

2012

Sluttrapport for prosjektet «Økt fokus på sjømatproduksjon og sjømathandlerfaget blant elever på VG1 restaurant- og matfag»



Strinda videregående skole
avdeling Ladejarlen
Sør-Trøndelag fylkeskommune



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

Sluttrapport for fokus på økt forståelse og kunnskap om sjømat som råstoff, og produksjon av sjømat blant ungdom på VG1 Restaurant- og matfag.

Innhold

1. Innledning	
1.1 Bakgrunn	2
1.2 Deltagere	3
1.3 Prosjektets formål	3
2. Gjennomføring	
2.1 Forberedelse og planlegging	4
2.2 Markedsføring av fagene	4
2.3 Praktisk gjennomføring	
2.2.1 Program periode 1 og 2 (vedlegg)	5
2.4 Arbeid i etterkant	5
2.5 Evaluering	5
3. Resultater	6-8
3.1 Konklusjon fra faglærerne	9
4 Økonomi	9
4.1 Økonomi	9
4.2 Regnskap	10
4.3 Finansiering	10



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

1.0 Innledning

1.1 Bakgrunn

Trøndelagskysten produserer over 1 million måltider hver eneste dag og ca. 50 prosent av Sør-Trøndelags totale eksport kommer fra bedrifter i, og rundt havbruksnæringen. På tross av å være en meget betydningsfull næring i regionen, er interessen for sjømatnæringen lav i Trøndelag, og Norge generelt.

Rekrutteringen til fagfeltene sjømathandler og sjømatproduksjon via den videregående skole er svært lav. Våren 2009 var det kun syv lærlinger i sjømathandlerfaget og tre lærlinger innen sjømatproduksjon, som hadde bakgrunn fra den videregående skole. I forbindelse med innføringen av Kunnskapsløftet, ble fagene fiskeindustrifaget, nå sjømatproduksjon, og sjømathandler innlemmet i faget VG2 Matfag. Fagfeltene tilbys nå som to av ni programfagområder innen VG2 Matfag. Det er i dag 10 skoler med tilbud innen VG1 Restaurant- og matfag, hvorav 3 av disse også tilbyr VG2 Matfag i Sør-Trøndelag. En av disse skolene er Strinda videregående skole, avd. Ladejarlen i Trondheim. For skoleåret 2010 er det to elever ved skolen som spesialiserer seg innen sjømathandlerfaget. Skolen ønsker nå å sette et større fokus blant annet på sjømatfagene.

Strinda videregående skole, avdeling Ladejarlen har jobbet med å gjennomføre et sjømatprosjekt blant elever på VG1 Restaurant og matfag med oppstart høsten 2011. Vi ønsket gjennom vårt prosjekt å øke interessen for norsk sjømat blant våre elever på VG1 restaurant- og matfag. I tillegg ønsket vi å lage et undervisningsopplegg for sjømat som vi kunne bruke, og videreutvikle for å rekruttere flere til sjømatnæringen.

Med bakgrunn i det forannevnte søkte vi organisasjonen «Sett sjøbein» og Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsråd om midler til å gjennomføre dette prosjektet. Søknaden ble innvilget med et støttebeløp på inntil kr. 40 000,-



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

1.2 Deltagere

VG1 restaurant- og matfag elever og faglærere ved Strinda videregående skole i Trondheim. Strinda videregående skole, avdeling for restaurant- og matfag har 4 stk. VG1 restaurant- og matfag klasser, 2 stk. VG2 matfag klasser og 2 stk. VG2 kokk- og servitørklasser i skoleåret 2011/2012. Dette utgjør ca. 120 elever. Skolen har 14 faglærere med bakgrunn fra kokkfaget, servitørfaget, baker og konditorfaget, butikkslaktefaget, pølsemakerfaget og kjøttskjærerfaget.

1.3 Prosjektets formål

Ved å gi elevene gode opplevelser med råvarer i verdensklasse, ønsket vi å motivere elevene for økt forståelse og kunnskap om norsk sjømat. I tillegg til godt planlagte praksisperioder, gjennomprøvde resepter og nyskapende og tradisjonelle retter ønsker vi at elevene skal bli gode ambassadører for norsk sjømat. Dette vil også forhåpentligvis kunne heve statusen og fokuset på noen av verdens beste råvarer blant ungdom og fremtidige fagarbeidere innenfor restaurant- og matfag bransjene.

