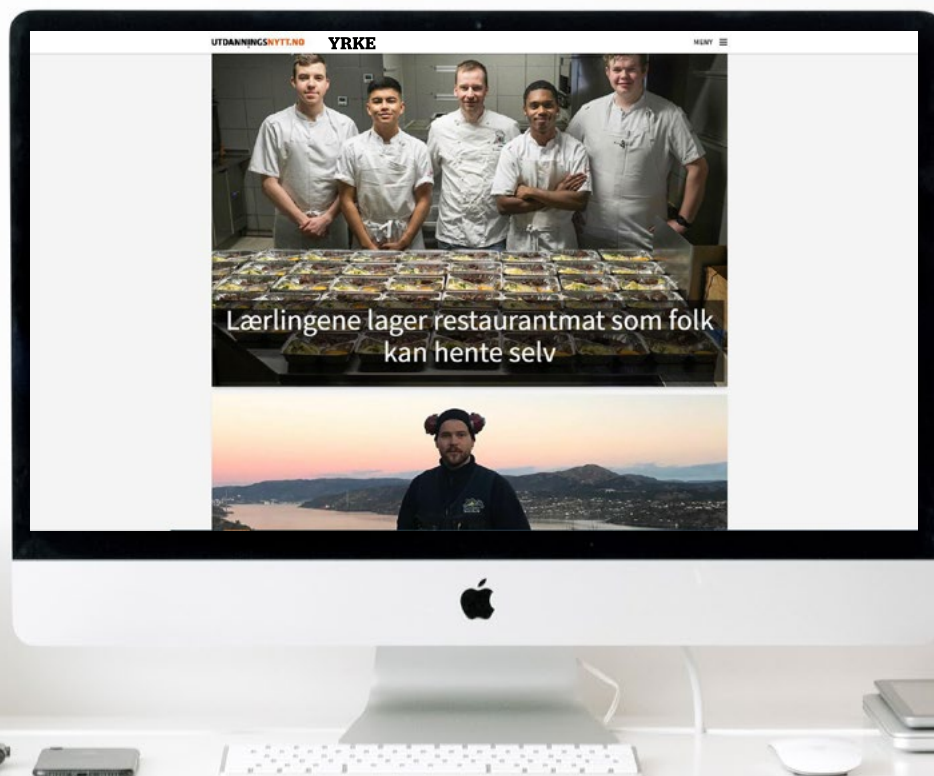
om plass. Behandlingstiden er seks uker.

– Når de reiser hjem igjen til Norge, skal de forhåpentligvis være i stand til å greie seg selv bedre enn de gjorde før de kom hit, sier Maria Eikenes. ♦



Therese Hermanrud (t.h.) og avdelingsleder Eikenes i parken som ligger inntil Bærumssenteret.

Hold deg oppdatert på nyheter
om yrkesopplæring:
utdanningsnytt.no/yrke



UTDANNINGSNYTT.NO

Daniel tenker læretiden er et springbrett

TRONDHEIM – Her får du gratis mosjon, sier Daniel Bergmann. Han fyker opp trappene til fjerde etasje i et stort nybygg i Trondheim i en sånn fart at det klirrer i verktøybeltet. 18-åringen tror læretiden som rørlegger kan være springbrett til å ta videre utdanning innen faget.

TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**

Daniel Bergmann gleder seg litt ekstra til dagen etter. Da skal lærlingene hos GK Trøndelag på to dagers tur for å besøke hovedkontoret i Oslo, og de er også lovet restaurantbesøk for at alle skal bli godt sammensveiset. GK er en entreprenør med virksomhet i Norge, Sverige og Danmark, og selskapet leverer tekniske installasjoner til alle typer bygg.

Daniel var utplassert hos GK rør da han gikk vg2 på Charlottenlund videregående skole og fikk lære plass de skolegangen var fullført.

Nå er 18-åringen en av mange som er med på å bygge et åtte etasjers kontorbygg på Sluppen i Trondheim. Når det oppdraget er fullført, venter en ny og spennende opplevelse, for lærlingen skal ut på anlegg.

FIKK PRØVE SEG I OPPVEKSTEN Som så mange andre smågutter skulle Daniel bli fotballspiller da han var liten. Målet var Rosenborg, og kanskje Real Madrid, som er den andre favorittklubben. Etter hvert var det helt greit å spille på Nardo, men nå er også det slutt.

– Vi trente fem ganger i uka, samtidig som jeg var lærling, så det ble mer stress enn artig. I vinter skal jeg spille futsal inne i stedet.

– *Når bestemte du deg for å bli rørlegger?*

– Familien min har et lite tømmerfirma der faren og broren min jobber. Jeg fikk prøve meg litt i oppveksten og var med på å bygge plattning på hytta. Et år hadde jeg også sommerjobb i firmaet, og da rev vi et kontorlokale og bygget det opp igjen.

Da Daniel skulle søke videregående, trodde han at yrkesfag ville passe best.

– Det virket kult å bli for eksempel mekler, og jeg var ikke skoletrøtt. På den annen side liker jeg å jobbe fysisk og være ute og røre på meg.

Valget falt på bygg og anlegg, og etter året på vgi måtte han bestemme seg for hvor han ville videre.

– Det sto mellom tømmer, blikkenslager og rørlegger. Jeg er interessert i å montere, og mange snakket varmt om rør, så da ble det dette på vg2.



Som rørlegger må du være bevegelig. Daniel Bergmann fuger rundt et nytt toalett, og det er ikke store plassen å boltre seg på.



ALDER: 18

FRA: Trondheim

LÆRLING: som rørlegger hos GK Rør AS

GIKK PÅ: Charlottenlund videregående skole i Trondheim

SER PÅ: Netflix-seriene Dahmer, Breaking Bad og Exit

HØRER PÅ: svensk rap som Einar og Yasin, og norske Undergrunn; liker også podkast med humor, som «Enkel servering» med blant andre Morten Ramm og «Storefri» med Herman Flesvig og Mikkel Niva

FAVORITTMAT: sushi – og taco på fredagene

KJØRER: en BMW i 1-serien

PÅ FRITIDEN: spiller futsal, trener og er med kompiser

1000 DELER Daniel hadde yrkesfaglig fordypning (YFF) hos GK Rør og fant ut at det var mye å holde styr på i starten.

– Innen faget er det minst 1000 deler med forskjellige navn, men det kom litt etter litt. Som rørlegger er det også mye du må forstå, og alt henger sammen, understreker lærlingen.

Det er ikke bare bare hvis noe av rørsystemet i et bygg svikter.

– Det er for eksempel veldig viktig at et sprinkleranlegg fungerer når det skal. Det er krise hvis det begynner å brenne og det ikke går av. Er et toalett montert feil, ser du det kanskje ikke før det blir oppdaget vannskader i veggen, sier Daniel. En av oppgavene hans da Yrke er på besøk, er å montere og fuge rundt nye toalett som skal på plass.

Unggutten skryter av arbeidskameratene.

– Her på byggeplassen omgås jeg mange. Vi har artige samtaler og er en fin gjeng.

Sikkerhetsdrilling er en viktig del av opplæringen, og Daniel er med på vernerunde en gang i uka.

– Vi har en sjekkliste. Verneutstyr og fallsikring må være i orden, og det er også viktig at det er ryddig, så ikke noen snubler i rot og blir skadet.

FILMSTJERNE Mange unge i Trøndelag er blitt kjent med rørleggerfaget gjennom Daniel. Han har vært med på å lage en promoteringsfilm for yrkesfag og har hatt et team som har fulgt ham på jobben. I tillegg ble han intervjuet.

– Så hva er fordelene med yrket, etter din mening?

– Du slipper studielån, kommer raskt ut i jobb, får godt betalt og har store muligheter videre, kommer det på rams.

Selv har 18-åringen kjøpt seg bil, og nå sparer han litt hver måned til egen bolig.

Daniel har ett år igjen av læretiden og har så smått begynt å tenke videre.

– Det finnes mange muligheter, og jeg har en liten plan. Tanken er å gå teknisk fagskole for å kunne bli prosjektleder eller starte egen bedrift.

UT PÅ ANLEGG Rørleggerlærlingen har vært med på hele prosessen når det store kontorbygget har reist seg. Men snart skal han begynne å jobbe utenbys. Da venter et nytt oppdrag i Meldal, så han blir ukependler og skal bo på brakkerigg. Gutterommet hjemme får besøk bare i helgene.

– Dette gleder jeg meg til.

– Hvordan har du hatt nytte av det du lærte på videregående?

– Både tegnekunnskapen og e-læring er kommet godt med. Vi jobbet også fysisk på skoleverkstedet to dager i uka, der vi monterte servanter og toalett og fikk grunnleggende basiskunnskaper. Det var derfor ikke noe sjokk å begynne i lære, men det var mer alvor der ute.

– Er det noe du savner på arbeidsplassen?

– Det er for lite jenter. Jeg skulle ønske flere jenter valgte håndverksfag, så det ble en jevnere fordeling. ❖

Iver Galåen lesser pakker inn i tilhengeren, der den står ved rampa på baksiden av anlegget til Galåen Transport på Røros.

Iver (16) bestemte seg for yrke lenge før han begynte på videregående

RØROS Allerede før skolestart, og to år før han kunne ta førerkort, jobbet han som yrkessjåfør. – Kjempefint med elever som bestemmer seg tidlig, sier lærer Terje Moen.

TEKST OG BILDER **HARALD VINGELSGAARD**

16 år gamle Iver Galåen fra Røros er så å si født inn i yrket.

Vi møter ham på rampa til det store firmaet Galåen Transport på Røros sør i Trøndelag. Der står han og lesser varer inn i tilhengeren på sin UTV. I pakkene, eskene og posene er det nærmest alt mulig, fra klær og mat til såpe, tørkepapir og TV.

Disse varene skal han frakte til forskjellige bedrifter og private kunder

rundt omkring i Røros. Iver kjører på alle veiene i Røros-området, også der det er fartsgrense 80 kilometer i timen, slik det er et stykke fra transportfirmaet til nærmest kunde.

– Jeg har ikke lov til å kjøre fortere enn 40 kilometer i timen med min UTV. Men det går bra. Når det blir kø bak meg, er jeg behjelpelig med å svinge til side og slippe dem forbi, forklarer han.

TEGNESERIEFARKOST Ved første øyekast minner doningen hans litt om en tegneseriefarkost. Han tar plass i førersetet. Når han starter motoren, durer den så kraftig at lyden kan ligne på en veteranbil.

Ingen tvil om hvem som har startet opp, når Iver er på farten.

Han kjører ut på fylkesveien og i retning Røros sentrum. Første kunde er Byggmakker. Han svinger inn på

baksiden av den store byggevareforretningen, og leverer en pappeske og en pose med varer til Torstein Engan, som jobber i Byggmakker.

Galåen gir Engan et A4-ark med info om vareleveransen. Engan skriver under på dokumentet.

– *Hva synes du om å få varer fra en så liten farkost som UTV med henger, Engan?*

– Det er stas å få varer med en slik leveranse. Det er jo litt kult med UTV og henger, sier han.

Iver Galåen jobber effektivt. Han har tidsfrister. Straks Engan har skrevet under, setter Galåen seg i fører-setet og kjører til neste kunde. Slik fortsetter han å kjøre ut varer i Røros sentrum og området omkring sentrum, til alt er levert. Deretter kjører han tilbake til det store anlegget til Galåen Transport og parkerer sin UTV med tilhenger.

INNFØDT – Jeg er innfødt i sjåføryrket. Jeg har jobbet i firmaet vårt, Galåen Transport, siden jeg var ti år, med å losse varer, laste varer, vaske biler og mye annet. Den store drømmen har vært å selv få lov til å kjøre varer, sier han.

Sommeren 2022 gikk drømmen i oppfyllelse, da Galåen Transport manglet sjåfører. Bedriften kjøpte tilhenger til UTV-en, slik at han kunne begynne å kjøre varer.

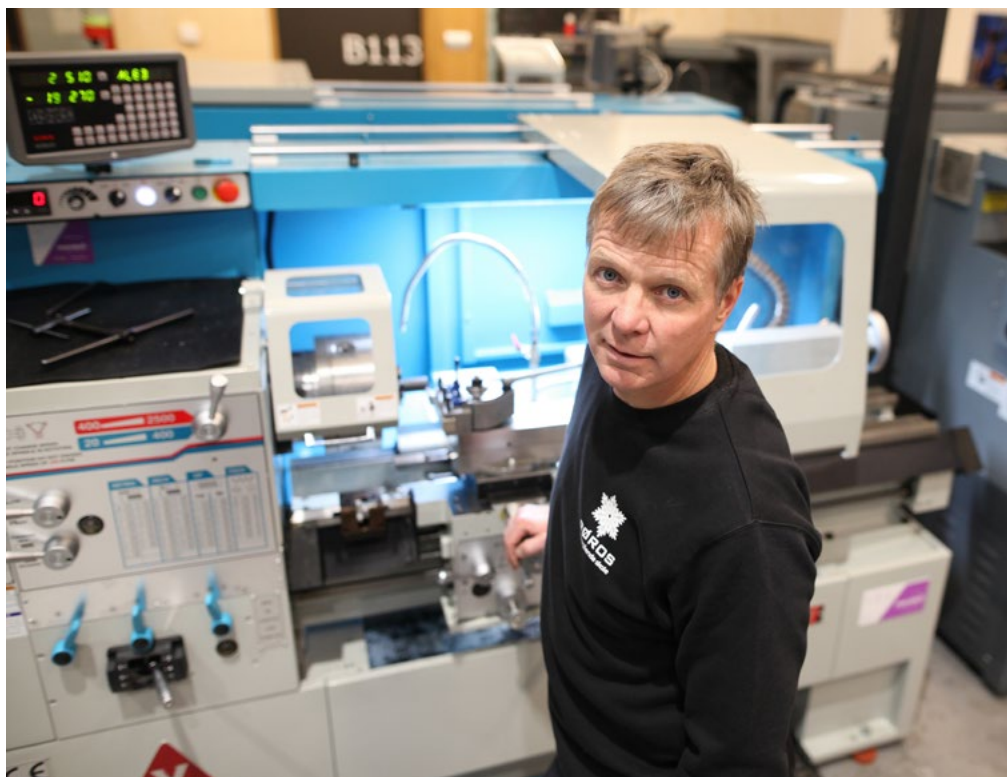
Tilhengeren ble dekorert på en profesjonell måte i svart-hvitt, ikke blått og hvitt som er firmaets vanlige farger. Iver ønsket svart-hvitt og fikk det slik han ville.

