



Tävlingsdomarnas bäst praxis-bedömning av yrkeskunnande i en yrkestävling

(Competition judges' best-practice assessment of vocational
knowledge and skills in a skills competition)

Helena Tsagalidis

Linköpings universitet, Sverige (helena.tsagalidis@liu.se)

Abstract

This article presents the results of a study of a youth cooking contest for upper secondary schools in Sweden, which was part of the Swedish SkillsCompetition. The material consists of observations, in the form of shadowing, of the competition judges during the competition, and conversations with judges before and during the competition. The text has a vocational knowledge and skills perspective and relates to answering the question: what vocational knowledge and skills are valued as significant by the competition judges in the school competition? The analyses employ the concepts of key qualifications, specific vocational knowledge and skills, and forms of knowledge, that together contribute to understanding how vocational knowledge and skills can be described and valued. This article focuses on the competition judges' best-practice assessments of five contest teams' performance, from preparation of menu to tasting of it and their work afterwards. It also demonstrates that professionalism (skilful performance) and judicious action are the most important aspects of what the competition judgments focused on in this competition.

Keywords: best-practice assessment, assessment in competition, specific vocational knowledge and skills, key qualifications



Inledning

I denna artikel studeras tävlingsdomares bedömningar av yrkesgymnasieelevers yrkesutövande vid tillagning av en tre-rättersmeny i en svensk skol-SM-tävling i matlagning. Frågan som studerades var: Vilket yrkeskunnande värderas som betydelsefullt av tävlingsdomarna i en yrkestävling? Tävlingar uppfattas ofta som elitistiska och mindre värdefulla för andra än de tävlande, därför är det intressant att ta reda på ifall kunskap om tävlingsdomarnas bedömningar, i artikeln benämnt bäst praxis-bedömningar (Tsagalidis & Andersson, 2018) kan bidra till ökad kunskap om bedömning av yrkeskunnande. Den ökade kunskapen kan bidra till tydliggörandet av vad som värdesätts i ett gott yrkesutövande i en tävlingssituation. Ett gott yrkesutövande innebär här det bästa sättet att genomföra uppgifter på ett lyckat sätt inom en specifik yrkeskultur. Möjlighet ges då till utvecklandet av yrkeskunnandebedömningar på olika bedömningsarenor som exempelvis yrkesutbildningar, yrkestävlingar och arbetsplatser.

Det övergripande syftet med skoltävlingar är att ge möjlighet för deltagarna att skaffa sig ett högklassigt yrkeskunnande. Av många tävlingsdeltagare används skoltävlingar som träning av befintligt kunnande. Det kan dessutom vara en förberedelse inför nationella och internationella yrkesskicklighetstävlingar i syfte att, i ett senare skede, få erkännande inom de olika yrkesgemenskaperna. I nämnda tävlingar fokuserar domarnas bedömning på process och produkt, med andra ord hur väl de tävlande behärskar arbetsprocesser, arbetsmetoder, yrkets grundläggande kunskapsbas och nyckelkompetenser för livslångt lärande. I skoltävlingar bedöms de tävlandes prestationer oftast i relation till yrkesexamenskrav, men även andra mål kan vara aktuella.

I alla bedömningssammanhang förutsätts det att bedömningarna görs rättsäkert med god validitet. Bedömning som företeelse är dock inte en exakt vetenskap, eftersom det alltid är en människa bakom en värdering och ett bedömningsbeslut. Bedömaren, som alla andra individer, ingår i ett sammanhang och påverkas därför mer eller mindre av yttre och inre förhållanden. Av den anledningen är det rimligt att tänka att bedömningar kan skilja sig åt mellan bedömare, bedömningsområden samt mellan olika bedömningsarenor. Dessa faktorer kan därmed påverka bedömningars rättssäkerhet och validitet. I tävlingsbedömningar kan yrkeskultur och dess praxis vara sådana yttre förhållanden som ger avtryck i vad som anses vara värdefull kunskap och hur den värderas.

Yrkes-SM – en yrkesskicklighetstävling

Sveriges Hotell- och restaurangförbund anordnade första gången år 2006 "Youth Skills", en yrkesskicklighetstävling för gymnasieungdomar. Denna tävling som kallas skol-SM är en tävlingsgren inom de större yrkes-SM-tävlingarna.¹ Den tävling som analyseras i denna artikel är en sådan skol-SM-yrkestävling med fokus

på matlagning. Tävlingen pågick under en dag och medverkade gjorde fem tävlingsteam från fem olika gymnasieskolor med inriktning mot restaurang och servering. Alla skolteam som ville delta i skol-SM-tävlingen hade i förväg lämnat in en menybeskrivning för granskning vilken fungerade som ett inträdesprov till tävlingen. Tävlingen genomfördes i en miljö som i stort liknade ett restaurangkök, men var ett undervisningskök. Tävlingsdeltagarna var gymnasieelever i årskurs tre och arrangörerna hade bjudit in externa gäster i matsalen som skulle få avnjuta deras menyer.

För de tävlande började tävlingsdagen med ett teoretiskt prov, därefter följde den praktiska tävlingen. Tävlingsuppgifterna var verklighetsanknutna – tävlingsteamerna skulle bereda en trerätters meny som gästerna skulle få avnjuta. De fem tävlingsdomarna, med erfarenhet av tävlingsbedömningar, gjorde direkta observationer av de tävlandes prestationer genom att nära följa de olika teamens arbetsutförande under hela tävlingens gång och samtidigt bedömde de deltagarnas prestationer med stöd i förbestämda bedömningsområden och kvalitetskriterier.

Forskning om bedömning i yrkesskicklighetstävlingar

Forskning om bedömning i yrkesskicklighetstävlingar är sparsamt förekommande i Sverige men finns i viss omfattning internationellt (se t.ex. James & Holmes, 2012; Nokelainen 2012; Nokelainen & Ruhotie, 2009; Nokelainen, Ruhotie & Korpelainen, 2008; Pylväs & Ruohotie, 2017; Watson, & Forrest, 2014). I ovan nämnd forskning undersöks tävlingsdeltagarnas talang och hur de tävlande förbereder sig inför tävlingar, däremot saknas forskning om yrkesexperters bedömning av arbetsprocesser och den slutgiltiga produktens värde i relation till de olika yrkenas kvalitetskriterier. Av den anledningen kan denna artikel bidra till kunskap om – och utveckling av – bedömning av yrkeskunnande, inte enbart i yrkestävlingssammanhang utan även på andra bedömningsarenor som gymnasial yrkesutbildning med arbetsplatsförlagt lärande (apl) och lärlingsutbildning.

Tävlingsbedömningar – praxis och bäst praxis-bedömningar

Oavsett bedömningspraktik och -arena kan kunskapsbedömning ses ur två perspektiv. Det ena perspektivet fokuserar på framtiden där lärandets möjligheter och utveckling står i centrum. Bedömningen utvecklar och stödjer lärandet och är därför formativ till sin natur. Det andra perspektivet fokuserar på nutiden men har också en bakåtblickande syn – bedömningen fastslår då det för tillfället befintliga kunnandet, dvs. det vi kan och kan göra samt vad som visar sig i handling just då. En sådan bedömning kallas summativ. I välfungerande och allsidiga

kunskapsbedömningar utnyttjas, enligt McMillan (2013), båda perspektiven och tillhörande relevanta metoder.

En generell utgångspunkt för kunskapsbedömning är identifierandet och särskiljandet av kvaliteterna i det efterfrågade kunnandet. Bedömarna gör därmed en gränsdragning mellan kvaliteterna i kunnandet. Kunnande behöver även sammanbindas till lärande eftersom fungerande bedömning förutsätter förståelse för såväl kunskapsformer som lärande. Alla dessa aspekter är således sammanfogade med varandra. Kunskap ses i yrkeskunnandesammanhang som relativ, relationell mellan människa och världen, kontextuell och komplex. Utifrån detta kan vi förstå att såväl tänkande som handlande i skilda kontexter erbjuder valmöjligheter och olika tillvägagångssätt tillika möjlighet att använda en rad varierande kunskaper. Kunnande uppfattas här vara det som visar sig i handling, "a disposition to act", en beredskap som innefattar förmåga att handla när det behövs (Ryle, 1949, s. 22). En yrkeskunnig individ vet således vilken handling som ska utföras, hur handlingen fullföljs och varför handlingen genomförs på ett visst sätt i en viss yrkeskontext.

Tävlingsbedömningar handlar om att identifiera hur väl de tävlande presterar i enlighet med det som efterfrågas och anses som värdefullt yrkeskunnande inom praktikgemenskaper, "communities of practice", som de tävlande avser att bli eller är medlemmar i (Lave & Wenger, 1991; Wenger, 1998; Wiggins, 1998). Inom de olika praktikgemenskaperna definieras och legitimeras, enligt Wenger (1998), gemenskapens kompetens och dess kunskapsbas. Praktikgemenskaper erbjuder således ett lärande partnerskap som är relaterat till en praktik där värdefull yrkeskunskap kan läras. Inom detta perspektiv är lärande, tänkande och handlande sammanlänkade – och yrkespraktikens handlingar lärs i den egna praktikgemenskapen. Lärande uppfattas då vara socialt, förkroppsligat, situationsberoende, och vara i konstant interaktion med närliggande omgivning; just därför uppfattas lärandet som situerat (Lave & Wenger, 1991; Säljö, 2005; Wenger, 1998). När lärandet i praktikgemenskaper uppfattas vara situationsberoende gör bedömningar av lärandets utfall också anspråk på bedömarens situationsförståelse.

