

# Selvevaluering af skolens bager/konditorlinje; Skoleåret 2016/2017

Af Lene Friis Michaelsen, lærer

Der har i de seneste år været større tilslutning til skolens valgfag: "Den søde tand," og en større interesse for at dyrke dette mere dybdegående. Derfor startede skolen et decideret linjefag op i skoleåret 2016/2017. Denne selvevalueringsrapport har til sigte at undersøge elevernes opfattelse af denne nystartede bager/konditorlinje.

Rapporten bygger på skolens værdigrundlag, der handler om respekt for frihed og forskellighed, udvikling af personlig identitet og selvværd, udvikling af ansvarlighed over for sig selv og fællesskabet, samt udvikling af kompetencer til at leve i et nationalt og internationalt samfund.

Selvevalueringen er baseret på 18 elevers svar med kønsfordelingen 4 drenge og 14 piger, der alle deltager på bager/konditorlinjen. Eleverne har selv kunne bestemme, om de vil optræde anonymt eller med navn. Som evalueringsmetode er anvendt et digitalt spørgeskema, der er udfyldt på [www.socrative.com](http://www.socrative.com).

## **Elevens muligheder og behov**

Inden den specificerede bager/konditorlinje blev oprettet, kunne de køkkenfags-interesserede elever kun vælge gastronomi som linjefag. 72 % af de adspurgte elever svarer, at det har haft høj eller meget høj betydning at kunne vælge sig ind på bager/konditor frem for kun at kunne vælge gastronomi. De har primært valgt denne linje med henblik på videreuddannelse, for at få ny viden og teknikker, for at have det sjovt og for at udfordre sig selv.

## **Oplevelse af bager/konditorlinjen**

De næste spørgsmål tager udgangspunkt i fagets læseplan, hvor eleverne er blevet spurgt i hvor høj grad, de har fået viden og teknikker inden for specifikke områder.

62% svarer, at de i meget høj eller høj grad har fået viden og teknikker inden for forskellige dejtyper, såsom rørt dej, pisket dej og marengs. På tidspunktet for denne undersøgelse havde holdet endnu ikke færdiggjort dette område. Hele 94% svarer, at de i høj eller i nogen grad har fået viden og teknikker inden for æstetik og anretning. Dette har været af stor betydning for underviseren igennem hele året og i alle typer opgaver. Inden for området med chokolade og desserter svarer 78%, at de har i meget høj eller i høj grad har fået viden og teknikker.

På spørgsmålet om, hvorvidt eleverne føler, at underviseren udviser seriøsitet, svarer alle, at dette opfyldes i meget høj eller høj grad. 67% svarer, at tiden til linjefaget er passende og 28% kunne godt ønske sig mere tid.

## **Ansvarlighed over for sig selv og fællesskabet**

Én af skolens kerneværdier er, at eleven agerer ansvarligt over for sig selv og fællesskabet. Det gælder både i undervisningen og uden for undervisning. At udvise ansvar kan opnås på utallige måder. I forhold til undervisningen inden for bager/konditorlinjens hold svarer 89%, at de oplever deres egen indsats som meget god eller god. En enkelt elev indrømmer at kunne gøre det bedre og en enkelt elev svarer ikke.

På holdet arbejdes både individuelt, men også i grupper, hvor hver enkelt har ansvar for gruppens samlede produkt. 39% svarer, at det i meget høj eller høj grad har styrket deres færdigheder i at arbejde sammen i grupper. For de elever, der gerne fremadrettet vil uddanne sig videre inden for køkkenfagene er det af stor vigtighed, at de oplever fordele og ulemper

ved at arbejde tæt sammen i et køkken og lærer at omgås hinanden ordentligt. Dette mål arbejdes der fortsat på.

### **Kompetencer til at leve i et nationalt og internationalt samfund**

På linjen er indlagt en obligatorisk restaurant aften, hvor eleverne opbygger en reel restaurant og inviterer gæster hertil. De planlægger, indkøber, laver, anretter og serverer maden og oplever på den måde hele forløbet, som det vil kunne se ud i virkeligheden. 84% svarer, at de i meget høj eller høj grad har haft medbestemmelse i denne planlægning. 67% svarer, at denne restaurantaften kan være med til at give et billede af virkeligheden. På tidspunktet for denne undersøgelse havde eleverne endnu ikke været igennem selve aftenen, men blot påbegyndt planlægningen. Det kan derfor afspejle sig i deres svar.

At blive bager eller konditor vil selvfølgelig også betyde, at man til stadighed skal udvikle sit eget håndværk og få ny inspiration. For 78% af eleverne har dét at være på bager/konditorlinjen givet dem lyst til at følge med i TV-programmer som fx "Den Store Bagedyst", Mette Blomsterberg, Tobias Hamann eller følge med på de sociale medier og blogs.

### **Udvikling af personlig identitet og selvværd**

44% af eleverne er igennem året på bager/konditorlinjen blevet mere afklarede om deres videreuddannelse. 22% vidste i forvejen, hvad de ville og 33% er fortsat i tvivl. 38% svarer, at faget i meget høj eller høj grad har været med til at styrke deres selvtillid inden for færdigheder og teknikker om brød, kage og desserter.

### **De fysiske rammer:**

Skolen råder over to skolekøkkener. Bager/konditorlinjen har primært opholdt sig i det nyeste skolekøkken. 83% svarer da også, at de er tilfredse med de fysiske rammer såsom lys, rumklang, plads, bordhøjde, udsugning osv. 100% af eleverne er i meget høj eller høj grad tilfredse med inventaret til brug i undervisningen, hvilket kunne være røremaskiner, chokoladeforme, tyller, udstikkere osv. Det har været af stor betydning for skolen og underviseren, at dette punkt var i orden for at kunne køre holdet tilfredsstillende. 66% svarer, at de gerne bruger skolekøkkenerne uden for undervisning for at hygge sig og for at være sammen med kammerater om en aktivitet. 17% bruger køkkenet for at øve teknikker.

### **Konklusion**

Eleverne er glade for muligheden for at snævre sig mere specifikt ind på bager/konditorområdet. De har fået solid viden og teknikker inden for forskellige områder og de udviser stor tiltro til underviseren. De har fået medbestemmelse i planlægningen af restaurantaftenen, og linjen har i det hele taget været med til at afklare flere elevers valg om videreuddannelse. Eleverne udviser stor tilfredshed med både inventar og de fysiske rammer. Skolen vil fortsat sikre indkøb af materialer til brug i undervisningen. 78% svarer slutteligt, at faget i meget høj eller høj grad har levet op til deres forventninger.