På tilhengeren står det med stor skrift Express på sidene, og bak er det skrevet Galåen junior. Telefonnummeret til firmaet er også tydelig på hengeren, slik at nye kunder lett kan komme i kontakt med dem.

Det kreves sertifikat for traktor for å kjøre denne UTV-en. Dette sertifikatet tok han straks han fylte 16 år. Derfor kan han kjøre varer på denne måten.

ALDRI I TVIL Iver Galåen har aldri vært i tvil om hvilket yrke han skal velge.

I høst begynte han på vg1 teknologi- og industrifag på Røros videregående skole. Neste år skal han fortsette på vg2 transport og logistikk ved samme skole. Deretter skal han delta på et 19 ukers kurs og ta yrkessjåfør-sertifikat, før han begynner som lærling i Galåen Transport.



– Det er utrolig mange valgmuligheter videre på vg2 og sluttkompetanse i form av fagbrev eller svennebrev for de som først går på vg1 teknologi- og industrifag, sier lærer Terje Moan.

– Jeg drømmer om å kjøre langtransport, lengst mulig. I en slik jobb er det et stort fagmiljø, man møter mange folk slik at man kan utveksle kunnskap og interesser. En av våre langturer er Røros–Stavanger som kjøres en til to ganger i uka, sier han.

Som sjåfør med UTV og henger lærer han raskt mye om arbeidslivet.

– Jeg gleder meg til å gå på jobb hver dag. Noen dager begynner jeg klokka 06.00 om morgenen. Andre dager star-

ter jeg senere. Det er best å komme seg opp tidlig om morgenen, sier han.

Om kveldene jobber han med å losse og sortere varer. Det blir lange dager, fra åtte til elleve timer i løpet av en dag. Når han går på skolen, jobber han etter skoletid.

VIKTIG SJÅFØR Iver sitter inne på det store pauserommet til Galåen Trans-

port, sammen med sin mor Marianne Tverå Galåen, som er kontormedarbeider i familiefirmaet.

– *Hvilken betydning har det for dere som firma at Iver kjørte varer med UTV og henger sommeren 2022?*

– For oss har det stor betydning. Det er jo genialt at Iver kan være til nytte på denne måten, da vi ikke fikk tak i sommervikarer, sier hun.

Iver fungerte som vikar for en sjåfør som kjører varebil. I tilhengeren fikk



16 år gamle Iver Galåen kjører UTV med tilhenger.

han plass til de samme varene som en varebil ellers ville fraktet rundt omkring på Røros.

Den ekstra tiden han bruker når han kjører i 40 kilometer i timen på de store veiene, sparer han inn ved at UTV-en kommer raskere fram i trange gater hvor varene skal leveres.

Lønna er god.

– Ungdommer som jobber i Galåen Transport, får 165 kroner i timen. Vi gir dem seriøs betaling. Det skal være positivt å komme inn i arbeidslivet, sier Marianne Tverå Galåen.

Daglig leder og eier av Galåen Transport er Ivers far Frode Galåen. Han er ute på jobb, det vil si at han kjører en stor lastebil som vikar, fordi firmaet ikke greier å skaffe nok vikarer som yrkessjåfør på de store bilene. Vanligvis jobber han på kontoret. Vi tar en telefon til ham.

Han synes det er merkelig at ingen søkte jobb som sjåfør på varebil for å frakte det som Iver kjørte i sin tilhenger med UTV.

ARBEIDSSKY – Dagens ungdom er arbeidssky med puter sydd oppunder armene. De greier seg fint uten arbeid, påstår Frode Galåen.

Han mener det burde vært en drømmejobb å kjøre varer for en 18-åring

som nettopp har tatt bilsertifikatet.

Galåen Transport er et stort firma med 50 ansatte, derav 44 sjåfører. – Det er et stort problem å skaffe sjåfører, også til faste jobber. Det blir verre og verre.



Iver Galåen blir godt mottatt av kundene, her er han hos Torstein Engan i Byggmakker.

Galåen Transport tar imot lærlinger. Firmaet gir til og med gratis førerkort for lastebil til sine ansatte, for å skaffe seg fagfolkene de ønsker å satse på, mot at sjåførene forplikter seg til å jobbe i bedriften i fem år etterpå.

– Det er perfekt å lære opp sine egne. På den måten kan vi forme våre fagfolk slik at de passer inn i bedriften.

Frode Galåen, som selv tok fagbrev som yrkessjåfør i sin tid, er ikke i tvil om at kjøringen med UTV og henger har stor betydning for fremtiden til Iver som fagmann.

– Når Iver blir ferdig utdannet, med sertifikat og fagbrev, kommer han raskt til å fungere godt i en jobb som yrkessjåfør hos oss, sier Frode Galåen.

KJEMPEFINT – Jeg synes det er kjempefint at enkelte elever har valgt sitt yrke før de begynner på videregående skole, sier Terje Moan, som er lærer på vg1 teknologi- og industrifag (TIF) på Røros videregående skole.

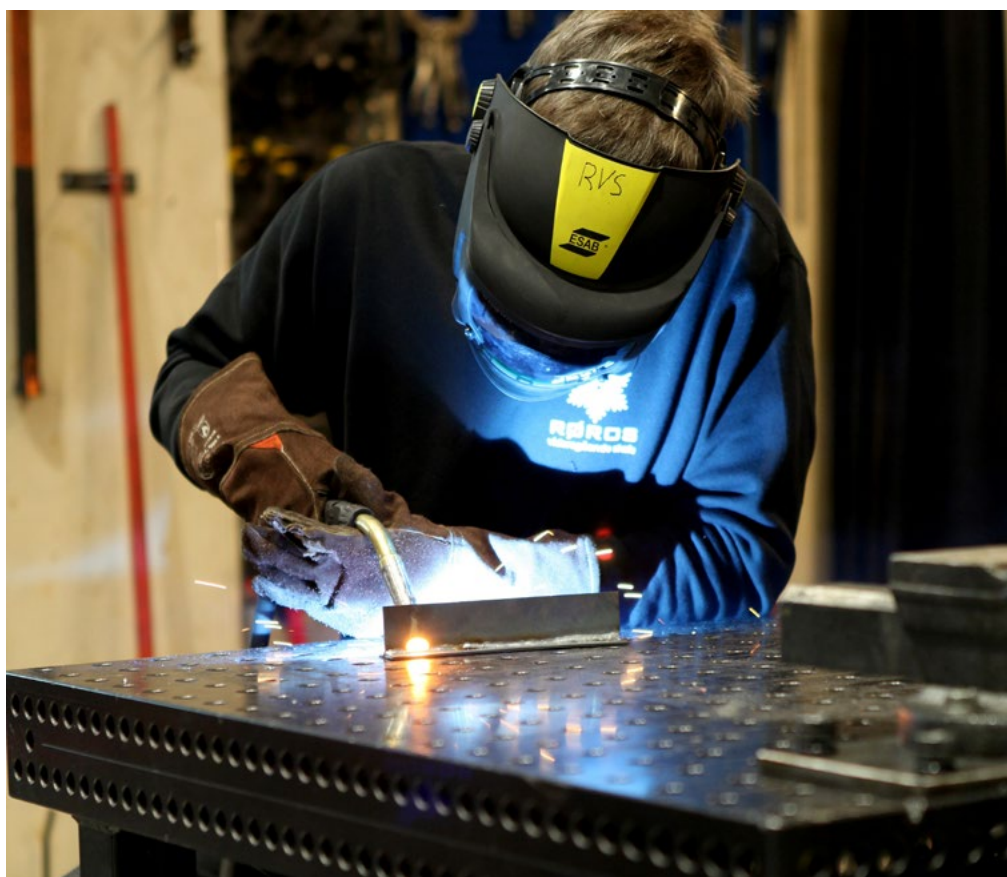
Han fastslår at mange elever som begynner her, har ambisjoner, men at det ikke er så mange som vet eksakt hvilket yrke de skal velge.

– Noen har lyst til å skru. De vil bli bilmekaniker, anleggsmekaniker eller «noe sånt». Det er utrolig mange valgmuligheter videre på vg2 og sluttkompetanse i form av fagbrev eller svennebrev for de som først går på vg1 teknologi- og industrifag. Høyere utdanning kan de også ta senere – om de ønsker det.

Røros videregående skole har 25 elever fordelt på to klasser på vg1 teknologi- og industrifag. Neste skoleår kan disse elevene velge enten vg2 transport og logistikk, eller vg2 industriteknologi på Røros, eller ta videre utdanning ved en annen skole.

Elevene på vg1 teknologi- og industrifag har «yrkesfaglig fordypning» med praksis i en bedrift tre ganger i løpet av året. I disse praksisperiodene skal elevene prøve forskjellige yrker.

– Hvilke fordeler er det at elevene har



Lærer Terje Moan demonstrerer sveising på verkstedet til vg1 teknologi- og industrifag.

bestemt seg for et yrke før de begynner på videregående skole?

OFTET VELDIG MÅLBEVISSTE – Disse elevene er ofte veldig målbevisste, og ser lett for seg slutten på skoletiden. Det blir enklere å gå på skolen, skoletiden føles mer tidsbegrenset for dem, når de allerede vet hva de skal bli.

Ulempen kan i enkelte tilfeller være at disse elevene ikke yter så godt i fag de føler er unyttig for deres yrke. En elev som har bestemt seg for å bli lastebilsjåfør, kan for eksempel være mindre interessert i enkelte mekaniske fag, som kan bli nyttige senere i arbeidslivet.

– Elever som har bestemt seg for et yrke, jobber gjerne på fritiden i en bedrift med dette yrket. Hva synes du om det?

– Å jobbe på fritida er jevnt over veldig positivt for elevene. Elevene lærer

seg hvordan arbeidslivet fungerer. Det kan de ta meg seg tilbake til skolen.

Men det hender at noen elever prioriterer jobbing på fritiden fremfor skolen. Det kan bli negativt for skolearbeidet, sier Terje Moan.

– Mange dropper ut av skolen eller endrer sitt utdanningsløp. Andre tar ikke fagbrev i det hele tatt etter videregående skole. Er det større sjanse for at elever som har bestemt seg for et yrke på forhånd, fullfører utdanningsløpet?

– Ja, det er det, sier Moan.

Han synes det er trist at mange dropper ut og ikke fullfører sin utdanning.

– Det er svært viktig å skaffe seg fagkompetanse. I mange yrker, som for eksempel yrkessjåfør, er det kjempestort behov for fagfolk for tiden, fastslår lærer Terje Moan ved Røros videregående skole. ♦

Trine Nilsen synes det er spesielt interessant å jobbe på rehabiliteringsavdelingen. Det å komme i mål med en pasients rehabilitering oppleves som en lykkerus.



Dette eldresenteret prioriterer å gi lærlingene bred praksis

LILLESAND Ved Lillesand bo- og aktivitetssenter får lærlingene praksis ved flere avdelinger. Det gir dem erfaring, kunnskap og trygghet når de skal søke jobb senere.

TEKST **MERETE SILLESEN** BILDER **MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN**

Det er store forskjeller mellom Trine Nilsen (21) og Roger Jørgensen (57). Det er også mange likheter. Til tross for ulik bakgrunn, alder og kjønn stortrives begge i jobben på Lillesand bo- og aktivitetssenter. Trine har nylig bestått fagprøven som helsefagarbeider, og har fått fast stilling. Roger er fremdeles lærling, og ser frem til å

ta fagprøven om noen måneder. Vi møter dem sammen med Elisabeth Vierli, som er sekretær ved bo- og aktivitetssenteret.

– Jeg har også ansvar for koordineringen og fordelingen av lærlingene og elevene som er her, sier Vierli.

– Jeg prøver å planlegge så de kan rullere på alle avdelingene, blant annet

i hjemmesykepleien, på langtidsopphold og på rehabiliteringsavdelingen. Da får lærlingene en allsidig erfaring fra læretiden.

VELGER VIDEREUTDANNING Trine valgte helse- og oppvekstfag på videregående, og var glad da hun fikk læreplassen på Lillesand bo- og aktivitetssenter. Her har

hun trivdes fra første stund, både med arbeidsoppgaver, kolleger og miljø. Hun setter pris på rulleringen, og forteller at dette har gitt henne en større forståelse for faget.

– Valget sto mellom helsefag og ambulanse, og jeg tror jeg velger begge deler og starter som lærling i ambulansefaget om et år, sier Trine Nilsen.