Tillträde till praktikgemenskaper beskrivs i termer av *perifert deltagande* då novisen arbetar sig mot yrkesgemenskapens inre krets (Lave & Wenger, 1991). I den inre kretsen befinner sig de yrkeskunniga individerna. Genom strävandet mot den inre kretsen skaffar sig novisen erfarenhet om yrkesgemenskapens kultur, praxis och kunskap för att kunna dra nytta av detta i ett kommande yrkesliv.

Praxis

Yrkestävlingsbedömningar, där individers befintliga yrkeskunnande identifieras och bedöms i realtid, benämns här bäst praxis-bedömning. Dessa syftar till "... att särskilja den tävlingsdeltagare som utför de efterfrågade yrkeshandlingarna enligt bäst yrkespraxis-proceduren" (Tsagalidis & Andersson 2018, s. 181).

Praxisbegreppet kan beskrivas utifrån olika traditioner. Traditionerna har dock gemensamma utgångspunkter som inkluderar ett historiskt, moraliskt och kulturellt perspektiv. Begreppet praxis har sina rötter hos Aristoteles. Kemmis och Smith (2008) har tolkat begreppet och definierar det som följer:

Those forms of practice that are enacted by those that are conscious and self-aware that their actions are "morally-committed, and oriented and informed by tradition" - like the traditions that orient the work, the being and the becoming of people practicing a particular occupation or profession. (Kemmis & Smith, 2008, s. 4)

A proper understanding of praxis recognises that the person who is acting is doing so in response to the practicalities and particularities of a given situation - they do the best they could do on the day, the best they could do under the circumstances. (Kemmis & Smith, 2008, s. 5).

I vardagstal kan ovannämnda beskrivning hos en yrkesgrupp utmynna i en handlingsvana – att göra rätt saker på rätt sätt. Rätt sätt är det yrkesgemenskapen anser vara det mest effektiva och produktiva handlingsalternativet i en given situation; en fungerande yrkespraxis. Val av effektiva och produktiva yrkespraxis-handlingar kräver då en erfarenhetskunskap om den aktuella traditionen och expertis inom området.

Vidare kan praxisbegreppet förtydligas genom att ta stöd i Wengers (1998) begrepp praxiskollektiv. Praxis är en del i Wengers sociala teori om lärande och Wenger förklarar praxis i sin teori enligt följande: "... a way of talking about the shared historical and social resources, frameworks, and perspectives that can sustain mutual engagement in action" (Wenger, 1998, s. 5). Jag tolkar Wengers definition som ett sätt att prata om de gemensamma historiska och sociala resurserna inom yrkesdomänen, yrkesramarna och perspektiv som bidrar till eller hindrar fungerande praxis. Vidare tolkar jag den som att allt det som är gemensamt kan upprätthålla ömsesidigt engagemang i ömsesidiga efterfrågade yrkeshandlingar. I yrkeskunnandebedömningar är de gemensamma historiska aspekterna sådana aspekter som av yrkeskollektivet under lång tid ansetts vara värdefulla att föra vidare, exempelvis kollektivets uppfattning om innehållet i ett gott yrkeskunnande vilket kan kallas för en sorts yrkeskulturell kunskap. De sociala resurserna i denna undersökning är exempelvis tävlingsmiljön, som kan anses vara autentisk, den individuella kunskapen och den sociala kontakten med andra domare vid beslut om det slutliga resultatet, dvs. val av vinnaren. Ramar som stödjer ett ömsesidigt handlingsengagemang i bedömning av yrkeskunnande är förknippade med den egna kompetensen. Ramen fungerar då som en gemensam förståelse av tävlingens syfte, tydligheten i tävlingsuppgiften och domarnas gemensamma bedömarkompetens. Domarnas egna yrkestraditioner inom yrkesgemenskapen – relativt homogena uppfattningarna om hur ett gott yrkeskunnande kan se ut – antas dessutom kunna stödja en gemensam handlingslinje i bedömningen.

I denna artikel kommer jag att använda ovan beskrivna förståelse för begreppet praxis. I texten som följer sätts praxisbegreppet i förbindelse med bedömning.

Bäst praxis-bedömning

Bäst praxis-bedömning är en tävlingsbedömning inom ett bestämt yrkesområde utifrån principen om den bästa yrkespraxis-proceduren. Denna sorts bedömning fokuserar på att särskilja det som kan påvisa och legitimera ett gott yrkeskunnande inom yrkesgemenskapen.

I bäst praxis-bedömning används en autentisk bedömningsform i ett summativt syfte. Denna autentiska bedömningsform designas utifrån en evidenscentrerad princip där kognitiva problemlösningsförmågor (Lane, 2013) och demonstration av behärskandet av konkreta yrkeshandlingar, fysiska- och talhandlingar och prestationer kan värderas i realtid. Genom verklighetsnära uppgifter/problem i reella situationer och miljöer (Black & Wiliam 1998; Darling-Hammond & Snyder, 2000; Kane, Crooks & Cohen, 1999; Shepard, 2002) kan bedömning ske i ett sammanhang under vilket det avsedda yrkeskunnandet tillämpas just då. Därför ingår såväl autentisk som formativ bedömning samt återkoppling i bäst praxis-bedömning (Tsagalidis & Andersson, 2018). Verklighetsnära problem är komplexa till sin natur och mänsklig kunskap är starkt kontextualiserad (Biggs, 1996; Shepard, 2002; Wertsch, 1991, 1998), därför motiverar bäst praxis-bedömning mångdimensionellt tänkande om bedömning för att kunna fånga det komplexa yrkeskunnandet i den aktuella kontexten på ett trovärdigt sätt.

För att bäst praxis-bedömningar ska kunna hävdas vara trovärdiga används direkta observationer och relevanta alternativa prov som metod. Autentisk bedömning med verklighetsnära uppgifter framhävs speciellt av Gulikers, Bastiaens och Kirschner (2004), Wiggins (1998) och McMillan (2013) som en användbar bedömningsform i komplexa bedömningssituationer och är därför också mycket vanligt förekommande i yrkesundervisning i allmänhet och inom restaurangutbildning i synnerhet (Tsagalidis, 2008). Ett exempel på en verklighetsnära uppgift inom restaurangutbildningen är när yrkeseleverna tillagar maträtter/meny i ett fullt fungerande restaurangkök och serveringseleverna serverar resultatet till betalande gäster. Genom denna uppgiftsdesign kan process, produkt, samarbete, kommunikation och situationsmedvetenhet inom yrkesområdet identifieras, observeras och värderas i relation till utbildningsmål och praktikgemenskapens kvalitetsnormer. Uppgiften har därmed, enligt Wiggins (1998) sätt att beskriva autenticitet, en hög autenticitetsnivå.

Enligt Newman (1997) kan autentiska uppgifter beskrivas som följer: "demand construction of knowledge through disciplined inquiry and result in discourse, products, and performance that have value or meaning beyond success in school" (Newman, 1997, s. 366). Tävlingsuppgifterna utvecklar förtrogenhet och erbjuder möjlighet att utveckla kunskaper som går bortom skolkunskapen. Vi kan således dra följande slutsats: att bäst praxis-bedömningar av autentiska

uppgifter erbjuder ett fungerande sätt att bedöma reellt yrkeskunnande relativt trovärdigt eftersom bedömningen fokuserar på verklighetsnära problemlösningssituationer. Inom yrkestävlingar innebär detta att den tävlande kan använda problem-lösningens resultat till att exempelvis tillverka en produkt eller presterar en process på ett yrkesmannamässigt sätt och få erkännande från kunden, förslagsvis i form av beröm.

Bäst praxis-bedömning förutsätter att domarna är skickliga yrkesmänniskor. Som grund för bedömningen av ett gott yrkesutövande använder domarna yrkesstandarder och yrkets kvalitetskriterier och normer – ett gott yrkesutövande varierar dock beroende på förutsättningar och situation. Denna bedömningsform är således kontextbunden, och av den anledningen saknar den tydlig exakthet och kan delvis uppfattas som subjektiv, även om den har sin grund i en gemensam yrkeskultur, yrkespraxis och yrkeskunskap. Bedömningsformen är främst summativ och används alltid i yrkestävlingssammanhang och kan då sägas vara det som är särskilt utmärkande för yrkestävlingsbedömningar. I formativa syften kan bäst praxis-bedömning också användas inom yrkesutbildning, eftersom yrkeshandlingar som sker i utbildningssituationer observeras av lärarna i realtid, med syfte att lära yrkes eleven yrkesgemenskapens yrkespraxis, vilket ger möjlighet till direkt feedback på produkt- och processnivå (Hattie & Timperley, 2007). Enligt min erfarenhet har yrkeslärarna alltid arbetat med formativ bedömning och feedback på produkt- och processnivå i realtid, men begreppet har blivit mer omtalat i Sverige under den senaste 15 åren. Denna likhet mellan dessa två bedömningsarenor gör att tävlingsdeltagarna känner igen sig i tävlingssituationen då förhållandena påminner om den bekanta utbildningssituationen i yrkesutbildningen.