På kort/lang sikt:

- Økt forståelse av sjømat som råstoff, og produksjon av sjømat blant ungdom på VG1 Restaurant- og matfag.
- På lengre sikt, økt tilgang på fagutdannet personell, innen sjømatproduksjon og sjømathandlerfaget, for næringsliv i Trøndelag.



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

2.0 Gjennomføring

2.1 Forberedelse og planlegging

Prosjektet ble gjennomført over to perioder, en før og en etter jul. Før jul ble det fokusert på tradisjonsmat, og etter jul ble fokuset på skjell, skalldyr og «finere» fiskeslag. Alle våre Vg1 RM elever har deltatt i prosjektet (ca.50 stk.). Den første praksisperioden før jul, var et bevisst valg i forhold til våre tradisjoner rundt julemat. Perioden etter jul valgte vi å avslutte prosjektet med å invitere foreldre og foresatte til et foreldremøte. Her ble det laget et gedigent havets festbord med mange ulike retter og tilberedelsesmetoder. Dette ble et overveldende arrangement med svært positive og særdeles hyggelige tilbakemeldinger fra foreldrene.

Før hver periode foretok vi en spørreundersøkelse i forhold til elevenes kunnskaper og holdninger til norsk sjømat som råstoff. I etterkant tok vi en ny test på hva de hadde lært i perioden.

Elevene hadde ulike faglige forutsetninger (både praktiske og teoretiske), derfor ønsket vi å kombinere det praktiske arbeidet også med mer teoretiske arbeidsoppgaver i forkant. Dette mener vi er viktig for å kunne synliggjøre behovet om kunnskap i forhold til sjømatproduksjonsfaget og fiskehandlerfaget som et helhetlig fagområde. I forkant av praksisperioden jobbet derfor elevene på skolen med teoretiske tilnærminger til kritiske punkter under arbeidet i forhold til vurdering av kvalitet, holdbarhet, hygiene, resepter og arbeidsplaner.

Sentralt i undervisningsopplegget var sjømat fra vår egen region, Midt-Norge. Vi mener at elever som tar VG1 restaurant- og matfag utdanning, må vite om de fantastiske råstoffene vi har tilgang til rett utenfor ”stuedøra” vår.

2.2 Markedsføring av fagene

Prosjektet hadde som fokus å markedsføre sjømathandlerfaget og sjømatproduksjonsfaget. Bakgrunn for dette er blant annet de store aktørene innenfor spesielt sjømatproduksjon i Midt-Norge. Et annet fokus var mulighetene som finnes for unge fagutøvere etter endt utdanning, med tanke på internasjonale muligheter og sjømat som en viktig ressurs og råvare på verdensbasis.



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

2.3 Praktisk gjennomføring

Elevene fikk utlevert kursheftet før hver praksisperiode, 3-4 elever i hver gruppe. De måtte lage gruppe- og individplaner for perioden/uken. Det var en forutsetning at de hadde satt seg inn i arbeidsoppgavene og de vedlagte oppskriftene før de møtte i praksis. Hver enkelt elev måtte sette seg egne læringsmål for perioden, ut i fra sine egne forutsetninger.

2.3.1 Program periode 1 (se vedlegg) Program periode 2 (se vedlegg)

2.4 Arbeid i etterkant

Hver enkelt elev måtte etter endt læringsøkt skrive en egen vurdering. Dette ble gjort i et eget vurderingsskjema for praktisk arbeid. Her måtte elevene reflektere over måloppnåelsen i forhold til sin oppsatte arbeidsplan, kvalitet på arbeidet, samarbeid, hygiene og interesse for fagområdet. I tillegg vurderte faglærer hver enkelt elev opp i mot de oppsatte læreplanmål og resultatet til slutt. Dette arbeidet ble det satt av tid til etter hver praksis økt/uke.

2.5 Evaluering

Dette er et relativt tidsbegrenset prosjekt, hvor det selvfølgelig er vanskelig å måle en direkte effekt på kort sikt. En annen tanke er at elevene er 15-16 år, og det å jobbe med råvarer/råstoff som sjømat er en «modningssak». Det vi ser er at desto mere ungdommene får bli kjent med råvarene, desto mer villig er de til å prøve nye produkter/retter. Ett av våre mål var å endre holdningene elevene hadde til sjømat generelt, med fokus på at dette er sunn og god mat. Faglæreren evaluerte hver enkelt elevs faglige forståelse, interesse og utvikling i oppfatningen rundt sjømat som råstoff og videre bearbeiding til ferdige retter. For Strinda videregående skole sin del var det viktig at elevenevalueringen, for de fleste viste en utvikling og endringen i oppfatning av, og motivasjon for arbeid med sjømat det viktigste.