– I mellomtiden vil jeg gjerne ha så mye erfaring som mulig. Jeg valgte avdelingen for rehabilitering da jeg skulle søke jobb, men hadde også praksis i hjemmepleien og på langtidsavdelingen. Alle avdelingene er flotte arbeidsplasser. Jeg synes det er ekstra interessant å hjelpe pasienter med opptrening så de kan reise hjem. Det å komme i mål med en pasients rehabilitering oppleves som en lykkerus.

TILBYR VARIERT OPPLÆRING Elisabeth Vierli forklarer at de vanligvis har fire lærlinger på bo- og aktivitetssenteret, og at hver lærling har praksis på tre-fire avdelinger i løpet av to år. Senteret består av tre avdelinger for langtidspasienter og én for rehabilitering, de har to grupper med hjemmesykepleie og drifter tre dagsenter. I tillegg er det storkjøkken og vaskeri, kjøretjeneste som henter hjemmeboende brukere, og



Elisabeth Vierli er sekretær ved bo- og aktivitetssenteret. Hun har også ansvar for koordineringen, fordelingen og rulleringen av lærlingene og elevene.

det er også omsorgsboliger i tilknytning til bo- og aktivitetssenteret.

– Med et såpass variert tilbud til brukerne kan vi også tilby lærlingene varierte arbeidsoppgaver, sier hun.

– De starter på en langtidsavdeling, der det er mest stabilt med tanke på daglige rutiner. Mange lærlinger kommer rett fra skolebenken, og det er viktig å gjøre dem trygge i arbeidslivet. De trenger å mønes litt. Utover i læretiden kan de selv komme med ønsker om hvor de har lyst til å prøve seg, vi tilrettelegger så godt vi kan.

Vierli forklarer at mye handler om å ha nok veiledere, slik at lærlingene til enhver tid har noen å spørre til råds. Hun samarbeider tett med avdelingslederne, blant annet vurderes lærlingens modenhet. Det er kun én lærling av gangen på hver avdeling. Ingen blir overført til andre avdelinger før de er klare for det. Ifølge regelverket har alle elever krav på tilrettelagt opplæring, her kan ulike elever ha forskjellige behov.

– Skal vi få gode helsefagarbeidere, må vi også ta den ekstra utfordringen det kan være å ha noen på opplæring, sier Vierli.

OPPLÆRINGSKONTORET Elisabeth forteller at hun hvert år får en liste fra opplæringskontoret over hvilke elever som søker læreplass. Veldig ofte prioriteres ungdommer som kommer rett fra videregående, og helst



Lærling Roger Jørgensen søkte og fikk jobb på rehabiliteringsavdelingen etter bestått fagbrev. Her hjelper han beboer Øyvind Løland Fjellidal med gåtrening.

fra Lillesand, så arbeidsveien ikke skal bli så lang.

– Alle må gjennom intervju før de får læreplass hos oss, vi har flere søkere enn lærlingplasser. Vi sjekker om eleven har en plan B hvis han eller hun ikke får lærlingplass. Noen vurderer å ta vg3, mens andre er helt klare på at det kun er lærlingplass de ønsker, sier Elisabeth Vierli.

– I løpet av et intervju kan mye komme fram. Her er personlighet viktig, og vi kan legge mer vekt på lite fravær enn på gode karakterer. Denne samtalen gjør at vi stort sett får lærlinger som er dedikerte og interes-

serte, ja, som ofte brenner for faget. De aller fleste er et positivt tilskudd til arbeidsmiljøet. Det er Trine og Roger levende bevis på. Og de som ikke får lærlingplass, har gjerne flere ben å stå på. Vi prøver å unngå å ta inn lærlinger som velger læreplass kun på grunn av økonomi.

VOKSENLÆRLING Roger Jørgensen forteller om lang og variert arbeidserfaring, blant annet som drosjeeier, selger og innkjøper. Han er født i Mo i Rana, og er den eneste som ikke snakker klingende sørlandsdialekt, selv om han har bodd i Lil-



Roger Jørgensen har følt seg velkommen hos både kolleger og brukere. Han tror det er bra for miljøet med begge kjønn representert i arbeidsstokken.

skuldrene og yte mitt beste, uten å bevisse noe ved tall og statistikker. Jeg ble tatt varmt imot av både kolleger og brukere, sier Roger Jørgensen.

– Vi respekterer selvsagt at noen kvinner ikke kan stelles av menn, på grunn av religiøse regler. Jeg har også opplevd at andre kvinner har vegret seg litt, men etter den første dusjing er vi bestevenner. Det handler om omsorg, kunnskap, tillit og respekt, uansett alder og kjønn.

Mens vi snakker, kommer Øyvind Løland Fjelldal (85) ruslende med rullatoren sin. Han forteller at han stortrives i omsorgsboligen sin, der han har bodd i seks år.

– Trening er viktig uansett alder, og her får jeg god hjelp av fysioterapeuten, sier Øyvind.

FAGPRØVEN Voksenlærlingen har hatt praksis på tre avdelinger, og søkte seg tilbake til rehabiliteringsavdelingen for å ta siste del av læretiden der. Han mener rulleringen har hatt stor betydning, og gitt ham ekstra godt utbytte av tiden på Lillesand bo- og aktivitetssenter.

– På rehabiliteringen hjelper vi både kvinner og menn slik at de kommer seg på beina og kan leve livet

igjen. Dette føles enormt meningsfullt, sier han.

– Jeg håper å ta fagbrevet mens jeg er her, deretter håper på noe læretid innen rus og psykiatri, fagområder jeg også kan tenke meg å jobbe med.

57-åringen gruer seg litt til fagprøven, som etter koronapandemien utføres på dukker. En person skal «snakke» for dukken. Roger Jørgensen sier han er opptatt av samspillet med pasienten, av mimikk og kroppsspråk, som han ikke vil få med en dukke. Han tror det er en fordel at han har stelt så mange ulike pasienter på de forskjellige avdelingene.

– Jeg er takknemlig for

sjansen jeg har fått til om- skolering, og ikke minst for alt jeg har lært her på Lillesand bo- og aktivitetssenter, sier han.

Elisabeth Vierli forteller at lærlingene må søke jobb på lik linje med andre etter læretiden. Noen ganger har de jobb til dem, andre ganger passer det ikke.

– Det er imidlertid en stor fordel å vite hva søkerne står for, som vi gjør med lærlingene, sier hun.

– Takket være rulleringen har lærlingene klare ønsker om hvor på huset de ønsker å jobbe, og hvor viktig det er å være en god og tålmodig veileder når det etter hvert blir deres oppgave. ♦

ANNONSE

Bestill annonser for 2023

Utgivelsesplan
annonsefrist/utgivelsesdato

- 1 8. februar / 10. mars
- 2 26. april / 26. mai
- 3 6. september / 6. oktober
- 4 1. november / 1. desember

Visste du at
annonser hos
oss sees av
18 000 lesere?

Annonseinformasjon:



Kontakt: Mona Jørgensrud i HS Media, mj@hsmedia.no



HMS-opplæring på Kongsberg for sikkerhets skyld

KONGSBERG Gravemaskinen kan stå på vippen til å velte hvis du løfter feil, eller hva gjør du hvis du er førstemann på et ulykkessted? På Kongsberg videregående skole har de gjennomført en egen sikkerhetsuke for elevene på vg2 anleggsteknikk og skogbruk.

TEKST OG BILDER **KARI KLØVSTAD**

Det rasler i grus, og noen roper om hjelp fra en smadret bil. Det er rigget til sju øvingsstasjoner i området rundt Skrimhallen på Kongsberg. Elevgrupper i refleksgule arbeidsdresser flytter seg fra sted til sted. Helse, miljø og sikkerhet (HMS) skal tas på alvor, og fagfolk utenfra er koblet på for at det hele skal bli mest mulig realistiske. Nærmere 30 personer er i sving denne uka.

Geir Marstein, som er kontaktlærer for vg2 anleggsteknikk, har stått for det meste av planleggingen sammen med kollega Stian Vettestad. Duoene sørger også for at avviklingen av sikkerhetsuka går som den skal.

SATSET STORT Det er første gang Kongsberg videregående skole gjennomfører ei slik uke, og de håper også å kunne være til inspirasjon for andre rundt om i landet.

– Vi har fått innspill fra entreprenørbransjen, og det har også vært påtrykk fra den kanten, for HMS er viktig. Når de unge skal ut på arbeidsplassene som lærlinger og for eksempel håndtere hjullastere, dumpere og gravemaskiner, må de vite hva de går til. Byggenæringens Landsforening har vært med på finansieringen, forteller Geir Marstein.

På vg2 anleggsteknikk er det tre klasser med 15 elever i hver. Guttene er i flertall, men de gleder seg over at det også er seks jenter i flokken.

– Vi har oversøkning hele tiden,



Trioen som har hatt hovedansvaret for at det er blitt sikkerhetsuke på Kongsberg videregående skole. Kontaktlærerne Stian Vettestad (til venstre) og Geir Marstein, med rektor Hanne Merete Hagby i midten.

men har ikke kapasitet til å ta imot flere elever, for lokalene våre er for små, sier Marstein.

Målet er at det skal bli sikkerhetsuke hvert år, og at andre skoler kan lære av erfaringene Kongsberg videregående skole har gjort.

MED STØ HÅND Oppe i førerhuset sitter Evelyn Engeland og styrer gravemaskinen med støe hender. Hun må sørge for å sjekke blindsoner, og ikke være til fare for klassekameratene som står rundt. 17-åringen fra Kongsberg var aldri i tvil om at hun skulle velge anleggsteknikk.

– Pappa har eget firma, så jeg er født inn i denne bransjen. Det er mange morsomme folk i klassen, og jeg blir verdsatt på lik linje med guttene, sier Evelyn Engeland. Hun har fått lærlingplass hos et fjellsprengingsfirma, og vet ikke helt hva hun går til. Men er optimist.

Rundt om på de andre øvingsstasjonene drilles elevene i oppgaver som arbeidsvarsling og hvordan de skal sette ut en varioguard på en sikker måte. De får opplæring i hvordan de arbeider trygt i en grøft, og blir drillet i sikre løfteoperasjoner. Da en tung kum

På denne stasjonen er det simulering av ulykke. Paramedic Eirik Holmstrøm veileder elevene som skal ta seg av de skadde.



Marianne Frydenhaug har rollen som markør, spiller bevisstløs og blir båret bort av elevene.



begynner å svinge, og gravemaskinen som løfter den, letter fra bakken på ene siden, forstår de unge alvoret. Det hører med til historien at den rutinerte føreren som sto for demonstrasjonen, hadde full kontroll. For en nybegynner kunne det ha vært verre.

SKAL FORME ELEVENE – Det nytter ikke bare å prate om sikkerhet, og jeg er glad for at vi har fått satt det på dagsorden. De unge må kunne gjøre risikovurdering, og jeg er glad for initiativet og at vi har byggebransjen med på laget. Vi skal forme elevene våre og sørge for at de kommer friske og hele hjem igjen. Dette gjør vi ikke bare på papiret, sier Hanne Merete Hagby, som er rektor ved Kongsberg videregående skole. Her har hun ansvaret for rundt 280 ansatte og 1500 elever, som fordele seg nesten jevnt på yrkesfag og studiespesialisering. Selv har rektoren en ingeniørutdanning i bunnen.

NÅR DET SMELLER Det ser ut som en kassebil har smadret inn i en personbil. En kvinne sitter bevisstløs med blod i pannen mens en annen hyler på hjelp.

Det er dette scenarioet elevene kommer til på Kongsgårdsmoen, men først har de hatt en briefing om hvordan de skal oppføre seg hvis de kommer først på et skadested. Eirik Holmstrøm er



Her øver elevene på blindsoner og sikkerhet rundt maskiner. I førerhuset sitter Evelyn Engeland, og foran fra venstre står Even Holmbakken Hannevold, Noah Karlsen, Hauk Hiåsen Molia, Endre Lie og Trym Jansen.

paramedic til daglig, og leder det hele.

– Hvis dere kommer kjørende rundt en sving og ser at det har vært ei ulykke. Hva er det første dere vil gjøre?

– Sette ut varseltrekant, ringe 113. Elevene ramser opp det de kan, og Holmstrøm oppsummerer: sikre, varsle, behandle.

Det er ikke sikkert at det er den som skriker høyest, som trenger hjelp først, så elevene må vurdere de to «skadde»

og konsentrere seg mest om hun som sitter helt rolig. Det er viktig at hun har frie luftveier, de må se etter blødninger og sørge for at hun ikke fryser.

– Bilen brenner, lyder den neste beskjeden, og det siver røyk ut fra døra.

To gutter griper tak i kvinnen, heiser henne opp på skuldrene og sleper henne over plassen.

Elevene gjør sitt beste og kjenner på alvoret. For det kunne vært virkelig. ❖



Hans Chr. Elmholt tar for seg HMS og løfteutstyr.

DE SJU STASJONENE

- Prosjekt fareblind. Digitalt kurs
- Førstemann på skadested. Simulering av ulykke
- Bruk av maskiner. Blindsoner og sikkerhet rundt maskiner
- Arbeidsvarsling. Utsetting av vario-guard
- Bruk av grøftekasse. Arbeid i grøft
- Sikre løfteoperasjoner
- Fysisk og psykisk helse

De er lidenskapelig opptatt av faget sitt i Sentrum Spiseri på Tynset: Kjøkkensjef Daniel Phengphen (t.v.), soussjef Pål Kristian Hjelen (i midten) og kjøkkenassistent Magnus Kolstad Langeland.





Kokkekunsten tok ham til kokkelandslaget

TYNSET — Lidenskap og hardt arbeid. Det er oppskriften på å bli en god kokk, sier Daniel Phengphen, som er med på kokkelandslaget.