Validitet och reliabilitet i bedömningar med autentiska uppgifter

Validitet i bedömning definieras av Lane (2013) som “degree to which evidence and theory support the interpretation of test scores entailed by proposed uses of tests” (Lane, 2013, s. 317), vilket jag ansluter mig till. Definitionen tar fasta på värdet av tolkningens korrekthet och syftet med bedömningen. I autentiska bedömningar är relevansen och korrektheten i observationerna essentiella aspekter för bedömningens validitet. Inom bäst praxis-bedömningar är validitet sammanbunden med de individuella domarnas yrkeserfarenhet, kunskap och observationsförmåga, men även hur väl praktikgemenskapens kvalitetskriterier artikuleras, används och tolkas av dem. Domarnas uppgift är att urskilja och därefter bedöma kvalitativa skillnader och väsentliga nyanser i de tävlandes prestationer på ett trovärdigt sätt. Därefter förväntas de värdera, tolka och utse den bästa prestationen utifrån yrkespraktikens kvalitetskriterier och till slut ta ett avgörande beslut.

För att säkra validiteten i bedömningar kan tre frågor ställas: Hur exakt är informationen som samlas in för bedömning? Hur säkra är de slutsatserna som kan dras ur informationen, och genomförs bedömningen rättvist för alla? Den viktigaste faktorn för valida bedömningar är trots allt individens bedömarkompetens, dess kunskaper i bedömning och förmåga att åtskilja kvaliteterna i utförandet – att domarna är utbildade och har aktuell yrkeserfarenhet och därmed kunskap om relevanta metoder och tidsenliga kvalitetskriterier. Ett svenskt regelverk för domare i matlagningstävlingar baseras oftast på World Association of Chefs Societies² bedömningsprinciper i syfte att alla tävlande skall kunna bedömas likvärdigt och rättssäkert. Domarna kan också använda sig av i förväg bestämda och detaljerade bedömningsområden och tydliga bedömningsprotokoll för att säkerställa bedömningens fokus, vilket domarna i denna tävling gjorde. Det är nödvändigt för domarna att koncentrera sig på bestämda indikatorer för det avsedda yrkeskunnandet, samtidigt som de gemensamt framtagna kvalitetskriterierna för respektive bedömningsområde värderas och tolkas på likartat sätt av dem. Inom bedömningsforskning anses också kunskapssyn ha inverkan på bedömningens resultat, men även erfarenhet och befintlig kunskapsbas är faktorer som kan påverka bedömningens utfall (McMillan, 2013). Mot bakgrund av detta anser jag att även tävlingsdomarnas bäst praxis-bedömningar inkluderar deras yrkeskunnande, yrkespraxis och yrkeskultur, och därför kan variation i bedömningar förekomma.

Bedömningsområdena och kvalitetsnivåerna i tävlingen

Bedömningsområdena och nivåerna i den analyserade skol-SM-tävlingen var i förväg bestämda i samråd med branschföreträdarna. Kvalitetskriterierna hade således sitt ursprung i praktikgemenskapen. De fem domarna hade var sitt bedömningsområdesprotokoll, med bedömningsområden och poäng för respektive områdets kvalitetsnivå (se tabell 1), vilket bidrog till att de kunde fokusera och relatera sina observationer till branschens kvalitetsnormer.

Tabell 1. En översiktlig modell av bedömningsområdesprotokollet.

Område	Förberedelse- arbete/ hygien	Fackmannamässigt utförande/ tillverkning	Ekonomi	Presentation och servering	Komposition och smak
Poäng					
2 poäng					
4 poäng					
6 poäng					
8 poäng					
10 poäng					

Bedömningsområdena i tabell 1 var således fem: *förberedelsearbete/hygien*, *fackmannamässig utförande/tillverkning*, *ekonomi*, *presentation och servering* samt *komposition och smak*. Fördelen med i förväg bestämda bedömningsområden var att domarna kunde observera och fokusera på samma bedömningsområden och deras indikatorer. Även de fem tävlande teamen hade fått kännedom om vilka bedömningsområden som domarna använde sig av vilket kan antas öka rättssäkerheten.

Riktlinjer för poängsättning hade fastställts till mellan två och tio poäng. Skalan var kvantitativ med kvalitativt innehåll. I princip fanns det fem olika nivåer där två poäng innebar "stora brister", dvs. en mindre god kvalitet i handlingar; fyra poäng "vissa brister"; sex poäng "bra prestation", dvs. lite mer än godkänd kvalitet; åtta poäng "mycket bra prestation"; och tio poäng "exceptionellt bra prestation" som kan tolkas som excellens på gymnasienivå. I en gemensam fördiskussion placerade domarna godkänd-nivån vid fem poäng, då kunde den tävlande visa enstaka brister inom bedömningsområdena men i övrigt ha bra prestationer. I princip bedömdes de tävlandes prestationer på sex kvalitetsnivåer.

Inför tävlingsbedömningen diskuterade domarna både bedömningsområden och nivåerna samt de vaga kvalitetsbegreppen som bra, stora, vissa och mycket som de tyckte var problematiska begrepp. De uttryckte vidare var och en för sig vad de ansåg var viktiga parametrar i bedömningen och därmed ville de skapa en gemensam förståelse för kvalitetsbegreppen. Några andra exempel som lyftes fram var uttryck som: "att de (tävlande) vet vad de gör", "hantering av råvaran – att filea fisk professionellt – klarar man det med lite svinn är det perfekt", "de ska ju följa receptet så väl som möjligt", "tid ska hållas, alltså", "vi tittar på det teoretiska provet [...] det kan vara utslagsgivande för till exempel matte måste man kunna", och "ekonomiskt tänkande i branschen är jätteviktigt" (domarnas resonemang). Denna gruppdiskussion inför tävlingen framhävde det som var be-

tydelsefullt och kritiskt. Diskussionen gav samtidigt domarna möjligheten att genom reflektion komma fram till ett samförstånd; att skapa en gemensam grund för deras kommande bedömningar.

Material och metod – observation genom skuggning

Det analyserade materialet var: observationer i form av skuggning av fem tävlingsdomare under en tävlingsdag (ca 8 timmar), samtal med domarna före tävlingen och under pågående tävling, domarnas bedömningsområdesdokument och deras feedback-diskussion med de fem tävlande teamen samt fotografier av olika händelser och handlingar.

Observation som datainsamlingsmetod anses resurskrävande men ger god information om centrala skeenden (Bryman, 2011; Marshall & Rossman, 1991, 1999). När skuggning (Ahrne & Svensson, 2015) inkluderas i observationsmetoden blir den, enligt mig, mer krävande samtidigt som den ger betydande mängder relevant information. I denna undersökning innebär skuggning att forskaren följer, skuggar, tävlingsdomarna under tävlingen samt antecknar och fotograferar de situationer och handlingar som domarna fokuserar sina direkta observationer på. Situationer innehåller olika yrkeshandlingar, såväl fysiska- som talhandlingar, attityder, händelser och processer. Syftet med valet av skuggning var att samla relevant information dels om vad domarna ansåg vara värdefullt att direkt observera i tävlingssituationer, dels hur de värderade de tävlandes yrkeshandlingar i dessa situationer. Skuggningen gav mig möjlighet att iaktta det domarna genom direkta observationer fokuserade på och därigenom få reda på vilka situationer och handlingar de kunde säga något om vid bedömningen. Efter domarnas genomförda direkta observationer förde jag samtal med respektive domare i syfte att klargöra vilket yrkeskunnande, i form av olika yrkeshandlingar, som denne observerade och hur dessa värderades. De uppvisade yrkeshandlingarna som de tävlande antas visa inbegriper individens mentala processer och därför anses dessa kunna avläsas ur individens handlingar i de olika situationerna. Molander (1996) benämner detta som att situationer har ansikten, vilket jag i bedömningssammanhang tolkar som att yrkeskunniga människor kan avläsa stora mängder relevant tolkningsbar information om såväl dåtid, nutid som framtid ur aktuella situationer.