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

Faglærerne hadde i tillegg samlinger med sine grupper, der en gjennomgikk opplegget, og Elevene fikk komme med kommentarer i forhold til hva som var bra og mindre bra. Her kom det frem blant annet at det kunne vært litt mer å gjøre til tider (større program).

På generell basis kan vi også si at svært mange av ungdommene har fått opp øynene for sjømat som god og sunn mat. Det er også blitt «trendy» å spise rå fisk og skalldyr.

I utgangspunktet tenkte vi å samarbeide med vår sjømat leverandør Enghav og tverrfaglig opplæringskontoret for Sør-Fosen. Dette ble det dessverre ikke noe av, grunnet tidsnød for gjennomføring av prosjektet.

For skolen sin del var omfanget og råvarekostnadene litt i største laget for et «normal» skoleår/budsjett. Erfaringen tilsier at vi skal bruke det vi har tilegnet oss via dette prosjektet, og sette større fokus på Sjømatnæringen som bransje i de kommende skoleår. Dette skal vi gjøre i samarbeid med vår leverandør av sjømat fra høsten 2012.

3.0 Resultater

Totalt var det 4 stk. VG1 restaurant- og matfag grupper, med ca. 50 elever som gjennomførte dette prosjektet. Gruppene består av fra 8-15 elever, disse ble delt inn i mindre grupper på 3-4 elever. Elevene fikk lage sine egne arbeidsplaner med utvalgte læreplanmål, her fikk de velge ut i fra interesse og faglige ferdigheter. Faglærerne fulgte elevene tett i forhold til den teoretiske tilnærmingen før praksis økten.

Vi har valgt å ta hensyn til elevenes uttalelser, og da spesielt forsøkt å belyse hvordan holdningene til det å jobbe med sjømat som råstoff og videreforedling endret seg i løpet av praksisperioden. Vi har valgt å ta med kommentarer fra elevene, hentet fra deres evalueringsskjema og våre spørsmål som ble stilt før hver praksisperiode.

Elevene skulle kort beskrive hvilken holdning de hadde før og etter gjennomført praksisperiode, og hvorfor denne eventuelt endret seg i løpet av perioden.

Før prosjektet startet hadde vi en spørreundersøkelse om hvilke kunnskaper elevene hadde om sjømatnæringen og hvilke tanker de hadde rundt bransjen og yrkene:

- De fleste visste hva som ligger i begrepet sjømat.
- Svært mange visste hva en sjømathandler var.
- Ca. en fjerde del av elevene hadde en formening om hva en sjømatprodusent var.
- Ca. en tredje del kunne tenke seg å arbeide med sjømat om råstoff.
- Rundt 5 % av elevene kunne tenke seg å ta en utdanning innenfor sjømatnæringen.



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

Praksisperiode 1:

Fokuset i denne perioden var tradisjonelle retter/produkter (se kurshefte nr.:1) opp i mot Norske juletradisjoner.

Holdningene til elevene før første praksisperiodene var at:

- *Greit å kunne litt om fisk gjennom kokkfaget*
- *Ensformig arbeid*
- *Slitsomt*
- *Ekkelt*
- *Ikke glad i fisk*
- *Skal bli baker*

Etter første praksisperiode var kommentarene:

- *Gode produkt*
- *Bra innsats*
- *Godt samarbeid*
- *Flink gruppe*
- *Lærte mye*
- *Noen var lite konsentrert*
- *Noen var lite motivert*
- *Planleggingen kunne vært bedre på enkelte ting*

Elevene ble bedt om å si noe om hvordan praksisperioden har vært i forhold til forventningene:

- *Elevene følte at de var produktiv og til nytte, hadde et eierforhold til prosjektet.*
- *Litt over halvparten sier de har større interesse av å jobbe med sjømat som råstoff.*
- *Positivt overrasket over det gode samarbeidet.*
- *2/3 deler av elevene sier de er positivt overrasket over kvaliteten på det de laget, og at «gammeldagse» tradisjonsretter smakte så godt.*
- *Elevene mener de kunne ha planlagt noen øvelser på en bedre måte.*



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

Praksisperiode 2:

Fokuset i denne perioden var skjell, skalldyr og «finere» fiskeslag (se kurshefte nr.: 2). Dette skulle kulminere i et foreldremøte kombinert med havets festbord. Vi inviterte gjester som foreldre, foresatte, lærere, opplæringskontor og representant fra «Sett Sjøbein».