TEKST OG BILDER **HARALD VINGELSGAARD**



❶ Stekt ytrefilet med grønnsaker. Kokkene har laget denne retten av ytrefilet, stekte gulrøtter, asparges, sopp, tomat, brokkolini og rødvinsaus med syltete sennepsfrø.

❷ Tid for steking av sjampinjongsopp.

❸ Her stekes kjøttet sammen med sjampinjongsoppen.

❹ Råvarene, grønnsakene som skal brukes til stekt ytrefilet.

❺ Daniel steker grønnsaker inne på kjøkkenet til Sentrum Spiseri.

❻ Kokk og soussjef Pål Kristian Hjelen steker ytrefilet.



Inne på kjøkkenet til den nye restauranten Sentrum Spiseri på Tynset i Innlandet demonstrerer han kokkekunst i to retter: stekt ytrefilet og valnøis med rabarbra til dessert.

– Smak og utseende, at maten skal smake godt, og at den skal være appetittvekkende, det er noe av det viktigste, fastslår Daniel, som både er kokk og kjøkkensjef.

– *Hvordan kan man lykkes som kokk?*

– Du må ha lidenskap for faget. Du må være villig til å lykkes, ingenting kommer av seg selv. Stå på og jobb hardt. Jobb i forskjellige restauranter, de beste, og lær av dem, sier Daniel.

Da vi møtte ham, var han på kjøkkenet sammen med soussjef Pål Kristian Hjelen og kjøkkenassistent Magnus Kolstad Langeland.

– Jeg synes det er veldig artig å jobbe sammen med kokkene og lære

av dem. Her får jeg vite hvordan det er ute i det virkelige arbeidslivet, sier 16 år gamle Kolstad Langeland.

Han skal snart begynne på vg2 kokk- og servitørfag ved Nord-Østerdal videregående skole på Tynset da vi snakker med ham.

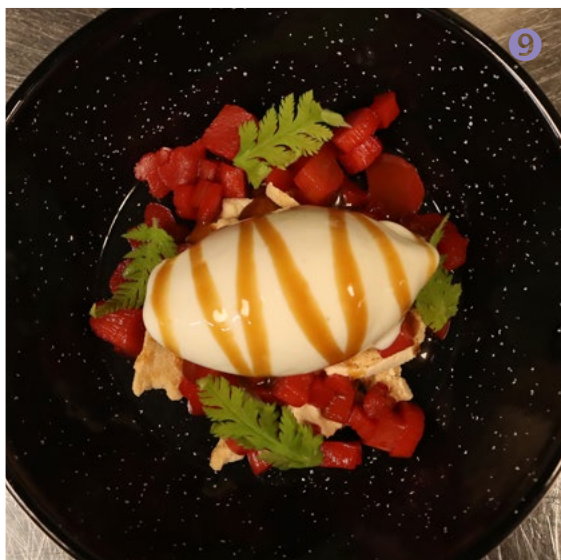
Daniel Phengphen er med på kokkelandslaget og vant NM i catering i 2018. Han tok restaurant- og matfag på Frøya videregående skole og var lærling på



6



8



9



10

restauranten Credo i Trondheim. Han har jobbet mange steder som kokk og kjøkkensjef. Han har også vært på besøk på videregående skoler for å inspirere elever og lærere.

– Hvilket råd har du til lærerne, slik at de kan gi best mulig undervisning til sine elever?

– Lærerne gir selvsagt grunnleggende opplæring i faget og sender elever ut i praksis i arbeidslivet. Lærerne bør

også sende seg selv ut på utplassering – i for eksempel forskjellige restauranter og hoteller – for å lære om nye mattrender og utvikle seg i faget. Når de kommer tilbake til skolen, kan de bringe videre sin nye kunnskap på en inspirerende måte til sine elever. Det sier kjøkkensjef Daniel Phengphen mens han pynter desserten, vaniljeis med rabarbra, slik at den ser ut som et lite kunstverk. ❖

7 Sprø marengs til desserten, laget av pisket eggehvite og sukker.

8 Syltet rabarbra i sukkerlake, oppskåret og klar for bruk i desserten.

9 Vaniljeis med rabarbra, sprø marengs og spansk kjørvel, pyntet med kaffe-og-karamellsaus. Klar for servering.

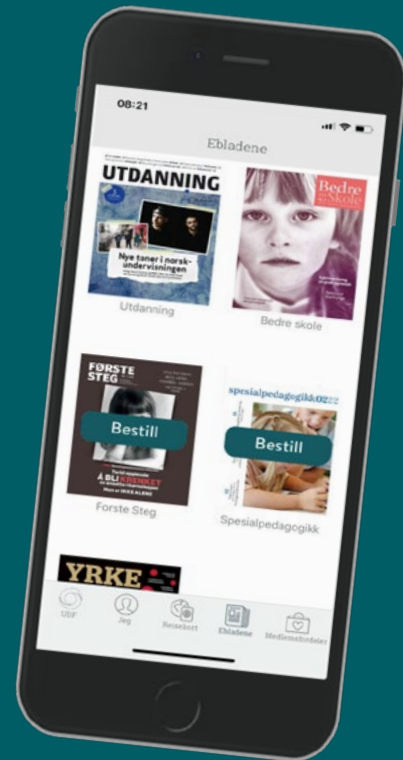
10 Kjøkkensjef og kokk Daniel Phengphen jobber med grønnsakene til retten stekt ytrefilet.

Les e-bladene i appen **UDF Medlem**

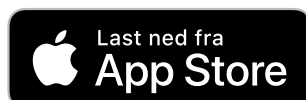
Nå kan du enkelt og raskt finne siste utgave av e-bladene dine i appen **UDF Medlem**.

I appen får du i tillegg tilgang til ditt medlemskort, ditt reisekort og alle dine medlemsfordeler.

Du kan enkelt logge på appen med medlemsnummer eller BankID.



Last ned her:



Det var færre bokstaver før

Noen ganger lurer jeg på hvor jeg ville ha havnet i alfabetet. Det kan være fort gjort å kikke på en ungeflokk og slenge ut at der er det nok flere med bokstaver. En del gutter og jenter virvler rundt, høyt og lavt, enten de er i skolegården eller andre steder.

Jeg forstår at noen har det slitsomt, får påvist ADHD eller lignende, og trenger hjelp for å få det bedre. Men så er det oss andre med lopper i blodet og mark i magen, som ikke har så lett for å sitte stille over tid.

Da jeg vokste opp, tenkte jeg aldri over at jeg var i overkant aktiv. Mor var litt oppgitt over at hun stadig måtte reparere bukser og plastre knær etter hver gang jeg hadde feid ut i løsgrusen på sykkel, men jeg var nok til større irritasjon for andre foreldre. Lekser og middag tok minimalt med tid, og så var jeg på farten. Først til ei venninne som bodde 2 kilometer i en retning. Der kom faren ut og sa at Evy måtte få tid til å gjøre leksene, og så skulle hun forberede seg til pianotimen. Da bar det 2 kilometer på sykkel andre veien, og kanskje var jeg heldig og fant noen som kunne være med og hoppe paradiset eller klatre i låveveggene. Det hendte også at jeg skrev stil for klassevenninner som satt og bet i blyanten. Litt resolutt handling måtte til for at de skulle få det overstått og slippe fri. Mulig læreren stusset litt over hvor røverhistoriene kom fra.

I ettertid har jeg tenkt at de fleste unger sikkert var noen villstyringer i forrige årtusen. Men jeg fikk frisket litt opp i hukommelsen under en bursdag. Ei som kjenner meg godt, holdt tale og fortalte at jeg var beryktet for å svømme mellom isflakene i elva om våren. Mødrene kviet seg også for å ha meg med på badetur. Lenge før de hadde lagt ut plettedet og kunne by på kjeks og saft, sa det plopp, og jeg lekte sjøløve langt ute på dypet. Hva de sa hjemme? Mors råd var: «Legg deg på ryggen og flyt, hvis du blir sliten av å svømme.»

Om jeg er blitt roligere med årene? Tja. Det hender vel ganske ofte at jeg dekker meg med forklaringen om at jeg

ikke orket å stå i køen da tålmodigheten ble delt ut. Ikke alle er skrudd sammen for å sitte stille, og jeg følger heller ikke tankegangen om at lykken er å kose seg så mye at vi nesten gror fast i sofaen. I mange år gikk jeg 4 kilometer til jobb. Det klarnet hodet og roet kroppen.

På den annen side er det ingen god følelse å alltid ha en dragning mot å gå i bane rundt jorda, derfor har jeg skaffet meg noen anker. Hagen er et av dem. Den holder meg på bakken, og jeg kan bruke krefter på å dyrke mat. Om vinteren tar jeg ofte med kameraet ut, eller går for å trene. I oppveksten hadde runde på runde på skøytebanen den samme beroligende effekten.

Er det en egenskap jeg er ekstra takknemlig for, så er det at jeg har fått utdelt konsentrasjon. Den fungerer aller best når jeg holder på med noe som er interessant, enten det er teoretisk eller praktisk. Dette gjelder nok for de fleste. Også på skolen. ❖



Skråblikk på yrke

Utlysning av forskningsmidler bør bety godt nytt for yrkesfagene

Det er ikke så mange miljøer som forsker på fagopplæring, verken i Norge eller internasjonalt. Det er synd. Det er behov for mer erfarings- og forskningsbasert kunnskap om hele utdanningssystemet, inkludert fag- og yrkesopplæringen. Det vil være med og utvikle utdanningene, og det vil være til det beste for elevene og for det framtidige arbeidslivet. Heldigvis har vi noen «stayere» som både forsker på fagopplæring, som engasjerer seg nasjonalt og internasjonalt, og som har stor tillit i sektoren. Det er viktig. Det er også mitt inntrykk at den forskningen som skjer på dette området, leses og brukes av yrkesfaglærere og andre innenfor fagopplæringen. Det er bra. For å bli stadig bedre i yrkesfagene må vi styrke fagmiljøene på yrkesfaglærerutdanningene.

Nå er det endelig kommet utlysning til å styrke forskning på fagopplæring i regi av Forskningsrådet – og her håper jeg miljøene søker.

LIEDUTVALGET

Ifølge Liedutvalget (NOU 2019: 25) er mye av forskningen på videregående opplæring fragmentert, og det er et behov for praksisnær forskning. Utvalget konkluderer med at «Det er vanskelig å komme unna en konklusjon om at videregående opplæring er et relativt utforsket område. Relevant forskning av god kvalitet er viktig på alle nivåer». Dessverre ser vi at kun 15 prosent av den totale utdanningsforskningen i Norge handler om videregående opplæring.

Fagopplæringen er kompleks, selv for de som er på «innsiden». I tillegg til å få mer forskningsbasert kunnskap mener jeg at det

er viktig å bygge solide forskningsmiljøer på fagopplæring i Norge. Det må gjøres i et samarbeid mellom instituttsektoren og yrkesfaglærerutdanningene (PPU-Y og YFL) og gjennom etablering og videreutvikling av yrkesfagsenter. Her er vi bare i en startfase ennå.

SENTER FOR FORSKNING PÅ FAGOPPLÆRING

Det er en rekke utdanningssteder som tilbyr PPU-Y og noen få som tilbyr den treårige yrkesfaglærerutdanningen. I 2019 ble det etablert et nytt *Senter for yrkesfag og opplæring i arbeidslivet* ved Universitetet i Agder (UiA). Senteret skal bidra til å styrke opplæringstilbudene til yrkesfaglærere og instruktører i lærebedrifter, og senteret spiller en viktig rolle i å utvikle kunnskapsgrunnlaget og styrke forskning innenfor

fagopplæringen. Det skal bli spennende å følge med lærerutdanningsmiljøene, ikke minst senteret i Agder, fremover for å se hvilken rolle de vil få i forskning på fagopplæringa.

UTLYSNING I REGI AV FORSKNINGSRÅDET

I oktober 2022 fikk også yrkesfaglærerutdanningene muligheten til å søke midler til forskning fra Forskningsrådet under «Samarbeidsprosjekter». Så langt har denne utlysningen vært forbeholdt grunnskole- og barnehagelærerutdanningen, men nå åpnes det for at yrkesfaglærerutdanningene kan søke. Målet er å styrke forskningen og samspillet mellom utdanningene, forskning og praksis. Dette kan også bety mer samarbeid mellom relevante lærerutdanninger. Prosjektene skal styrke strategisk

THOM BJØRNAR JAMBAKK er adjunkt med tilleggsutdanning. Sentralstyremedlem i Utdanningsforbundet siden 2015. Lærer ved Røyken videregående skole. Leder av kontaktforum for videregående opplæring/fagskole.



Foto: Stella Ramborg

viktige forskningsområder for lærerutdanningen. Man kan søke om 6–10 millioner kroner i støtte per prosjekt

Men det er bare universiteter og høyskoler som utdanner barnehagelærere (BLU), grunnskolelærere (GLU 1–10) og/eller yrkesfaglærere (YFL), som kan være prosjekteiere og sende inn søknader. Fristen for å søke er 15. februar 2023. Jeg håper mange sterke yrkesfagmiljøer vil søke om midler til å forske på fagopplæringa.

med og sikre at ny kunnskap tas i bruk. Det oppfordres til å involvere studenter i forskningsarbeidet.