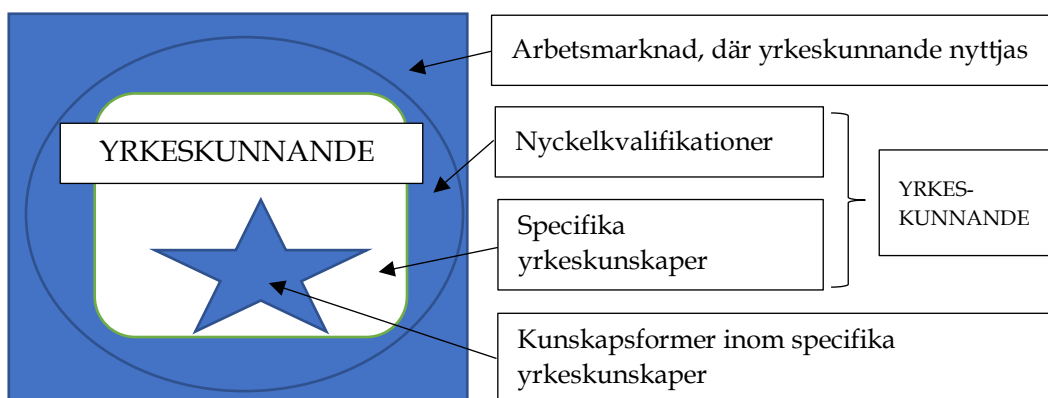
Genom observationer ges goda möjligheter till bedömning av pågående yrkeshandlingar i realtid, vilket i tävlingssammanhang är de handlingar och situationer som de tävlande ska behärska. Observationsverktygens (videoinspelningars och domarbedömningars) reliabilitet, undersökningars tillförlitlighet och validitet har studerats av Ahmed, Miskovic, Darzi, Athanasiou och Hanna (2011) med stöd i Van der Vleutens flerdimensionella utvärdering³. Resultatet visar att observationsverktygen för bedömning av tekniska färdigheter inom sjukvården

är reliabla och valida på de flesta nivåer med undantag av specialistnivå. Tekniska färdigheter inom sjukvård ingår i yrkesspecifika kunskaper och kan, i denna tävling, inordnas inom bedömningsområdet fackmannamässig tillverkning och utförande (se tabell 1 ovan). Författarnas undersökningsresultat stödjer såväl undersökningens metod som av domarna valda observationsmetod i denna tävling.

Analysbegrepp

Analysen av materialet sker med hjälp av begreppen *nyckelkvalifikationer*, *specifika yrkeskunskaper* och *kunskapsformer*. Analysen avser visa det domarna värderar som betydelsefullt yrkeskunnande i denna yrkesskicklighetstävling. De framträdande specifika yrkeskunskaperna analyseras vidare med hjälp av kunskapsformer för att mer utförligt kunna beskriva de kunskaper som visar sig vara värdefulla i det aktuella yrkeskunnandet. Här nedan i figur 1 ges en övergripande bild av begreppen och deras relationer.

Figur 1. Modell över analysbegrepp och deras relationer.



I figur 1 är arbetsmarknaden den fond inom vilken yrkeskunnande efterfrågas och används. I min definition inrymmer begreppet yrkeskunnande såväl nyckelkvalifikationer som specifika yrkeskunskaper. De kunskapsformerna som specifika yrkeskunskaper kan tänkas inrymma är sällan mer noggrant analyserat, därför studeras dessa i undersökningen.

Nyckelkvalifikationer

Enligt Nijhof och Streumer (1998) är nyckelkvalifikationer generella kunskaper som alla individer behöver ha för att få tillträde till arbetsmarknaden och kunna utöva medborgarskap. Författarna fördelar nyckelkvalifikationerna i tre dimensioner: *en personlig, en kognitiv samt en social och interaktiv dimension*, se tabell 2 nedan.

Inom gymnasial restaurangutbildning har, inom ovannämnda dimensioner, Tsagalidis (2008) identifierat följande kännetecken: *Social och interaktiv dimension*: samarbete, kundkontakt, kommunikation, initiativkraft. *Personlig dimension*: självständighet. *Kognitiv dimension*: planerings- och problemlösningsförmåga. Analys av nyckelkvalifikationer gjordes med utgångspunkt i deras kännetecken och med stöd i ett observationsprotokoll där kännetecken och domarnas iakttagelser noterades. Analysfrågan var: vilka av nyckelkvalifikationernas kännetecken värdesätter domarna som värdefulla i sina observationer av deltagarna? Exempel på iakttagelser av den *sociala och interaktiva dimensionen* är när de tävlandes förmåga att samarbeta och kommunicera med varandra, exempelvis vid skapandet av efterrätten till menyn, följs av domarna.

Tabell 2. En översiktlig bild av nyckelkvalifikationernas tre dimensioner och bedömningsområden.

Bedömningsområde	Förberedelsearbete/ hygien	Fackmannamässigt utförande/ tillverkning	Ekonomi	Presentation och servering	Komposition och smak
Nyckelkvalifikationer Dimensionerna					
Social och interaktiv dimension	Samarbete? Kundkontakt? Kommunikation? Initiativkraft?	Samarbete? Kundkontakt? Kommunikation? Initiativkraft?	Samarbete? Kundkontakt? Kommunikation? Initiativkraft?	Samarbete? Kundkontakt? Kommunikation? Initiativkraft?	Samarbete? Kundkontakt? Kommunikation? Initiativkraft?
Personlig dimension	Självständighet?	Självständighet?	Självständighet?	Självständighet?	Självständighet?
Kognitiv dimension	Planerings- och problemlösningsförmåga?	Planerings- och problemlösningsförmåga?	Planerings- och problemlösningsförmåga?	Planerings- och problemlösningsförmåga?	Planerings- och problemlösningsförmåga?

Specifika yrkeskunskaper

Specifika yrkeskunskaper är de kunskaper och färdigheter som är nödvändiga för utövandet av ett specifikt yrke på ett lyckat vis. Inom gymnasial restaurangutbildning i Sverige har Tsagalidis (2008) identifierat fem specifika yrkeskunskapsområden, vilka kan ses i tabell 3 nedan.

Varje specifik yrkeskunskap har sina egna indikatorer. Ur domarnas iakttagelser och förklaringar identifieras indikatorer för specifika yrkeskunskaper inom respektive bedömningsområde. Den analysfrågan som ställdes till materialet var: vilka indikatorer i yrkesspecifika kunskaper värdesätter domarna som värdefulla

i sina observationer inom de olika bedömningsområdena? Några exempel på indikatorer inom respektive specifik yrkeskunskap: *Förståelse för yrkesområdet* har indikatorer som att förstå sin egen del i verksamheten, förhållningssätt till uppgiften, förberedelsearbete inför arbetsuppgiften. *Handlag i arbetsteknik och metodkunskap* har indikatorer som handlag, noggrannhet i utförandet, snabbhet i utförandet och arbetshastighet. *Hygien* har indikatorer som personlig hygien, livsmedelshygien, arbetsplatsens hygien. *Arbetsredskap* har indikatorer som maskin- och redskapskunskap, ergonomi och säkerhet. *Förmåga att se helheten och arbeta simultant* har indikatorer som förmåga att handskas med flera uppgifter samtidigt (Tsagalidis, 2008).

Tabell 3. En övergripande bild av fem specifika yrkeskunskaper och bedömningsområden.

Bedömningsområde	Förberedelsearbete/hygien	Fackmannamässigt utförande/tillverkning	Ekonomi	Presentation och servering	Komposition och smak
Specifika Yrkeskunskaper					
Förståelse för yrkesområdet	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?
Handlag i arbetsteknik och metodkunskap	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?
Hygien	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?
Arbetsredskap	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?
Förmåga att se helheten och arbeta simultant	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?	Indikatorer?

Analysen av specifika yrkeskunskaper gjordes med utgångspunkt i indikatorer och med stöd i ett observationsprotokoll, där identifierade indikatorer tolkades ingå i respektive kategori och bedömningsområde. Därefter diskuterades domarnas iakttagelser av observerade situationer. Ett exempel inom bedömningsområdet *fackmannamässig utförande/tillverkning*, där specifik yrkeskunskap *handlag i arbetsteknik och metodkunskap* tolkades ingå i, är när de tävlandes förmåga att filea en rundfisk vid tillagning av huvudrätten till menyn iakttas av domarna. Utförande och noggrannhet är två indikatorer inom arbetsteknik och metodkunskap.

Kunskapsformer

Tre begrepp för kunskapsformer och deras kännetecken används i analysen (se tabell 4): *begreppsligt vetande med relationskunskap*, *praktiskt behärskande* samt *omdömesgillt handlande* (Linde, 2003; Tsagalidis, 2008).

Tabell 4. Ett exempel på specifik yrkeskunskap i relation till kännetecken och kunskapsformer (Tsagalidis, 2008, s. 129, del av tabell 14).

Specifika yrkeskunskaper	Kännetecken	Kunskapsform/er?
Exempel: Handlag i arbetsteknik	- arbetsteknik, metodkunskap, - noggrannhet och snabbhet i utförande	- begreppsligt vetande med relationskunskap? - praktiskt behärskande? - omdömesgillt handlande?

Kunskapsformen *begreppsligt vetande med relationskunskap* förstås som kunskap om sakernas tillstånd. I undersökningen representerar begreppsligt vetande med relationskunskap kunskap om metoder, arbetsredskap och ingredienser och ingår då i specifika yrkeskunskaper. Domarna kan betrakta begreppsligt vetande genom att exempelvis studera deltagarnas val av arbetsredskap och deras handlingar av hur ingredienserna behandlas och bearbetas samt genom teoriprovet.

När vi äger kunskapsformen *praktiskt behärskande* kan vi skapa produkter, genomföra processer och förändra befintliga situationer och därigenom påverka framtida händelser. När vi framställer någonting genom behärskandet av praktiska handlingar gör vi detta med hjälp av våra händer eller med vår kropp och efter ett noggrant övervägande i vilka mentala processer arbetar. I denna tävling iakttar domarna hur arbetsprocesser framskrider, hur produkten tar form, hur resultatet ser ut och hur menyn i slutändan smakar. Men, domarna kan också se avbrott och störningar i arbetsprocesser och avvikelser från den vanliga praxis-proceduren i processerna samt i det slutliga resultatet.