Kunnskap om skjell, skalldyr og «finere» fiskeslag før praksisperiode 2:

- De fleste kjente til reker, krabbe, hummer og blåskjell, ellers var det tynt om andre skjell og skalldyr.
- Elevene mente at sommeren var beste periode på året å skaffe ferske skalldyr og skjell.
- De mente at skalldyr og skjell egnet seg best å servere som forret eller på en buffet.
- «Fine» fiskeslag var i følge elevene laks, kveite og breiflabb.

Etter andre praksisperiode var kommentarene:

- *Klarte målet*
- *Bra innsats av alle*
- *Godt samarbeid*
- *Deltok i alle oppgavene*
- *Lærte mye*
- *Perfeksjonerte arbeidsteknikken*
- *Fikk repetere*
- *God mat*

Elevene ble bedt om å si noe om hvordan praksisperioden har vært i forhold til forventningene:

- *Greie oppgaver*
- *«Dritkult» med festbord*
- *Mestringsfølelse*
- *Lærte om råvarene*
- *Fikk vise foreldrene hva vi kan*
- *Fikk ansvar*



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

Konklusjon fra faglærerne:

Elevene har hatt en betydelig fremgang i kunnskap om sjømatnæringen. Før prosjektet startet hadde de fleste elevene liten kunnskap om sjømat, og liten om sjømatproduksjon. Etter å ha fått disse ukene med fokus på sjømat i både teorifag og ikke minst i de praktiske fagene har også interessen økt mye. Elevene har fått sett og smakt flere ulike sjømatprodukt, tilberedt flere og i større mengder enn det har vært mulig tidligere. Elevene ser også mere på mulighetene sjømatyrkene kan gi, og stiller seg mere positiv til å ta en utdanning innen fagene. I de fire gruppene er det 5-6 elever som sier de vurderer muligheten innen for sjømatyrket. Dette prosjektet har også gitt elevene større innsikt i hva vår egen landsdel produserer av lokal sjømat og økt stolthet for trøndersk mat i sin helhet.

4.0 Økonomi

4.1 Økonomi

Vi brukte mye tid i forkant av hver praksisperiode til å planlegge hvordan vi skulle gjennomføre de ulike periodene. Felles planlegging ble gjort i møter mellom faglærerne og avdelingsleder, samt individuell planlegging mellom møtene. Vi ønsket å kvalitetssikre de ulike periodene og lage et opplegg som elevene skulle huske i lang tid. I tillegg var målet at vi skal kunne bruke det som er planlagt i lignende opplegg for neste skoleår. Dette med tanke på å kunne øke rekrutteringen til sjømatbransjen.

I etterkant er det brukt en del ekstra tid til evaluering og skriving av rapporten. Tidsmessig har vi forbrukt mer timer enn planlagt, mens vi har klart å holde råvarebudsjettet sånn noenlunde i balanse.



SØR-TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE

STRINDA VIDEREGÅENDE SKOLE

Avd. Ladejarlen

4.2 Regnskap

Kostnader:	Budsjett:	Reelle kostander:	Kommentar:
Planlegging	10000,-	18000,-	30 timer x 600,-
Råvarekostnader	40000,-	41827,-	Innkjøp av råvarer For gjennomføring av prosjektet
Gjennomføring	29000,-	76800,-	128 timer x 600,- (4 lærere i 2 uker)
Evaluering og sluttrapport		6000,-	10 timer x 600,-
Tilskudd	40000,-		
Totalsum	119000,-	142627,-	

4.3 Finansiering

Deltagere:	Sum:	% Fordeling:
Prosjektet «Sett Sjøbein» ved Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsråd	40000,-	28 %
Strinda videregående skole	142627,-	72 %
Sum		

Geir-Rune Larsen

Avdelingsleder for restaurant- og matfag
Strinda videregående skole

Trondheim 12.06.12.