Det blir viktig for yrkeslærerprofesjonen å delta i utviklingen av forskningsprosjekter framover. Igjen: Jeg håper det kommer mange og gode søknader – det er både viktig og nødvendig at alle miljøene bidrar til å styrke forskningen på fagopplæringa. ❖

STRATEGISKE VIKTIGE OMRÅDER

Prosjektene skal styrke kunnskapsgrunnlaget og bygge forskningskapasiteten ved lærerutdanningene. Alle samarbeidspartnerne skal bidra aktivt i planleggingen, oppfølgingen og spredningen av resultatene fra prosjektet. Alle skal også være

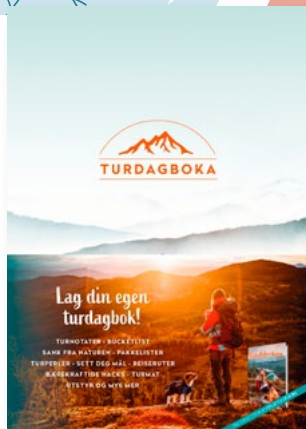
Dyrtdid og sparebluss

Vi beveger oss i opprørt farvann, og det gjelder å holde på så vel fremtidsoptimismen som lommeboka. Kanskje ikke så rart at blant annet en sparebok er på høstlisten.

VED WENCHE SCHJØNBERG



Illustrasjon: © Adobe Stock



Lag dagbok av turene dine

Hvordan få en sunn og god hverdag uten å bruke all verdens av penger? Kanskje ved å gå en tur ut?

I **Turdagboka** gir Une Cecilie Oksvold oppskriften på hvordan du ved hjelp av å skrive ned info om turene dine får enda mer glede av friluftsliv.

I boka kan du selv ta vare på minnene om egne turer. Du kan lage en oversikt over hva du trenger av utstyr, og hva du brukte på de forskjellige turene, og du kan skrive ned dine beste turmatopplevelser. Blant mye annet.

Det er også satt av plass til planlegging av nye turer, større eller mindre, og plass til å tegne turbeskrivelser, lime inn turbilder og mye mer. Boka har også egne sider for pakkelister. Det er Cappelen Damm som gir ut denne boka.

ANNONSE





Spare på maten

Hvordan spise som en konge på budsjett, spør Cappelen Damm i sin omtale av boka om sparing.

Før de svarer at **Sparekokeboka** er boka for alle som elsker god mat, ønsker seg en tykkere lommebok og bryr seg om miljøet.

Det er økonom, matprofil og forfatter Kristoffer Tvilde som står bak boka. Tvilde, som også er kjent som @krisslovesfood på Instagram, ble selv nødt til å stramme inn livreima da han og samboeren i 2013 blakket seg etter at de kjøpte rekkehus. De oppdaget hvor mye de kunne spare på å spise rester og bruke sansene i stedet for å kaste utgått på dato-mat. De neste årene spiste de som konger og reduserte matbudsjettet fra 8000 til 1500 kroner i måneden.

I **Sparekokeboka** deler Tvilde tips og oppskrifter, mange basert på typiske norske middagsrester. Han kommer også med forslag til ukemenyer, handletips og andre ideer til hvordan du reduserer matsvinn.

Fest på ditt eget kjøkken hjemme

Reneé Fagerhøj, kokk og kjent blant annet fra TV, inviterer hjem i boka **Kjøkkenfest**.

Hun mener at de fineste middagene serverer du på kjøkkenet hjemme.

Selv er hun innehaver av Bula Bistro i Trondheim. Men hun er også kjent fra TopChef, Familiekokkene og Kvelden før kvelden.

Hun sverger til ujålete mat i rause porsjoner og utvalg, som serveres i et godt sosialt lag. Hva passer da bedre enn å by på måltidet på eget kjøkken, mener hun. I **Kjøkkenfest** får leserne oppskrifter på mange retter som egner seg blant familie og venner. Som ostesmørbrød, veggislasagne og biff tartar.

Boka er ute på Aschehoug forlag. Forlaget lover at hver rett er utstyrt med handleliste og grundig fremgangsmåte.



Hjemmestrikkete ullklær til barn

Minijord har Frida Wemberg og Frida Råberg, gründerne bak Jord Clothing, kalt boka si, som har oppskrifter på barneklær.

I boka gir de oppskrifter på basisklær til baby, barnehagebarn og litt større barn.

Det handler om hjemmestrikkete ullplagg.

Ifølge forlaget, Aschehoug, handler det om tidløse plagg til å leke og bevege seg i.

Jord Clothing, som er prosjektet til Frida og Frida, har også laget sitt eget garn i merinoull som skal tåle både gjentatte runder i vaskemaskinen og hard bruk.

De to lover i boka at oppskriftene skal passe både til nybegynnere og mer erfarne.



Juleoppskriftene samlet i en bok

Matblogger Trine Sandberg har nå samlet sine juleoppskrifter i en bok, ikke overraskende heter boka **Trines jul**.

Her lover forlaget, Cappelen Damm, plass til alt vi trenger for å lykkes med både julematen og julekosen!

Trine Sandberg er en av Norges største matbloggere og også kjent som kokebokforfatter, og byr denne gangen på 145 oppskrifter som passer i så vel advents- som juletid. For eksempel safransnurrer, brente mandler, ribbe, lutefisk og bringebærtrøfler, kanelstjerner og luftige skumboller.

Det er også et eget kapittel om spiselige gaver, og tips til hvordan du kan lage din egen juletreffest, og hva du gjør med restene når julemåltidene er vel fortært.

Hvordan få elevene gjennom yrkesutdanningen?

Svaret ligger i ungdomsskolen

28 års arbeid for å øke gjennomføringsgraden i yrkesutdanningene har gitt få og små resultater. – Svaret ligger i ungdomsskolen, det har 13 kunnskapsministre ikke forstått, skriver tre yrkesfagforskere i denne fagartikkelen.



FRANK EGELAND

Førstelektor Universitetet i Agder



GRETE HAALAND

Professor, Høgskolen i Østfold



AINA KRISTIANSEN

Universitetslektor, OsloMet

Lav gjennomføringsgrad på yrkesfag kan ha mange og sammensatte årsaker, men en av de viktigste årsakene kan ligge i ungdomsskolen.

Hovedutfordringen i dagens ungdomsskole er lav motivasjon hos ungdommene, spesielt i 10. klasse. De får i liten grad jobbe praktisk med skolefag og ser lite relevans av det de lærer, til bruk i praktiske arbeidsoppgaver. Fagene er i liten grad rettet mot det elevene opplever å ha nytte av i sitt framtidige liv og arbeidsliv (Waksvik et al., 2021). Det gir et dårlig faglig grunnlag for yrkesfaglig utdanning og rekruttering til yrkesfag og kan ha stor betydning for lav gjennomføringsgrad i yrkesfaglige utdanningsprogram.

GOD FELLESSKOLE Det er et overordnet prinsipp i skolelovgivningen at vi skal ha en god fellesskole hvor alle elever møtes med høye forventninger om et best mulig læringsresultat som

grunnlag for videre utdanning og for å ivareta de krav og forventninger framtidens yrkesliv stiller til sine samfunnsborgere. Dette har vært på agendaen en stund, men vi har fortsatt en vei å gå. Yrkesfagenes status har selvsagt også betydning for nasjonale myndigheters prioriteringer når det gjelder valg av satsingsområder i skolen, og ungdommers valg av videre utdanning. Dette løftes frem i en rapport utarbeidet av Kompetanse Norge (Birkeland et al., 2021, s. 27).

Bakgrunnen for denne fagartikkelen er det vi opplever som feilslåtte satsinger, flotte lovnader og manglende handlekraft fra politikerne. Hva som bør gjøres, finnes det allerede mange svar på. Nå må tiltak iverksettes!

SATSING I NESTEN 30 ÅR, MEN FORTSATT FRAFALL Daværende kirke-, utdannings- og forskningsminister Gudmund Hernes (Ap) var arkitekten bak den store yrkesfagreformen i 1994. Hovedformålet med denne reformen var å øke gjennomføringsgraden i videregående skole. Antall yrkesfaglige grunnkurs ble kraftig redusert, yrkesutdanningen ble mer akademisert, det ble mindre tid til praksis og flere timer til det som nå heter fellesfag. Hernes dempet mye av motstanden blant yrkesfaglærere ved å love at fellesfagene

skulle yrkesrettes. Lovnaden ble ikke fulgt opp, så fra 2010 er prinsippet om at fellesfagene skal tilpasses hvert enkelt yrkesfaglig utdanningsprogram, slått fast i forskrift til opplæringsloven §1-3. Nå i 2022, 28 år etter reform-94, er det mye som gjenstår før vi kan si at fellesfagene er yrkesrettet. Dette til tross for lovtekst og stort FYR-prosjekt (Utdanningsdirektoratet, 2017).

Prosjektet *Ny GIV* (2010) var en storstilt satsing for å redusere frafallet i videregående skole. Daværende utdannings- og forskningsminister Kristin Halvorsen (SV) hevdet blant annet: «Vi vet at overganger mellom skoleslag kan være kritiske øyeblikk i opplæringen. Bedre samarbeid mellom ungdomsskole og videregående opplæring er noe av det vi vil jobbe med framover» (Sørli & Frostad, 2011, s. 5). Elever med svake faglige prestasjoner midtveis i 10. trinn fikk tilbud om intensivopplæring i vårsemesteret. Det var regning, lesing og skriving med samme metoder og innhold, som ikke hadde fungert for disse elevene så langt i deres skolegang. Sluttrapporten (Huitfeldt et al., 2018) konkluderer med at effekten uteble.

I en SSB-rapport¹ som er oppdatert

¹ <https://www.ssb.no/utdanning/videregaende-utdanning/statistikk/gjennomforing-i-videregaende-opplaering>

i juni 2022, viser gjennomføringstallene for de elevene som startet utdanningen for fem eller seks år siden, at ca. 70 prosent gjennomfører innenfor de yrkesfaglige utdanningsprogrammene (67,7 % for gutter). Dette er langt fra godt nok.

INGEN TILTAK DIREKTE MOT UNGDOMSSKOLEN Det skal satses stort på yrkesfag og på mer praktisk læring i ungdomsskolen, sa Solberg-regjeringen i forbindelse med stortingsmeldingen med navnet «Motivasjon – Mestring – Muligheter».

Det het også: «Tiltakene som fremmes i meldingen, skal bidra til å gjøre opplæringen mer motiverende for alle elever gjennom å være praktisk og variert, utfordrende og relevant» (Meld. St. 22. (2010–2011), s. 7).

Den mer enn ti år gamle stortingsmeldingen med påfølgende strategidokument la vekt på praktisk læring i alle fag for å fremme variasjon, motivasjon, mestring og lærelyst. Vekten på praktisk læring skulle gi et godt faglig grunnlag og rekruttering til både yrkesfag og studiespesialiserende utdanningsprogram i videregående skole. Stortingsmeldingen viste til at elevene trivdes bra og hadde gode relasjoner til sine lærere. Men en viktig poengtering i meldingen var at elevene ikke var motiverte i arbeid med skolefagene, og at mange elever derfor går ut av ungdomsskolen med dårlige lese- og regneferdigheter.

For å styrke kvaliteten på opplæringen i skolen ble det skissert flere tiltak som skulle bidra til å øke elevenes lærelyst innenfor lesing og regning, gjennom bedring av læringsmiljøet og bedre klasseledelse. Disse tiltakene skulle bidra til en mer motiverende, relevant, praktisk og variert undervisning.

Det er nødvendig å opprettholde en høy rekruttering til yrkesfag og i tillegg sørge for at langt flere fullfører fagopplæring

enn i dag. Da må praktisk kunnskap i større grad introduseres som likeverdig med akademisk kunnskap allerede på ungdomstrinnet for å heve status og interesse for yrkesfag. Frafallet i videregående opplæring er for stort og størst på yrkesfag. Opprusting av ungdomstrinnet skal gjøre elevene bedre i stand til å gjennomføre videregående opplæring. Det er nær sammenheng mellom sosial bakgrunn og frafall, og det er sammenheng mellom frafall og deltakelse i arbeidslivet. Derfor er denne meldingen et viktig redskap for sosial utjevning. (Meld. St. 22. (2010–2011), s. 7)

Stortingsmeldinger skal legge grunnlaget for prioriteringer og satsinger i for eksempel skolen. Prosjektet Ungdomstrinn i utvikling (UiU), som ble rettet mot alle ungdommer i Norge, ble opprettet. Det ble brukt totalt 733 255 millioner kroner på fire satsingsområder: klasseledelse, regning, lesing og skriving (Utdanningsdirektoratet, 2019, s. 2–3). Prosjektet UiU hadde ikke rom for en likeverdig satsing på praktisk kunnskap og akademisk kunnskap. Et av hovedfunnene fra rapporten er at ungdomskoleelevenes opplevelse av praktisk undervisning, mestring og motivasjon ikke endret seg (Utdanningsdirektoratet, 2019, s. 6). Som en forklaring fastslås det at forståelsen av hva praktisk undervisning innebærer, er uklar og må avklares (Lødding et al., 2018, s. 186–187).

NYTT PRAKTISK VALGFAG Ved lanseringen sa daværende kunnskaps- og integreringsminister Jan Tore Sanner (H): «Ved å prøve ut ulike sider av håndverksfag kan elevene oppdage og bli bedre kjent med hva ulike yrker innebærer, og det kan gjøre dem bedre rustet når de skal velge linje på videregående skole.» Han sa videre:

«Jeg har stor tro på at dette faget kan bidra til at flere vet mer om yrkesfag før de velger videre utdanning og arbeid.

På den måten kan de gjøre valg som er mer basert på egne erfaringer og kunnskap enn før» (Murmesteren, 2019).