Omdömesgillt handlande riktar sig mot andra människor och har med etik, samhälle och politik att göra. Eftersom kunskapsformen *omdömesgillt handlande* syftar till att öka människornas välbefinnande krävs det således ett gott omdöme. Omdöme kräver erfarenhet om sakernas tillstånd, följsamhet inför olikheter och komplexitet, enligt Gustavsson (2004, s. 14). Ett gott omdöme visar sig i de val och värderingar som vi grundar vårt handlande på, och med vars hjälp vi kan, med hjälp av *reflektion*, utveckla de kunskapsformer vi äger. Ett gott omdöme kan observeras genom de val de tävlande gör i de olika situationerna, exempelvis val av arbetssätt, metoder, samverkansformer, val av ingredienser och agerandet inför oförutsedda händelser samt vid komponerandet av efterrätten. Beslutsfattande förutsätter således omdömeskunskap, som kan anses vara en central professionell yrkeskompetens.

Begreppsligt vetande och relationskunskap, praktisk behärskande samt omdömesgillt handlande har således olika karaktär. De relateras till varandra genom dessa olikheter och bildar då en mer komplex och komplett kunskap. Genom detta blir kunskapsformerna relationella. En omdömesgill handling förutsätter kunskap och erfarenhet om situationen i vilket den handlande uppfattar sakernas tillstånd. Genom att känna igen sakernas tillstånd kan individen, på ett medvetet vis, förändra situationen på ett gott eller mindre gott sätt exempelvis genom *reflektion*, som här kan kallas för ett "verktyg" för ökat yrkeskunnande. Med hjälp av kunskapsbegreppen analyseras specifika yrkeskunskapers kunskapsformer i syfte att tydliggöra yrkeskunnandets kunskapsbas. Analysfrågan som förde arbetet vidare var: vilka kunskapsformer kan identifieras ingå i de yrkesspecifika kunskaper som värdesattes av domarna?

Resultat - vilket yrkeskunnande värderade tävlingsdomarna som betydelsefullt i yrkestävlingen?

I denna del presenteras resultatet av undersökningen. Presentationen börjar med en övergripande beskrivning av domarnas summativa bedömningar för att sedan gå över till att skildra det vinnande teamets framgångar. Därefter redogörs det för de teamen som blev utan pris. Efter detta förtydligas likheter och skillnader i domarnas bedömningar av yrkeskunnande. Slutligen redovisas en mer ingående analys med stöd i analysbegreppen.

En av de mest erfarna domarna ansåg att *engagemang* och uppbyggandet av *självförtroende* för såväl arbetet som individen låg i främsta rummet. När det gällde yrkeskunnande fokuserade domaren på smak, hygien, råvaruhantering, metodkunskap och kvalitetstänkande samt på en fungerande arbetsprocess och arbetsteknik. Även förmågan att sätta sig själv i gästens situation var värdefullt för denne domare, som ställde krav på förmågan att byta perspektiv. Bedömningen gjordes genom jämförelser av de tävlandes arbetsplatser, hur de hantlade arbetsredskap och hur ekonomiskt och hygieniskt de behandlade råvarorna. Hen gav till exempel sju poäng för hygien med följande argumentation:

Kniven är ren och han skalar rätt. Det är rent och snyggt på arbetsplatsen, alltså bashygien fungerar. (Domare 1)

Vidare gavs följande omdöme för godkänd där arbetsteknik och säkerhet vägde tungt:

Fem poäng är godkänd. Det innebär att det är ett solitt arbete. Man har händerna rätt när man skär och är säker i det man gör. Tar vara på spillet. (Domare 2)

För en annan domare var helheten och kundfokus mest betydelsefullt. Vidare ansåg hen att ekonomiskt tänkande, kostnadsmedvetenhet och hygien var det

centrala i bedömningen. För hen innebar yrkesmässighet detsamma som ekonomiskt tänkande. Den tävlande behövde också ha en föreställningsförmåga, förmåga att kunna använda sig av sina sinnen samt ha en rik associationsförmåga. De tävlande behövde även visa att de kunde vara snabba i sitt arbete och ha förmåga att ha "många bollar i luften". Givetvis var smaken på maten det grundläggande även för denna domare (Domare 3).

En annan domare ansåg det vara angeläget att vara organiserad i sitt arbete och ha ett ekonomiskt tänkande – framför allt betonade hen hur den tävlande hanterade matrester. "Det är givetvis komplicerade saker och det ska fungera under tidspress", tillade domare 4. Vidare ansåg hen att de tävlande behövde skapa bra uppfattning om helheten – "vägen till målet är krokig", enligt hen. Förmågan att hitta lösningar, följa tågordningen, i arbetet och givetvis ekonomin värderades högt också av hen. Domaren lyfte även fram etiska- och miljöfrågor och ansåg att det inte räckte med att bara kunna laga mat. De tävlande behövde veta vilka egenskaper råvarorna de hanterade hade och vad de kunde göra med dem. Att hålla tiden och kunna presentera resultatet på ett bra sätt var också viktiga aspekter i helheten, ansåg domare 4.

En annan domare höll rätternas smak, den personliga smaken på rätten, som det viktigaste. Konsistensen, utseendet och arbetssättet var för denne domare centrala delar i matlagningen – men hygien prioriterades lågt. Domaren ansåg även att de tävlande behövde vara "jämma i arbetet och i maten, det ska inte vara någonting som sticker ut" (Domare 5).

Det vinnande teamet

Det vinnande laget fick följande positiva kommentarer på sina prestationer:

Ni har gjort ett fantastiskt jobb med alla komponenterna. Fantastiskt bra jobb! Det är rent och snyggt på en liten yta. Panacottan var god – lite för krämig men god i smaken. Trevlig färgkomponering på tallriken! Presentationen var bra i överlag.
(Feedback från domarna)

Domarna uppmärksammade *hygien, komposition och smak* samt ett "fantastiskt bra jobb". Teamet fick totalt högsta poäng både på *komposition/smak* och *fackmannamässig tillverkning*. Det utslagsgivande var att en av domarna gav betyg nio (9) till det vinnande laget i fackmannamässig tillverkning. Det var också den endan som utdelades i tävlingen. En annan domare värderade samma utförande endast strax över godkänt nivå, till sex.

Således kunde fackmannamässig tillverkning betygsättas som "bra prestation" och nästan "exceptionellt bra prestation" och ge såväl nio som tio poäng. Domaren som värderade filerandet (se bild 1) till nio argumenterade att teamet "fileade fisken i enlighet med skolboksexemplet".

Men, givetvis fick också det vinnande teamet negativ feedback av domarna.

Soppan borde ha varit lite tunnare, alltså mixa lite mer. Rabarbern var för mycket kokt. Muslinen var torr och hade för mycket saffran. Ni hade många komponenter och smaker, saffran tog över. Ni hade många saker i överlag och det blev inte harmoni. Citroner var överflödiga. Skala inte på skärbrädan, det är ohygieniskt. Koka inte i fortsättningen träslevar i såsen. Ni var lite våldsamma vid spisen. När ni har skalat potatisarna lägg de i vatten. (Feedback från alla domarna)

Avsaknaden av *harmon*i i smak och i kombinationen av råvarorna, redskapsanvändning och -hantering, samt bristande kunskaper i råvaruhantering, uppmärksammades som mindre lyckade delar i gruppens arbete. Det uppmärksammades även en mindre god attityd i kommunikationen, dock verkar det inte ha påverkat helhetsbedömningen för teamet.

Bild 1. En del i processen av att filea en rundfisk.



De två team som blev utan medalj

Arbetsprestationerna hos de team som blev utan medalj gav upphov till diskussion mellan domarna. Fileandet av rundfisk ansåg domarna gav möjligheter att visa ett antal olika yrkeskunskaper; i arbetsteknik, hygien, råvaruhantering, ekonomi, hantering av arbetsredskap, känslan för råvaran och uppgiften. När ett av dessa team fileade sin fisk observerades och betraktades detta av alla domare som stod runtomkring den tävlande (situation bild 1). Det kan tänkas att den tävlande blev extra mycket besvärad av ett så intensivt skärskådande. Domarna bedömde att den tävlandes fileande fungerade mindre bra. Det var en del *hygieniska och tekniska aspekter* som också åsidosattes. Den tävlande visade även en kraftlös attityd och lämnade en hel del svinn på ryggbenet, men efteråt skrapades dock både skinnet och ryggbenet rena från fiskkött. Den kraftlösa attityden observerades i hur den tävlande tog tag i fisken; obestämt, osäkert och utan kraft

enligt domarna. Den tävlande greppade även kniven utan kraft, vilket gjorde att obestämtheten i handrörelser framträdde och därmed räckte inte kraften i handen till för genomförandet av fileandet. Det visade att den tävlande inte kunde filea rundfisk på ett säkert och effektivt sätt, och bedömdes därför som mindre kunnig. Domarna gav följande positiva feedback till dessa två team:

Det var rent och fint. Ni hade bra förberedelsearbete. Gösen var god. Det var en fin kombination. Er dessert var elegant men hade för mycket gelatin. Ni hade en tuff modern meny, den var rätt tänkt i tiden men ibland blir det för tufft. Ni pratade med varandra och tog kritik från varandra. (Feedback från alla domarna)

Inom området *komposition/smak* togs originalitet upp som ett bedömningsområde. Ett av teamen hade en modern, tuff meny, enligt domarna. Teamet visade en viss mod och originalitet i sitt skapande vilket uppskattades av domarna. Dessvärre, enligt domarna, misslyckades de i genomförandet. Den negativa bedömningen uttrycktes på följande vis:

Fiskfilén hade för mycket svinn. Ni bar örhängen, ohygieniskt. Era små knyten var smaklösa. Färsen var smaklös. Panacottan var bränd och hade för lite rabarber i. Ni hade för mycket kardemumma i desserten. Balsamicon hade ni på tallriken – och det var ingen smak på panacottan. Era sparrisknyten med tryffelskum var för salta. Er inbakade fiskfilé var lite för torr och saknade smak. När ni rensade fisken, så flög fjällen. Ert hummerskum blev sås. (Feedback från alla domarna)

Det gemensamma i kommentarerna fokuserade på *smaken* på rätterna. Det var tydligt att just dessa två team hade misslyckats med smaksättningen på maträtterna och domarna var eniga i detta. En av domarna underkände båda teamen i *smak och komposition*. Två domare underkände ett av teamen – det teamet som fick det lägsta poängantalet i hela tävlingen. Skillnaden mellan domarnas bedömning av dessa team var endast en poäng; en domare godkände teamet nätt och jämnt, och den andra domaren underkände teamet helt.

Ekonomisk tänkande och handlande ansågs i fördiskussionen bland domarna i bedömningssammanhanget vara mycket viktigt. I ekonomiskt tänkande och ekonomisk råvaruhantering underkände två domare totalt fyra team. En annan domare underkände tre av dessa fyra team. Ekonomin var det område som fick lägsta poäng. Uppenbarligen ansåg domarna att de tävlande klarade just ekonomiskt handlande dåligt.

Likheter och skillnader i domarnas bedömningar

I avsnittet nedan redovisas likheter och skillnader i tävlingsdomarnas bedömningar.

Likheter

Domarnas bedömningar var mer likartade när det gällde det positiva i utförandet, exempelvis inom områdena hygien, samarbete, nytänkande, organisation,

presentation, smak och sammansättning samt förberedelsearbete. Domarnas bedömningar var analoga även när det gällde det mindre positiva så som saknaden av helhet, aggressiv attityd, råvaruhantering och råvaru- och redskapskunskap, den färdiga maträttens konsistens och smak, färgkomposition på resultatet, resultat kvalitet, omdöme vid kombinerandet av efterrätten samt ekonomi. Det var också stora likheter i bedömning av följande bedömningsområden: förberedelsearbete och hygien, ekonomi och presentation. Domarna hade således likartad uppfattning, även om det kunde urskiljas små skillnader om de tävlandes förberedelsearbete, deras kunskaper i hygien, ekonomiskt tänkande och presentation. Domarna jämförde också arbetsplatserna som gav information om genomfört förberedelsearbete, hur de tävlande tog hand om råvarorna under tillagningstiden vilket indikerar kunskap om livsmedelshygien samt deras arbetskläder som representerar personlig hygien (se situation i bild 2).

Bild 2. Förberedelser av råvaror och organisation av arbetsplatsen.



Ekonomiskt tänkande/handlande kunde framförallt observeras när den tävlande omhändertog livsmedelsresterna och vid fileandet av fisken. Den slutliga presentationen av rätten på uppläggningsfat och slutligen på tallriken var även den påtagligt bedömningsbar med hjälp av okulär bedömning. Detta visar att det synliga, det som gick att se genom observationer, värderades av domarna på nästintill samma sätt. De hade en gemensam yrkespraxiskunskap och yrkeskultur som förklarade vad ett gott yrkesutövande innebär inom dessa bedömningsområden.

Skillnader

Den största skillnaden förekommer inom området komposition och smak, därefter verkade det finnas oenighet om hur fackmannamässig tillverkning värderades och dessutom vad det kunde innebära i de olika situationerna och hos olika domare. Det visade sig att det vinnande teamet fick höga poäng inom båda dessa områden. Bedömningsområdena fackmannamässig tillverkning och komposition/smak var således utslagsgivande för alla domarna även om innehållet i områdena kunde variera.

Enligt bedömningsprotokollet handlade fackmannamässig tillverkning om kunskaper och färdigheter som arbetets organisation, arbetssätt och teknik, yrkesfärdighet, tillagning av måltidskomponenterna, råvarubehandling utifrån näringssynpunkt och användning av rätt verktyg, redskap och maskiner. Fackmannamässig tillverkning handlar med andra ord om centrala yrkeshandlingar inom praxis-gemenskapen i den autentiska tävlingssituationen.

Råvarubehandling före och under arbetets gång ansåg domarna vara en betydelsefull fackmannamässig kunskap. Vid förberedelser observerades hur råvaran behandlades och bearbetades. Utifrån produktresultatet kunde domarna se ifall den tävlande hade kokat eller stekt råvaran alldeles för länge och därmed dra slutsatsen att näringsämnen urlakats under tillagningen.

Komposition och smak innehöll områden som: ingrediensernas lämplighet i relation till varandra, hur rätten anpassades till måltidens art, portionsstorleken, originalitet, smak på den färdiga rätten samt vedertagen smaksättning på klassiska anrättningar. En slutsats som kan dras är att smaken, ingredienserna lämplighet och anpassning hamnade inom den tydligt subjektiva bedömningen. Portionsstorleken var däremot lätt att kontrollera genom att väga den, varvid bedömningen då kunde bli mer objektiv. Vedertagen smaksättning på klassiska anrättningar ingår i yrkespraxisen och yrkeskulturen som gör att den, eventuellt, minskar subjektiviteten i bedömningen inom området komposition och smak. Domarna var mer oense om smaken på den färdiga rätten, ingrediensernas lämplighet och hur rätten passade till måltidens art än om det som objektivt gick att kontrollera, till exempel portionsstorlek och smaksättning på klassiska anrättningar.

Specifika yrkeskunskaper och kunskapsformer

Vid bedömning fokuserade domarna tydligt på de specifika yrkeskunskaperna hos de tävlande. Det kan sägas att för domarna existerade en relativt gemensam förståelse i den egna yrkeskulturen, och att det var vad branschen förutsatte att en yrkeskunnig individ skulle behärska inom praktikgemenskapen.

Det som visade sig ge den mest positiva utdelningen i arbetsuppgiftens genomförandefas var de specifika yrkeskunskaperna som *fackmannamässig tillverkning*, *komposition av maträtten* och *smaksättning*. Dessa färdigheter innehöll yrkeshandlingar med *kundfokus*; kundfokus är verksamhetens grund och mål, det är

en nyckelkvalifikation som visar att specifika yrkeskunskaper och nyckelkvalifikationer här är sammankopplade. Kunskapsformerna *praktiskt behärskande*, arbetsteknik och metoder, samt *omdömesgillt handlande*, exempelvis smaksammansättning, framträdde tydligt som mycket viktiga kunskapsformer. De specifika yrkeskunskaperna *fackmannamässig tillverkning* och *smaksensationen* visade sig vara högt värderade av domarna i motsats till *begreppsligt vetande* eftersom det teoretiska provet inte var utslagsgivande vid helhetsbedömningen. Begreppsligt vetande framträdde mer tydligt när domarna under reflektionsstunden ställer frågor till de tävlande; det visade sig dock inte vara utslagsgivande vid utdelning av den slutgiltiga bedömningen.

Kompositionen av maträtten framträdde dels vid första intrycket av rättens uppläggning, dels hur väl ingredienserna harmonierade med varandra som estetisk och smakmässig helhet. Domarnas första intryck av måltiden som helhet och upplevelse av denna värderades med stor eftertanke. I kompositionen manifesterades framförallt kunskapsformen *omdömesgillt handlande* i vilken de tävlandes val och beslut om tillbehören till huvudingrediensen synliggjordes. Det estetiska resultatet som tillbehörens form och färg, smakharmoni där ingen smak ska överrösta den andra, och tillagningsmetodernas lämplighet i relation till huvudingrediensen så att denna tydligt framträder med sin egen smak, var aspekter som värderades i helheten. Kompositionen förutsätter dels begreppslig kunskap om ingredienserna, kunskap om smaker, kunskap om ingrediensernas egenskaper vid tillagning, dels kunskap om färgernas betydelse vid granskningen av rätten samt kunskap om hur väl allt harmonierar med varandra och med huvudingrediensen. Praktiskt behärskande framträder i sin tur vid handhavandet av ingredienserna och vid tillagningen av dem. Således kan alla tre kunskapsformer bedömas vid beskådandet av kompositionen av menyn. Detta visar att bedömningen av kompositionen är en komplex handling som kräver yrkeserfarenhet.

Smaksammansättningen behövde vara godtagbar redan från första början eftersom tävlingens kundfokus gör att maten skall kunna förtäras. De tävlande hade dock inte hunnit utveckla smaksinnet, inte heller hade de fått tillräcklig träning eller varit med om tillräckligt antal varierande situationer där olika smakupplevelser erfars på ett medvetet sätt. De tävlande saknade sålunda erfarenhet för att kunna åstadkomma en för domarna passande gemensam smakupplevelse – de hade inte samma sinnliga upplevelser och erfarenheter, eftersom de saknade yrkeskulturella erfarenheter. Medvetet skapande av smaksensationer kan åstadkommas genom övning i praktiken. I denna tävling gav således såväl god smak på rätterna som fackmannamässig tillverkning, kunskapsformerna praktiskt behärskande och omdömesgillt handlande, hög utdelning medan mindre god smak sänkte de sammantagna tävlingsresultaten.

Nyckelkvalifikationer

Nyckelkvalifikationen *självständighet* framträder i projektsamarbetsform då de tävlande i teamet tar ansvar för projektets olika delar och sammanstrålar resultaten till en helhet, förrätten, varmrätten och efterrätten – en helhetsupplevelse för gästen. Ett exempel på en arbetsfördelning som måste genomföras med ansvar var exempelvis fileande av rundfisken. Hade den tävlande inte klarat av att filea rundfisken på ett någorlunda professionellt sätt skulle det ha varit svårt att tillaga en rent visuellt godtagbar varmrätt. Teammedlemmarna var således beroende av varandras individuella prestationer, men domarna verkade inte betona det självständiga i genomförandet; de verkade ta det för givet.

Däremot värderades nyckelkvalifikationerna planering och problemlösning som mycket viktiga i genomförandefasen och det visade sig vara förenat med samarbete och kommunikation. Nyckelkvalifikationen samarbete lyftes fram av domarna vid feedback till tävlingsteamerna. Domarna uppskattade när teammedlemmarna lyssnade på varandra, när de under arbetsprocessen tog till sig idéer och förslag, och att de kunde omsätta dessa i praktisk handling i samförstånd. Detta framträdde tydligt vid skapandet och tillagningen av efterrätten, samt då det uppstod små kriser eller oförutsedda händelser exempelvis vid ett avbrott i processen som krävde reflektion och gemensam överläggning. Kommunikationsförmågan visade sig vid planeringsarbetet och framförallt vid skapandet av efterrätten samt vid arbetsfördelningen under tävlingens olika faser. Utan kommunikation skulle menyn inte kunnat färdigställas och serveras. Gästerna skulle ha blivit utan mat och domarna hade inte fått möjlighet att bedöma produkten. Således hade nyckelkvalifikationen kundfokus satts ur spel vilket skulle kunna leda till förlust i tävlingen.

Nyckelkvalifikationen initiativtagande uppskattades av domarna. Den framträdde när deltagarna vågade föreslå lösningar vid efterrättens komponering eller vid alternativa handlingsätt i de olika aktuella situationerna. Men de behövde också förstå konsekvenserna av ett sådant handlande, som skulle kunna innebära att teamet förlorade hela tävlingen. Att vara initiativrik i en tävlings-situation innebär att man också tar ansvar och förstår konsekvenserna av val och beslut.

Slutsatser och diskussion

I denna tävling utgick domarna i sina bedömningar från den aktuella branschens och yrkesgemenskapens (Lave & Wenger, 1991) yrkeskrav och kvalitetskriterier vilket pekar på att det är dessa kvaliteter som antas gälla i yrkesskicklighetstävlingar på gymnasienivå.

Domarna observerade och bedömde alla dimensioner inom nyckelkvalifikationerna, dessutom bedömdes alla kategorierna inom de specifika yrkeskunskaperna. Resultatet visar därmed att nyckelkvalifikationer är nödvändiga kunskaper

i yrkesutövning (Nijhof & Streumer, 1998) samtidigt som desamma ej uppfattas som tillräckliga. För att vi ska kunna tala om ett gott yrkeskunnande ur ett helhetsperspektiv behöver därför de specifika yrkeskunskaperna tillfogas nyckelkvalifikationerna (Tsagalidis, 2008). Tillsammans ger dessa två begrepp förståelse för hur vi kan beskriva, tala om och bedöma yrkeskunnande på gymnasienivå (Tsagalidis, 2008). För de tävlande innebär detta att de äger, behärskar och visar komplexa och kontextuella kunskaper och färdigheter i sitt yrkesutövande på ett yrkesmannamässigt sätt i de aktuella situationerna (Lave & Wenger, 1991; Säljö, 2005; Wenger, 1998).

Domarna betonar de specifika yrkeskunskaperna som något mer värdefullt i relation till nyckelkvalifikationerna. Detta kan förstås utifrån tävlingens underliggande princip att utse *en* vinnare inom ett specifikt yrkesområde. Fokus ligger på behärskandet av konkreta fysiska- och talhandlingar där kunskapsformerna *praktiskt behärskande* och *omdömesgillt handlande* (Linde, 2003; Tsagalidis, 2008) är värdefull och nödvändig kunskap.

Det domarna värderar som betydelsefullt i de tävlandes prestationer är å ena sidan fackmannamässighet i genomförandet/tillverkning, å andra sidan smaken i de tillagade maträtterna. Båda bedömningsområdena kräver en längre tids yrkeserfarenhet och det är också rimligt att anta att domarna kan tänkas ha god kännedom om de tävlandes bristande erfarenhet inom båda dessa områden. Det indikerar att det som i tävlingssammanhang värderas som det mest värdefulla inom yrkeskunskaper är kunskaper som deltagarna ännu inte getts möjlighet att fullt ut utveckla. Detta blir dels en motsägelsefull aspekt i bedömningssammanhang, dels en fråga om bedömningars reliabilitet.

Resultatet av domarnas bedömningar visar vidare att de tävlande ännu inte kunnat ta sig in i yrkesgemenskapens inre krets – de befinner sig i periferin (Lave & Wenger, 1991). Från periferin förflyttar sig de tävlande mot den inre cirkeln genom att skaffa sig mer erfarenhet om yrkesgemenskapens kvalitetskriterier och yrkespraxis. Deltagarna behöver då få möjlighet till mer övning inom yrkesgemenskapen vilket antas ge större erfarenhetskunskap än vad de vid detta tävlingstillfälle har. Detta kan ses som en knivig situation för de tävlande.

När det gäller kunskapsformen *omdömesgillt handlande* (Linde, 2003; Tsagalidis, 2008) värderas den i tävlingen till den mest betydelsefulla kunskapsformen i en yrkesskicklig individs yrkeskunnande. Även denna kunskapsform kräver erfarenhet av situationer och händelser för att kunna utövas på ett ändamålsenligt sätt. Likheten med Tsagalidis (2008) forskningsresultat om yrkeskunnandebedömning hos gymnasielärarna i Sverige är tydlig då yrkeslärarna, redan av eleverna i årskurs 1, krävde en utvecklad omdömesförmåga. Således behöver de tävlande göra omdömesgilla värderingar och till följd därav omdömesgilla handlingar i realtid i olika, och ofta för dem, obekanta situationer.

Oavsett bedömningsarena är utgångspunkten i bedömningar alltid den samma, att differentiera individerna enligt givna kunskapskrav eller kvalitetskriterier. I denna tävling bedömde domarna nivå fem till en godkänd nivå och nivå tio till en exceptionellt bra prestation. Det var dock ingen som presterade på högsta nivå vilket skulle kunna förklaras med att bedömningskriterierna då är för kravfyllda. De två teamen som blev utan medalj saknade tillräckliga kunskaper i fackmannamässig utförande/tillverkning som fiskfileande samt att de var ouppmärksamma vid tillagningen av efterrätten, eftersom den hann brännas vid. Likaså brast det i maträttens komponering och smaksammansättning. Detta visar att mångsidighet och samtidighet är centrala aspekter i yrkesutövandet (Nijhof & Streumer, 1998). Vi kan å ena sidan anta att yrkesgemenskapens kvalitetskriterier delvis är mindre relevanta i ungdomstävlingar eftersom domarna efterfrågar en större erfarenhet än vad som egentligen är möjligt för gymnasieungdomar att erhålla. Å andra sidan visar yrkesgemenskapens kvalitetskriterier vad det är som efterfrågas av yrkeskunniga och anställningsbara individer och därmed anses vara värdefull kunskap i yrket. Resultatet visar således att de mest värdefulla yrkeshandlingarna förknippas med krav på större yrkeserfarenhet.

Ett sätt att få mer yrkeserfarenhet är exempelvis att våga delta i tävlingar som arrangeras av skolorna. Deltagandet kräver mycket medveten övning inför tävlingarna (Pylväs & Nokelainen, 2017) också utanför den ordinarie utbildningstiden, men erbjuder möjlighet att få ett tydligt erkännande och därmed en väg från periferin till den inre kretsen. Om vi vill att tävlande, här gymnasieelever i tredje årskursen, ska äga komplext yrkeskunnande öppnar denna artikel upp för flera möjligheter till fördjupning i yrkeskunnandebedömningar. En aspekt som behöver diskuteras är hur väl omdömesgillt handlande – den mest krävande kunskapsformen inklusive nyckelkvalifikationer – samt fackmannamässig utförande/tillverkning – den mest krävande färdigheten inom specifika yrkeskunskaper – integreras i yrkesutbildningen i dag? Här är det också på sin plats att påpeka att jag inte anser att yrkesutbildningen ska fokusera enbart på färdighetsträning vilket vore mycket olyckligt, utan givetvis också fokusera på nyckelkvalifikationer som en fungerande medborgare behöver för att fungera i ett demokratiskt samhälle. Här diskuterar jag dock bäst praxis-bedömningar som företeelse i syftet att kunna nyttja den framkomna kunskapen för utvecklandet av yrkeskunnandebedömningar på olika arenor.