Vi kan ikke være mer enige, men dette valgfaget hjelper ikke de elevene som lengter etter læring gjennom praktisk arbeid, når det ikke er et valgalternativ for de fleste. I forskrift til opplæringsloven (§1-14²) står det: «Skoleeigaren pliktar å setje i gang minst to ulike valgfag per skoleår ved kvar skole. Skoleeigaren avgjer kva for valgfag elevene skal få tilbud om, og korleis dette skal organiserast.» Kravet om minst to valgfag er fastsatt for å sikre at elevene får en reell valgmulighet.

Valgfagene med flest elever i Norge i 2021 var: 1. fysisk aktivitet og helse, 2. produksjon for scene, 3. friluftsliv, og 4. design og redesign.

DAGENS SITUASJON De politiske føringene om mer praktisk læring i ungdomsskolen har frem til nå satt få spor.

Forskning og arbeid som viser til skoler som prøver ut og forsker på sin praksis, er imidlertid et solid fundament å bygge videre.

Det finnes gode eksempler på hvordan faget utdanningsvalg kan legge til rette for nysgjerrighet og lærelyst blant elevene. På Haugenstua ungdomsskole³ får elevene velge seg et yrke og arbeide praktisk med skolefagene relatert til dette yrket. Der samarbeider elevene også om et helhetlig produkt på tvers av yrkene elevene valgte.

Vardheia ungdomsskole på Jæren åpnet i 2021 og har en første etasje som er bygget som en yrkesfaglig videregående skole. Skolen har gode rom til sløyd, keramikk, tegning og tekstil. Det er et skaperverksted med produksjonsutstyr og ulike maskiner. Skolens tekniske rom er utformet slik at de kan brukes til undervisning i byggdrift.

² <https://lovdata.no/forskrift/2006-06-23-724/§1-14>

³ <https://stolthandverker.no/haugenstua-skole/>

Der finnes et mekanisk verksted med knekkemaskiner og sveisebåser og skolen har rekruttert lærere med en yrkesfaglig bakgrunn. Rektor Eirik Jåtten uttaler i den sammenhengen: «Vi kan ha så fine rom, maskiner og utstyr som vi vil, men uten kompetansen til dem som jobber her, blir det ganske meningsløst.» Jåtten sier videre at «ideen bak vår modell er å motvirke motivasjonsfall» (Waksvik, 2022).

I forbindelse med stortingsvalget 2021 laget NRK en oppsummering av programmene de største partiene gikk til valg på. Et av temaene var skolefall, som kan være et resultat av dårlig yrkesfaglig grunnlag i ungdomsskolen. Her er det bare Høyre som forplikter seg tallmessig: «Innen 2030 skal ni av ti elever fullføre videregående skole» (NRK, 2021). For å oppsummere kort så sier alle partiene at det som må til, er å styrke basisfagene. «Elever med karakteren en eller to i norsk, matte og engelsk skal få tilbud om ekstraundervisning på neste skoletrinn» (H). «Elever med dårlige karakterer etter ungdomsskolen skal få tilbud om intensivkurs før de starter på videregående» (AP). «Elever med dårlige karakterer skal få tilbud om kurs og ny eksamen før de starter» (FrP). Partiene vil altså styrke det over halvparten av ungdomsskoleelevene i Norge har fått nok av og søker seg vekk fra, nemlig basisfagene slik de er innrettet.

I den senere tid har politikere og noen forskere hevdet mye av det samme: «Vi kan innføre et ellefte år med mer basisfag» (Stoltenberg et al., 2020). Tenker politikerne at flere timer av det som ikke fungerer, er veien å gå?

Thom Jambak, sentralstyremedlem i Utdanningsforbundet, skriver i en artikkel om et ellefte år i ungdomsskolen, som belyser denne artikkelens kjerne:

«Elever som ikke har opplevd mestring i skolen, trenger ikke mer terping på fag. Hadde det 11. skoleåret vært en

arena der elevene kunne få holde på med fag og aktiviteter de er interessert i, slik at de kunne føle mestring og glede ved å lære, ville det selvsagt være positivt. Men det er mye bedre om vi legger til rette for at grunnleggende læring og mestring skjer i de første ti årene, enn å vente med tiltak til de skulle vært ferdig med grunnutdanningen» (Jambak, 2021).

DAGENS REGJERING VIL SATSE I Arbeiderpartiets partiprogram for 2021–2025 skriver de under kapitteltverskriften «En mer praktisk skole»: «Grunnskolen skal være en forberedelse for både yrkesfag og studiespesialisering, og gi alle barn rike og varierte mestringsopplevelser» (2021, s. 44). I revidert nasjonalbudsjett under posten Kunnskapsdepartementet er det ikke avsatt en krone til dette, men «regjeringen foreslår å redusere bevilgningen til videreutdanning for lærere og skoleledere med 112,1 millioner kroner».

UNGDOMSSKOLEN LITE PRAKTISK Fag som, i tillegg til praktisk læring i alle fag, kunne gitt ungdomsskoleelevene et godt grunnlag for yrkesfaglig utdanning, er fagene utdanningsvalg, arbeidslivsfag og relevante valgfag, som for eksempel praktisk håndverksfag. Satsing på denne type fag er totalt fraværende også i den nye regjeringens planer for styrking av yrkesfag gjennom ungdomsskolen. Brenna sier som sin forgjenger Sanner at «vi må stimulere til mer praktisk læring» (Regjeringen, 2022a). Betyr det innføring av nye fag, eller endring av innholdet og arbeidsmåtene i eksisterende fag? Praktisk læring i ungdomsskolen bør defineres tydeligere både politisk og i skolen.

Tenk om elevene kunne lært basisfagene gjennom at de ble innlemmet i praktisk læring? Det ville blitt en vinn-vinn-situasjon.

Dagens regjering vil nedsette enda et utvalg for å finne ut hva som bør

gjøres i ungdomsskolen. Det er allerede planlagt, ifølge kunnskapsministeren, i kronikken «Ti års satsing på yrkesfag i ungdomsskolen har gitt null resultat» (Egeland et al., 2022). Nåværende regjering vil lage en ny stortingsmelding, som skal komme i 2023–24, og gi svar på hva som bør gjøres (02.05.22). Kunnskapsminister Brenna sier følgende:

«Jeg vil ha innspill fra flest mulig elever. Det er de som vet hva som er en god skolehverdag for dem, og hva som motiverer dem til å lære. Jeg skal også bygge meldingen på lærernes egne erfaringer fra klasserommene. Det blir viktig å se på hvordan vi kan overføre intensjonene fra de nye læreplanene til pedagogisk praksis i skolene» (Kunnskapsdepartementet, 02.05.2022⁴).

Det at nåværende regjering skal bruke tid og penger på å utarbeide enda en ny stortingsmelding, gir ingen mening. Dagens unge trenger og fortjener handling på bakgrunn av funn som allerede er gjort gjennom mange år.

FREMTIDENS UNGDOMSSKOLE Vi vet at:

- elevene opplever ungdomsskolen som teoretisk og lite praktisk rettet (Lødding et al., 2018, s. 196–199)
- en mer praktisk orientert grunnskole med større vekt på praktisk-estetiske fag og håndverk kan ha positiv effekt på motivasjon og læring i alle fag, også basisfagene (Ruud, 2021)
- yrkesdidaktikk kan være et nyttig verktøy i ungdomsskolen, og kan kanskje bli en nasjonal satsing, dersom det er politisk vilje til det

Vi mener det må handles nå, og at dette må til:

1. Fag som er spesielt relevante for å fremme yrkesfagene, må være obligatoriske i ungdomsskolen.

⁴ <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/ungdomsskolen-skal-bli-mer-praktisk-og-variert/id2911018/>

Arbeidslivsfag er ikke obligatorisk på alle skoler. Det må også legges til rette for at skolene skal tilby noen av de praktiske valgfagene, for eksempel det siste valgfaget som heter: praktisk håndverksfag

2. Relevant og praktisk læring må innbefatte alle skolefagene, defineres tydelig og gjennomføres i praksis.

Elevene må allerede i USK få lov til å utvikle nysgjerrighet og lærelyst gjennom å bygge sin kunnskapsutvikling på egne erfaringer, interesser og eventuelle utdanningsplaner. Praktisk læring og relevans må vektlegges for å oppnå mer engasjement nysgjerrighet og lærelyst. Praktisk læring må gjelde for alle skolefagene, da praktisk faglig arbeid krever kunnskap og ferdigheter fra ulike skolefag. Praktiske aktiviteter som didaktisk virkemiddel, forankret i samfunns- og arbeidsliv, er viktig for læring og motivasjon for alle. Fag- og timeplaner må organiseres slik at alle skolefagene legger til rette for å drive praktisk læring, og det er tid til å ferdigstille helhetlig praktiske arbeid.

3. Det må stilles krav til at lærerne skal ha relevant kompetanse for å lede praktisk læring og for å undervise i fag som kan fremme yrkesfag i ungdomsskolen

Det er ingen faglige krav, utover vanlig lærerutdanning, for å undervise i fagene utdanningsvalg, arbeidslivsfag og de 16 valgfagene. Dette sier noe om anerkjennelsen av yrkesfagene!

«Relevans kan for eksempel handle om å vise hvordan det elevene lærer på skolen, kan brukes i hverdagen, eller i framtidig utdanning, yrke og samfunnsliv» (Meld. St. 22. (2010–2011), s. 15). Yrkesfaglig og yrkesdidaktisk kompetanse kan være viktig for å få til en mer relevant utdanning, basert på praktisk læring og elevenes interesser

for framtidig yrke og samfunnsdeltagelse. Faglig kompetanse er nødvendig for å oppnå kvalitet i produktene eller tjenestene elevene kan jobbe med, og for deres mestringsfølelse og entusiasme. Det vil kunne gi elevene et godt grunnlag også for yrkesfaglig utdanning etter ungdomsskolen. Yrkesfaglærernes kompetanse bør kanskje i større grad anerkjennes og brukes, og yrkesdidaktikk bør kanskje være obligatorisk i all lærerutdanning?

LO-sekretær Trude Tindlund støtter kanskje dette når hun i et intervju med Utdanning sier følgende: «I LO mener vi det har skjedd en strukturell og kulturell nedgradering av praktiske fag og yrker.» Tindlund sier videre: «Yrkesdidaktikk

bør influere inn i lærerutdanningen, ikke bare 'parkeres' i yrkesfaglærerutdanningen eller praktisk- pedagogisk utdanning» (Ruud, 2021).

4. Ungdomsskolene må rustes opp med utstyr og materiell.

Skal det satses på praktisk læring og yrkesfag, må også nødvendige ramme faktorer på plass. Sløyd salene er borte, står tomme eller har verktøy som er mange tiår gammelt (Årdal et al., 2019). Skolene må rustes opp med nødvendig utstyr, materiell og verktøy, som gjør relevant praktisk arbeid, rettet mot ulike yrkesfag, mulig. ♦

LITTERATUR

- Arbeiderpartiet. (2021). *Arbeiderpartiets partiprogram 2021–25*.
- Birkeland, P., Havgar, H., Krüger, I.B. & Tkachenko, O. (2021). *Kompass 2021 – sosial ulikhet, ubrukt potensial*. Direktoratet for høyere utdanning og kompetanse. <https://www.kompetansenorge.no/statistikk-og-analyse/publikasjoner/kompass-2021---sosial-ulikhet-ubrukt-potensial>
- Huitfeldt, I.M.S., Kirkebøen, L. J., Strømsvåg, S., Eielsen, G. & Rønning, M. (2018). *Fullføring av videregående opplæring og effekter av tiltak mot frafall. Sluttrapport fra effektevalueringen av Overgangsprosjektet i Ny GIV*. Statistisk sentralbyrå. <http://hdl.handle.net/11250/2501541>
- Jambak, T. (2021). *Forslagene om et 11. skoleår og innføringsfag i videregående skole er forsøk på å reparere skader som allerede er skjedd*. Utdanningsforbundet. Hentet 24.9.2022 fra <https://www.utdanningsnytt.no/lied-utvalget-thom-jambak-videregaaende-skole/forslagene-om-et-11-skolear-og-innforingsfag-i-videregaaende-skole-er-forsok-pa-a-reparere-skader-som-allerede-er-skjedd/249547>
- Lødding, B., Gjerustad, C., Rønsen, E., Bubikova-Moan, J. & Røsdal, T. (2018). *Sluttrapport fra evalueringen av virkemidlene i satsingen Ungdomstrinn i utvikling* (NIFU-rapport; 2018:32, Issue. f. o. u. Nordisk institutt for studier av innovasjon, NIFU. <https://www.nifu.no/publications/1676734/>
- Meld. St. 22. (2010–2011). *Motivasjon – Mestring – Muligheter. Ungdomstrinnet*. Kunnskapsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld-st-22-2010--2011/id641251/>
- Murmesteren. (2019). *Nytt valgfag skal gjøre flere interessert i yrkesfag*. <https://www.murmesteren.net/2019/05/nytt-valgfag-skal-gjore-flere-interessert-i-yrkesfag/>
- NRK. (2021). *Skolefravall*. [Hva sier de norske partiprogrammene angående skolefravall]. NRK. Hentet 26.9.2022 fra <https://www.nrk.no/valg/2021/partiguiden/nb/tema/skolefravall/>
- Regjeringen. (2022a, 1.2). *Tilbod til lærarar om å ta fagleg påfyll gjennom videreutdanning* [Pressemelding]. <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/tilbod-til-lararar-om-a-ta-fagleg-pafyll-gjennom-vidareutdanning/id2899097/>
- Ruud, M. (2021). *LO vil ha slutt på nedvurderingen av praktisk kompetanse*. Hentet 29.9.2022 fra <https://www.utdanningsnytt.no/fullforingsreformen-grunnskolelaererutdanning-lo/lo-vil-ha-slutt-pa-nedvurderingen-av-praktisk-kompetanse/284134>
- Stoltenberg, C., Flatø, M. & Fartein, A. T. (2020). *Gode utdanningsvalg krever modenhet og muligheter*. *Aftenposten*. <https://www.aftenposten.no/mening/debatt/i/K3dKyM/gode-utdanningsvalg-krever-modenhet-og-muligheter-stoltenberg-flatoe-og-torvik>
- Sørli, M. & Frostad, P. (2011). *Ny giv, et tiltak mot frafall i videregående opplæring; «Ny giv», an initiative against school dropout*. I. Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet, Fakultet for samfunnsvitenskap og teknologiledelse, Pedagogisk institutt.
- Utdanningsdirektoratet. (2017). *FYR – Fellesfag, yrkesretting og relevans (2014–2016)*. *Sluttrapport fra Utdanningsdirektoratet*. https://www.udir.no/globalassets/filer/utdanningslopet/vgo/fyr-sluttrapport_010917.pdf
- Utdanningsdirektoratet. (2019). *Ungdomstrinn i utvikling (UiU) 2012–2017*. <https://www.udir.no/tall-og-forskning/finn-forskning/rapporter/ungdomstrinn-i-utvikling-uiu-2012-2017--sluttrapport/>
- Waksvik, G. (2022). *I front for en mer praktisk ungdomsskole*. *Utdanning*, 1, 10–15.
- Årdal, O. K., Vepså, S. & Auris Chaves, J. E. (2019). *Vi må snakke om sløyd*. <https://www.nrk.no/kultur/xl/vi-ma-snakke-om-sloyd-1.14698378>

Desentralisert kompetanse – gode grep, men

Fagfornyelsen, regionreformen og koronapandemien har på hver sin måte påvirket oppstarten av ny tilskuddsordning for kompetanseutvikling i fag- og yrkesopplæringen, viser forskerne Anna Hagen Tønder og Silje Andresen i denne fagartikkelen.



SILJE ANDRESEN

forsker, Fafo



ANNA HAGEN TØNDER

forsker, Fafo

I 2019 ble det innført en ny tilskuddsordning for kompetanseutvikling i fag- og yrkesopplæringen. Intensjonen med ordningen er å støtte opp under fylkeskommunens ansvar for kompetanseutvikling og sikre en etterutdanning med forankring i lokale behov. En ny forskningsrapport viser at tidspunktet for innføringen av ordningen har gjort det krevende å ivareta intensjonene (Andresen mfl. 2022).

Siden høsten 2020 har fagfornyelsen og innføringen av nye læreplaner hatt stor betydning for kompetansebehovene i videregående skole. Kompetansebehovene knyttet til nye læreplaner har i stor grad vært de samme i ulike deler av landet, noe som har ført til begrenset lokal variasjon i hvilke etterutdanningstiltak som så langt har vært prioritert. Regionreformen er en annen ytre faktor som krever oppmerksomhet og ressurser i fylkeskommunene, og som også har påvirket implementeringen av ordningen. I tillegg har koronapandemien og smitteverntiltakene hatt betydning for kapasiteten i fylkeskommunene i den første fasen og gjort det krevende å gjennomføre mange tiltak, som for eksempel hospitering i arbeidslivet.

BAKGRUNN Den nye ordningen for bruken av statlige etterutdanningsmidler til ansatte i skolen ble innført i 2017. Ordningen ble kalt: Desentralisert ordning for kompetanse-

utvikling i skolen, eller dekom-p. To år senere ble det innført en tilsvarende ordning for yrkesfag (dekom-p-y), som i stor grad var skåret over samme lest som ordningen for ansatte i skolen. I 2021 ble retningslinjene for tilskuddsordningen for lokal kompetanseutvikling i fag- og yrkesopplæringen forskriftsfestet. I tillegg til programfaglærere i skolen omfatter dekom-p-y aktører i arbeidslivet, som faglige ledere og instruktører i bedrift samt prøvenemndsmedlemmer. Tilskuddsordningen flytter ansvar og økonomiske midler for kompetanseutvikling fra nasjonale utdanningsmyndigheter til fylkeskommunen, som har et helhetlig ansvar for videregående opplæring. Bakgrunnen for ordningen er et premiss om at kompetanseutvikling bør skje med utgangspunkt i lokale behov, basert på en forventning om at disse vil være forskjellige i ulike deler av landet. Fafo evaluerer dekom-p-y i samarbeid med OsloMet – storbyuniversitetet, på oppdrag fra Utdanningsdirektoratet. I denne artikkelen går vi nærmere inn på tre ytre faktorer som har virket inn på implementeringen av ordningen – fagfornyelsen, regionreformen og koronapandemien.

ORDNINGENS INTENSJONER Tilskuddsordningen for kompetanseutvikling i fag- og yrkesopplæringen skal gi fylkeskommunen mulighet til å planlegge og prioritere kompetanseutvikling ut fra lokale behov hos skoler og lærebedrifter. Det er forskriftsfestet at hver fylkeskommune skal etablere et eget samarbeidsforum, med deltakelse fra arbeidslivet, lærerorganisasjonene, yrkesopplæringsnemnda og relevante tilbydere av kompetanseutvikling. Etableringen av samarbeidsforum kan forstås som en ny form for samstyring som kommer i tillegg til etablerte strukturer for partssamarbeid

utvikling i yrkesfagene

dårlig timing?

i fag- og yrkesopplæringen. En av hovedoppgavene til et samarbeidsforum er å utvikle en felles og langsiktig kompetanseutviklingsplan. Planen skal ta utgangspunkt i lokalt definerte behov til alle målgruppene i ordningen. Hensikten med tilskuddsordningen er altså todelt.

For det første skal ordningen bidra til å styrke fylkeskommunens ansvar for kvalitetssikring og kompetanseheving. For det andre skal det utvikles nye formelle samarbeidsarenaer som styrker samarbeidet mellom forskning og praksis i kompetanseutviklingsarbeidet (Lyng mfl. 2021). De to sentrale kriteriene for tildeling av midler er at tiltakene skal være forankret i lokale behov, og at tiltakene skal planlegges og gjennomføres i samarbeid mellom fylkeskommunen, arbeidslivet og andre tilbydere av kompetanseutvikling. I føringene fra Utdanningsdirektoratet er det samtidig presisert at det er skoleeier og skoleleders ansvar å sørge for at ansatte i skoler og lærebedrifter har tilstrekkelig kompetanse for å ta i bruk de nye læreplanene (LK20) som ble utviklet i fagfornyelsen.

YTRE FAKTORER HAR VIRKET INN Som nevnt innledningsvis har tre ytre faktorer virket inn på implementeringen av ordningen – fagfornyelsen, regionreformen og koronapandemien. Under evalueringen av tilskuddsordningen for lokal kompetanseutvikling i fag- og yrkesopplæringen har vi våren 2022 intervjuet ansatte i fylkeskommunen om deres erfaringer med gjennomføringen av ordningen. Vi har også deltatt på møter i det nasjonale nettverket for ordningen og sendt ut spørreundersøkelser til aktører som omfattes av ordningen. I tillegg har vi sett nærmere på fylkeskommunens rapporteringer til Utdanningsdirektoratet om bruken av tilskuddsmidlene.

Fra utdanningsmyndighetenes side er det presisert at fylkeskommunen skal prioritere kompetanseutviklingstiltak knyttet til innføringen av fagfornyelsen. Det er liten grunn til å tro at det vil være store lokale variasjoner i kompetan-

sebehov knyttet til innføringen av nasjonale læreplaner. Her finner vi med andre ord en spenning mellom vektleggingen av lokale behov på den ene siden og oppfordringen om å prioritere kompetanseutvikling knyttet til sentrale tiltak på den andre.

VERKTØY FOR FAGFORNYELSEN Intervjuene med ansatte i fylkeskommunene tyder på at midlene i første fase i stor grad er benyttet til kompetansehevingstiltak som følge av innføringen av fagfornyelsen. En informant beskrev tilskuddsordningen som «et verktøy for å innføre fagfornyelsen». Siden det innenfor fag- og yrkesopplæringen er så mange aktører i skole og arbeidsliv med ansvar for å ta i bruk nye læreplaner, ble dette sett på som en stor oppgave. En informant i en annen fylkeskommune fortalte at de ønsker å involvere lærebedriftene mer i planleggingen framover:

«Det er jo viktig at bedriftene kommer til oss og sier hva de har behov for. (...) Det er jeg litt opptatt av, at vi skal ikke hele tiden fortelle hva de har behov for (...) Men vi har helt sikkert ikke jobbet nok med det heller fordi vi nå har den prosessen med fagfornyelsen og nye læreplaner, så per i dag så er det nok.»

Utdanningsdirektoratet har utviklet kompetansepakker som kan tas i bruk til kompetanseutvikling på lokalt nivå. De ansatte i fylkeskommunen beskriver kompetansepakkene som gode og enkle å ta i bruk. Pakkene støtter opp under kompetansebehov knyttet til nye læreplaner, og bruken av kompetansepakker er dermed i tråd med de sentrale føringene om å prioritere kompetansebehov knyttet til innføringen av fagfornyelsen. Samtidig synliggjør kompetansepakkene tydelig spenningen mellom en kompetanseutviklingsstrategi basert på desentraliserte beslutninger i fylkeskommunene, og innføringen av en nasjonal reform. I prinsippet er det mulig å tilpasse innholdet i pakkene til lokale behov, men vårt inntrykk er at dette i liten grad blir gjort.

FELLES BEHOV Flere av de ansatte i fylkeskommunene peker også på felles kompetansebehov på tvers av fylkeskommunene. Det oppleves som unødvendig at hvert fylke skal ta kontakt med UH-sektoren eller andre tilbydere for å be dem lage aktuelle kompetansetilbud knyttet til nye læreplaner. En av informantene brukte kompetansebehov i elektrofagene som eksempel:

«Jeg ser jo at det er flere skoler som har behov for de samme tiltakene, og det har vi diskutert i det nasjonale nettverket også, at det er ikke bare i (vårt fylke) de har behov for programmering innenfor elektrofagene. Det har de jo i alle fylkene. Så da synes vi det er litt unødvendig at hvert fylke skal ta kontakt med UH (...) Vi kunne fått én UH til å lage et opplegg for alle fylker.»

REGIONREFORMEN En annen ytre faktor som har påvirket implementeringen av ordningen, har vært fylkessammenslåing, og for enkelte av de sammenslåtte fylkene en kommende oppløsning. For fylkeskommunene som har vært gjennom en stor omorganiseringssprosess, har det vært arbeidskrevende å finne en ny arbeidsform med ulike skoleseksjoner som ble slått sammen. En informant fra ett av de sammenslåtte fylkene sa: «Vi kommer jo sammen med to vidt forskjellige kulturer på bruk av kompetansemidler.»

Den samme informanten fortalte samtidig at sammenslåingen hadde fungert bra. Nå er det imidlertid vedtatt at fylket skal løses opp i 2024, noe som har gjort det mer krevende å legge langsiktige planer. Informanten i en annen fylkeskommune forteller:

«Vi har ikke akkurat hatt fokuset på dekomponering (...) Det har vært mye annet som har rørt seg. Så for oss har det vært om å gjøre å finne raskt fram til hva vi kunne ha brukt midler på. Det har ikke vært identifisert gjennom lange prosesser.»

Sitatet er en god illustrasjon på noe vi finner i flere av fylkeskommunene. Det har vært vanskelig å finne tid til å utvikle langsiktige planer for kompetanseutvikling samtidig som oppmerksomhet og ressurser har vært konsentrert om fylkessammenslåing og organisasjonsutvikling.

KORONAPANDEMIEN Som følge av koronapandemien var det til dels lange perioder med nedstenging i samfunnet og på skolene, både i 2020 og i 2021. Enkelte fylker har vært hardere rammet enn andre, men alle fylkene hadde perioder hvor skolene var på rødt nivå, med avstandsbestemmelser og digital undervisning. Samtidig innførte en del bedrifter strenge besøksbegrensninger for å forhindre smitte. Disse forholdene påvirket implementeringen av ordningen på minst to måter. For det første førte nedstengte skoler til at

lærerne brukte mye tid på å tilrettelegge undervisning for elevene, og dermed hadde mindre tid til å prioritere egen kompetanseutvikling. Én av de ansatte i fylkeskommunen fortalte at det hadde vært utrolig travelt på skolene, noe som hadde ført til at de hadde mottatt få søknader fra lærere og skoler om midler til kompetanseutvikling.

For det andre ble planlagt hospitering satt på vent, selv etter at en del av de nasjonale restriksjonene ble fjernet. Både for lærere og elever har det vært vanskelig å få innpass i mange av de lokale bedriftene fordi bedriftene ikke ville risikere smitte som kunne føre til sykdom blant de ansatte, med risiko for store økonomiske tap. Pandemien førte dermed til at både omfanget av og innholdet i kompetanseutviklingstiltakene ble påvirket. Fra rapporteringen til Utdanningsdirektoratet svarer fylkeskommunene som ikke har brukt opp midlene fra 2021, at ubrukte midler må ses i sammenheng med koronapandemien og tiltakene knyttet til denne.