Undersökningen visar att det inte är tillräckligt med bäst praxis-bedömningar där autentiska bedömningar och uppgifter ingår, inte heller räcker det med att ha yrkeskunniga experter, om inte bedömningskriterierna är relevanta i förhållande till situationen. Mot bakgrund av detta behöver alla som bedömer yrkeskunnande vara väl införstådda i yrkeskulturen och dess praxis. De måste dessutom förstå kvalitetskriterierna, vad dessa innebär och hur de används och hur de balanseras i förhållande till situationer. Kunskap och insikt om detta skulle möjligen bidra till en mer valid bedömningspraktik, oavsett bedömningsarena.

Slutnoter

¹ SM står för Svenskt Mästerskap. Yrkes-SM bedrivs idag av WorldSkills Sweden. WorldSkills Sweden har som mål att "höja kvaliteten, statusen och intresset för svensk yrkesutbildning" och är ett samarbete mellan Svenskt Näringsliv, LO (Landsorganisationen) och svenska staten genom Skolverket, Utbildningsdepartementet och Myndigheten för yrkeshögskolan (World Skills Sweden, 2018). Yrkes-SM riktar sig till ungdomar som går eller har gått en yrkesutbildning. Inom yrkes-SM anordnas också yrkestävlingar som är riktade enbart till gymnasieelever i Sverige. En sådan yrkestävling mellan olika yrkesgymnasier som studeras i denna artikel får därav namnet Skol-SM.

² "WACS is the leading authority in global cuisine, dedicated to defining and promoting standards within professional cooking and hospitality around the world. Through educational programs, international culinary competitions and congresses and assemblies, WACS has been leading the way in shaping the role of the professional chef since it was established in 1928." (WACS, 2018).

³ Achmed m.fl. refererar till Van der Vleuten, C.P.M. (1996). The assessment of professional competence: Developments, research and practical implications. *Advances in Health Science Education: Theory and Practice*, 1(1), 41–67.

Om författaren

Helena Tsagalidis, filosofie doktor i pedagogik, är universitetslektor och programansvarig utbildningsledare på yrkesläroutbildningen vid Linköpings universitet. Helenas forskningsintresse är inriktat på kunskapsbedömning. Hon har skrivit en licentiatavhandling i didaktik med titel *Varför fick jag bara G*, och disputerade med *Därför fick jag bara Godkänt: Bedömning av karaktärsämnen på HR-programmet* – båda vid Stockholms universitet.

Referenser

- Ahmed, K., Miskovic, D., Darzi, A., Athanasiou, T. & Hanna, G. (2011). Observational tools for assessment of procedural skills: A systematic review. *The American Journal of Surgery*, 202(4), 469–480.
- Ahrne, G. & Svensson, P. (2015). *Handbok i kvalitativa metoder*. Stockholm: Liber.
- Biggs, J. (1996). Enhancing teaching through constructive alignment. *Higher Education*, 32(3), 347–364.
- Black, P. & Wiliam, D. (1998). Assessment and classroom learning. *Assessment in Education*, 5(1), 7–74.
- Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Stockholm: Liber.
- Darling-Hammond, L. & Snyder, J. (2000). Authentic assessment of teaching in context. *Teaching and Teacher Education*, 16, 523–545.
- Gustavsson, B. (2004). *Vad är kunskap*. Stockholm: Skolverket.
- Gulikers, J.T.M., Bastiaens, T.J. & Kirschner, P.A. (2004). A five-dimensional framework for authentic assessment. *Educational Technology Research and Development*, 52(3), 67–86.
- Hattie, J. & Timperley, H. (2007). The power of feedback. *Review of Educational Research*, 77(1), 81–112.
- Höghielm, R. (1998). *Från Wittgenstein till degknädning: Om yrkeskunskap och yrkeskulturer*. Stockholm: HLS Förlag.
- James, S. & Holmes, C. (2012). *Developing vocational excellence: Learning environments within work environments*. SKOPE Research Paper No. 112. Oxford: University of Oxford.
- Kane, M., Crooks, T. & Cohen, A. (1999). Validating measures of performance. *Educational measurement: Issues and practice*, 18(2), 5–17.
- Kemmis, S. & Smith, T.J. (Red.). (2008). *Enabling praxis. Challenges for education*. Rotterdam: Sense Publications.
- Lane, S. (2013). Performance assessment. I J.H. McMillan (Red.), *Sage handbook of research on classroom assessment* (s. 313–330). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Linde, G. (2003). *Mål och kunskapsformer i gymnasieskolans kursplaner*. Stockholm: Skolverket.
- Lave, J. & Wenger, E. (1991). *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Marshall, C. & Rossman, G. (1991). *Designing qualitative research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Molander, B. (1996). *Kunskap i handling*. Göteborg: Daidalos AB.
- McMillan, J. (2013). *Classroom assessment: Principles and practice for effective standards-based instruction*. Harlow: Pearson.

- Newman, F.M. (1997). Authentic assessment in social studies: Standards and examples. I G.D. Phye (Red.), *Handbook of classroom assessment: Learning, adjustment, and achievement* (s. 359–380). San Diego, CA: Academic Press.
- Nijhof, W. & Streumer, J. (Red.). (1998). *Key qualifications in work and education*. Dordrecht, Netherlands: Kluwer Academic Publishers.
- Nokelainen, P. (2012). *Modeling the characteristics of Finnish world skills competitors' vocational excellence*. Paper presented at the annual meeting of American Educational Research Association, Canada, Vancouver. Hämtat 21 december 2018 från http://scholar.google.se/scholar?q=Modeling+the+Characteristics+of+Finnish+World+Skills&hl=sv&as_vis=1&oi=scholar&sa=X&ei=HI4jVeTdEMi7swHtrYLYCA&ved=0CB4QgQMwAA
- Nokelainen, P. & Ruohotie, P. (2009). *Characteristics that typify successful Finnish world skills competition participants*. Paper presented at the annual meeting of the American Educational Research Association. (April). USA San Diego. Hämtat 21 december 2018 från http://www15.uta.fi/arkisto/aktk/projects/move/index_en.htm
- Nokelainen, P., Ruohotie, P. & Korpelainen, K. (2008). *Modeling of vocational excellence (MoVE) - A case study of Finnish world skills competition participants*. Paper presented at the European Conference on Educational Research, Gothenburg, Sweden. Hämtat 21 december 2018 från http://www15.uta.fi/arkisto/aktk/projects/move/index_en.htm
- Pylväs, L. & Ruohotie, P. (2017). Finnish worldskills achievers' vocational talent development and school-to-work pathways. *International Journal for Research in Vocational Education and Training*, 4(2), 95–116.
- Ryle, G. (1949/2009). *The concept of mind*. Oxon: Routledge.
- Shepard, L.A. (2002). The role of classroom assessment in teaching and learning. I V. Richardson (Red.), *Handbook of research on teaching*, (s. 1066–1101). Washington, DC: American Educational Research Association.
- Säljö, R. (2005). *Lärande och kulturella redskap: Om lärprocesser och det kollektiva minnet*. Stockholm: Norstedts akademiska förlag.
- Tsagalidis, H. (2008). *Därför fick jag bara Godkänt: Bedömning i karaktärsämnen på HR-programmet*. Doktorsavhandling i pedagogik vid Stockholms universitet. Stockholm: Elanders AB.
- Tsagalidis, H. & Andersson, P. (2018). Bedömning av yrkeskunnande. I M. Gustavsson & S. Köpsén (Red.), *Yrkesutbildning: Mellan skola och arbetsliv* (s. 173–194). Lund: Studentlitteratur.
- WACS. (2018). *World Association of Chef Societies*. Hämtat 21 december 2018 från <https://www.worldchefs.org/world-news/d4e0cdf3c90808b046f8ea14bbf30e7ddf194623>
- Watson, A. & Forrest, D. (2014). Performance reviews for the orchestral musician. *Australian Journal of Music Education*, 2014(1), 94–102.

- Wenger, E. (1998). *Communities of practice: Learning, meaning, and identity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Wertsch, J.V. (1998). *Mind as action*. New York, Oxford: Oxford University Press.
- Wertsch, J.V. (1991). *Voices of the mind: A sociocultural approach to mediated action*. London: Harvester Wheatsheaf.
- Wiggins, G. (1998). *Educative assessment: Designing assessments to inform and improve student performance*. San Francisco: Jossey-Bass.
- WorldSkills Sweden. (2018). *WorldSkills Sweden*. Hämtat 21 december 2018 från <http://worldskills.se>