UTFORDRENDE TIDSPUNKT Formålet med en evaluering er å undersøke virkningene av en reform, et program eller et tiltak sett opp mot de målene man ønsker å oppnå. Et overordnet formål med denne evalueringen som helhet er å gi et kunnskapsgrunnlag for å vurdere om tilskuddsordningene bidrar til en mer langsiktig kompetanseutvikling som i større grad ivaretar lokale behov. I denne artikkelen har vi vist at tidspunktet for innføringen av desentralisert kompetanseutvikling i yrkesfagene har gjort det utfordrende å realisere målene om lokal forankring. Dette skyldes i stor grad ytre forhold som fylkeskommunene har hatt liten eller ingen mulighet til å påvirke, som fagfornyelsen, regionreformen og koronapandemien. Vi har også påpekt den innebygde spenningen mellom intensjonen om lokal tilpasning og de sentrale føringene om å prioritere kompetanseutvikling knyttet til innføringen av nye læreplaner. I den videre evalueringen vil vi undersøke hvordan denne spenningen blir håndtert på lokalt nivå, og hvilke konsekvenser dette får for kompetanseutviklingen i fag- og yrkesopplæringen i årene framover. ❖

REFERANSER

- Andresen, S., Borg, E., Nyen, T. og Tønder, A. H. (2022) Tilskuddsordning for lokal kompetanseutvikling i fag- og yrkesopplæringen. Evaluering av ny kompetansesmodell. Delrapport 2. Fafo-rapport 2022:19.
- Lyng, S.T., Borg, E., Fossetøl, K., Hermansen, H., Johannesen, H.S., Lahn, L.-C., Mausethagen, S., Myrvold, T. og Pedersen, E. (2021). Evaluering av ny kompetansesmodell – Temanotat 1: Programteori, foreløpige funn og videre forskningsspørsmål. AFI-rapport 2/2021.

Jul og nye tider?

Ingen høytid er vel mer tradisjonsbundet enn julen? Det skal mye til for at vi endrer matvalgene våre når julen ringer inn og vi skal benke oss rundt bordet.

TEKST **TORGEIR ØVERLAND**

Jul/jol er en gammel høytid som eksisterte lenge før kristendommen gjorde sitt inntog i Norge. Men de la begivenheten Jesu fødsel til tiden rundt vintersolverv, da det tradisjonelt ble blotet i takknemlighet for at det gikk mot lysere tider. Da ble det slaktet og brygget, akkurat som vi gjør i dag i forkant av julefeiringen.

Den julematen som er mest utbredt, er uten tvil ribbe og pinnekjøtt med diverse tilbehør. Dette er de to rettene som er vanligst i hele Norge, sjøl om pinnekjøtt er mest knyttet til Vestlandet og ribbe til Østlandet. For meg er det ikke jul uten lutefisk, men jeg registrerer dessverre at den ikke har den posisjon den hadde i min oppvekst.

På Sørlandet og i Sør-Hordalandsområdet er det tradisjon for kokt eller dampet torsk.

I Nord-Norge er det veldig mange som spiser kveite på julaften, og det er mange historier knyttet til det. Blant annet så måtte du straffes litt dersom du ikke fikk tak i kveite til jul. På Helgelandskysten het det seg at du da måtte sitte på nausttaket på julaften, mens i Troms beskrives det at straffen var å sitte barbeint i fjæra til floa kom!

Det vi ikke er klar over, er at å bruke fisk er en katolsk tradisjon på grunn av fastereglene i katolisismen. Da skulle

man ikke spise kjøtt. Husk at Norge ble katolsk etter slaget på Stiklestad i 1030! Men etter reformasjonen i 1536 ble de katolske skikkene gradvis borte.

Men: Enkelte ting kan være i endring dersom man legger til grunn hva dagens ungdom ser ut til å velge. Det er dog ikke bare ungdom endrer sine vaner. Kylling og vegetariske og veganske retter begynner å komme på bordet på julaften.

I Mellom-Europa er kylling svært utbredt, og dette har blitt mer og mer brukt også i Norge.

For mange har kalkun blitt julekveldsmiddag. Dette er en skikk vi har fått via angloamerikansk påvirkning.

Det er til og med ganske mange som spiser Grandiosa (!!!) på julaften. Dette går frem av en undersøkelse jeg har gjort på min arbeidsplass, og jeg har ingen grunn til å mistro resultatene som har kommet frem.

Enkelte spiser oksestek og svinekam på julaften, men det er ikke mange i min undersøkelse.

Alle de forannevnte skikkene er i bruk i deler av min intervjugruppe.

Hva man drikker til julemiddagen, er også i endring etter hvert som maten endrer seg.

I mange områder av landet er det lange tradisjoner for å brygge øl til jul.

Dette kan vi lese om så langt tilbake som i Gulatingsloven fra rundt år 900. Det var straffbart å ikke brygge øl til de store høytidene. Man kunne bli fradømt gård og grunn, ja, endatil landsforvist dersom man ikke hadde brygget øl de tre siste årene. På den tiden var ofte ølbrygging noe som kvinnene tok seg av. Godt øl gav høy status. Nå var ikke øl noe nytt som ble innført med Gulatingsloven. Nei da, øl hadde da blitt brygget i tusenvis av år. Allerede fra Egypts første dynasti, for omtrent 5000 år siden, vet vi at egypterne brygget øl.

DRIKKE TIL JULEMATEN

Men vanene har endret seg. Til ribbe med medisterpølser/-kaker, pinnekjøtt og lutefisk er det lange tradisjoner for øl og akevitt. Og disse gjelder fortsatt i stor grad.

Men fler og fler bruker hvitvin til mat som serveres med surkål. Da helst en riesling med god syre og litt restsukker. Sider er også et veldig godt alternativ, både med og uten alkohol. Den har den balansen mellom surt og søtt som passer utmerket til tradisjonell julemat.

Andre hvite og røde viner passer også bra. Prøv dere frem og spør på polet. Det er verdens beste vinbutikk!

Oppskrifter

Ribbe, pinnekjøtt og lutefisk trenger vel ingen nærmere presentasjon?

Der har vi alle våre preferanser.

NØTTESTEK

- 1 løk
- 2 epler
- 2 ss olivenolje til steking
- 150 g hasselnøtter
- 150 g mandler
- 1 boks hermetiske tomater
- 3 ss kokte havregryn
- 2 ts frisk salvie
- 2 ss frisk rosmarin
- 0,5 ts revet muskatnøtt
- 1 ts frisk ingefær
- revet sitronskall fra ca. en halv sitron
- 3 egg
- 0,5 dl melk



Fremgangsmåte

Skrell og finhakk løk og epler. Varm olje i en kjele og surr løk og epler mykt og blankt. Grovhakk nøtter og mandler og ha dem i kjelen sammen med hakkede tomater og havregryn. Hakk salvie og rosmarin og bland urtene inn i massen sammen med muskatnøtt, ingefær og revet sitronskall.

Avkjøl blandingen litt, og rør inn egg og litt melk til du har en klissete deig. Smak til med salt og pepper.

Hell deigen i en godt smurt og melet brødform.

Stek nøttesteken i ca. 1 time på 180 grader. Test med en tynn trepinne eller en liten spiss kniv om nøttesteken er ferdig stekt.

I og med at vin ikke inneholder noe som har hatt befatning med dyr, så tenker jeg at en rød, saftig italiener som en Barbera d'Asti vil passe utmerket til denne retten.



JULETORSK

Som skrevet tidligere har fisk hatt en lang tradisjon som julemat i Norge. Helst skulle den være fisket på julaften. Fra gammelt av ble den servert med mandelpotet og smeltet smør.

I nyere tid har smøret blitt erstattet med sandefjordsmør.

Torsk på om lag 2,5 kg er ideell til formålet.

Fremgangsmåte

Får du den hel, så rundrens den og ta ut innmaten så fort som mulig. Hvis du sløyer på vanlig måte, får du ikke like fine fiskestykker.

Rundrensing gjøres slik: Skjær et snitt ovenfor gattet for å kutte tarmen. Løsne deretter gjellene fra hodet og trekk alle innvollene ut av fisken. Dersom leveren er hvit og fin, ta vare på den og tilbered den om du liker torskelever. Kapp av hodet og en skive rett under brystfinnene. Skjær deretter fisken i ca. 2,5 cm tykke koteletter. Legg fiskestykkene i kaldt vann umiddelbart for å unngå misfarging av fisken. Ta bort svømmeblæren og blodranden og bruk en fiskebørste for å få det helt rent. La fisken ligge i kaldt (helst rennende) vann i 1–2 timer slik at den «krøller» seg litt. Kok opp rikelig med vann. Tilsett ½ dl salt per liter vann, og 1 ts eddik per liter vann. Gi vannet et nytt oppkok slik at saltet løser seg helt

opp. Legg deretter fisken i vannet, men det må ikke koke etter at du har lagt i fisken! Fisken er ferdig når fiskekjøttet så vidt kan løsnes med en gaffel fra ryggbenet. Trekke-tiden avhenger av hvor tykke skiver du har.

SANDEFJORDSMØR

Sandefjordsmør kan du lage med enten fiskekraft, hvitvin eller fløte.

Du har kanskje en egen preferanse når det gjelder dette, men jeg foretrekker å bruke fløte.

- 1 dl fløte
 - 4 ss hakket persille
 - 200 g mykt smør (ta det ut fra kjøleskapet i god tid)
 - 1–2 ss sitronsaft
 - salt (dersom du bruker usaltet smør)
- Dersom du synes sausen blir for tykk, så ha i lite grann av fiskekraften (husk at denne er ganske salt!).

Fremgangsmåte

Kok opp fløten med persillen. La den koke litt inn slik at den tykner litt. Trekk kjelen av varmen og slå inn smørklatene litt etter litt.

Tilsett sitronsaften og eventuelt salt.

Sausen må ikke koke etter dette, for da vil den skille seg. Dersom det skulle skje, visp inn 1 ss kaldt vann. Da vil den som regel samle seg igjen.

Serveres med mandelpotet fra Østerdalen (dersom du får tak i det) og kokt gulrot.

Til dette vil jeg koste på meg en skikkelig chablis siden det er julaften!



FYLT KYLLING

Til ca. 4 personer:

1 landkylling (ca. 2–2,5 kg)

«Stappe»:

2–3 rundstykker i terninger

1 egg

2 ss hakket persille

1 liten løk (finhakket)

salt og pepper etter smak

litt melk

Fremgangsmåte

Rør «stappen» godt sammen og fyll kyllingen. Gni salt og pepper på kyllingen. Bind den opp og sett den i ovnen på 180–200 grader (avhengig av størrelsen). Stekes i ca. 1 t og 15 min. Øs over sjø noen ganger under steketiden. Bruk gjerne steketermometer eller stikk en pinne inn i den tykkeste delen av låret for å sjekke. Dersom det pipler ut klar kjøttkraft, er den ferdig.

Serveres med kokt ris og grønn salat med eddik-dressing (som du bruker når du lager agurksalat), og ha over litt gresskarkjerne-olje (fra Steiermark i Østerrike) like før servering.

Server med en vin av grüner veltliner eller riesling fra Østerrike, dersom du får tak i det på ditt lokale pol. Tyske viner fra Rheinessen passer utmerket dersom de ikke inneholder for mye sukker, det bør være mindre enn 5 gr/l.

KALKUN

Fremgangsmåte

Du kan bruke omtrent samme fremgangsmåte som til kyllingen, men du bytter ut fyllet med et fyll av epler, svsker og druer i ønsket mengde. Bind den godt opp slik at ikke vinger og bein stritter i alle retninger.

Beregn steketiden til 40–50 min per kg på 160–170 grader.

Innmaten som ligger inni kalkunen, lager du saus av. Stek det i en panne/kjele sammen med løk, gulrot og laurbærblad. Ha over vann og en terning hønsebuljong. Kok det til en god kraft. Sil det. Når kalkunen er ferdig, har du stekesjyen oppi den kraften du har kokt. Dette lager du saus av.

Forvarm ovnen til angitt temperatur. Legg den på rist (med langpanne under) på ryggen og pensle med smeltet smør. Ha på salt og pepper. Legg folie på brystet. Stek i ca. 40 minutter. Etter 30 minutter legger du den over på den ene siden. Etter ytterligere 30 minutter over på den andre siden. Legg den deretter tilbake på rygg. NB! Dersom det ikke har dannet seg sjø etter ca. 30–40 minutter, ha 3–4 dl vann i langpannen. Husk folien, så den ikke blir tørr og brent. Øs over sjø hver halvtime. La den ligge på rygg til den er ferdig. Den er ferdig når det pipler klar kjøttkraft ut når du stikker en pinne inn i kalkunen.

Lag saus av sjyen.

Server med en rød burgunder (pinot noir-druen).



GRANDIOSA

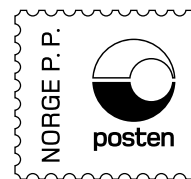
Hva skal man si?

Ta den ut av esken og ta av platen. Stek den etter anvisningen på esken.

Server med et glass cola mens Sølvgutene synger julen inn. Litt julestemning skal man jo ha!

God jul, alle sammen!

KILDER: SPØRREUNDERSØKELSE «HELT ENKELT JUL», INGRID ESPELID HOVIG, NINA DREYER HENSLEY, JIM HENSLEY OG PAUL LOWE, GYLDENDAL NORSK FORLAG AS, 2004 BJØRNAR MIZDA, DRAMMEN, MAT- OG VINENTUSIAST OG KAMERAT



Returadresse:
Utdanningsforbundet
Postboks 9191 Grønland
N-0134 OSLO

Følg Yrke på Face- book

Her får du nyheter om yrkesopplæring, aktuelle og utdypende intervjuer, reportasjer og artikler fra bedrifter, skoler og andre opplæringsinstitusjoner. Gå inn og følg oss, da vel! @tidsskriftetyrke



YRKE