

Produktionsskolelæreren

/MSS

I 2011-12 bragte PSFs nyhedsbrev en række portrætter af produktionsskolelærere og deres værksteder, som vi nu vælger at genudgive.

Lærerne fortæller bl.a. om den måde, de opbygger deres værksteder på, om 'gode produktioner', og om, hvordan de bruger deres personlige erfaringer i arbejdet med de unge.

På trods af at faktuelle ting kan have ændret sig undervejs er disse refleksioner lige aktuelle for den, der vil have indsigt i produktionsskolernes særlige læringsform.

Lene Korning

Køkken og Kantine, Randers Produktionshøjskole



Lene har stået for køkkenet på Randers Produktionshøjskoles afdeling på Gl. Hobrovej de sidste 4 år. Før den tid arbejdede hun i kantine på Danish Crowns hovedkontor. Skolens forstander havde allerede tidligere spurgt Lene, om det ikke var noget for hende at arbejde på produktionshøjskolen. Men hver gang havde hun

afslået, fordi hun ikke kunne forestille sig, at have med skolens 'umulige unge' at gøre. Først da hun på grund af slidgigt i tommelfingrene var nødt til at se sig om efter noget arbejde, der var mindre fysisk belastende, slog hun til.

Når man spørger hende i dag, hvordan det så er, at arbejde med de 'umulige unge' smiler hun af sin tidligere misforståelse. Nu ser hun ikke længere på dem som umulige, men som unge, der i udgangspunktet har en række problemer. Men også som for en stor dels vedkommende, flytter sig og i løbet af et produktionsskoleforløb, finder ud af hvad de vil og hvad de kan.

I køkkenet arbejder der 15 elever, pt. 1 lærling og 1 fleksarbejder foruden Lene. Man serverer dagligt morgenmad og frokost til hele afdelingens elever og medarbejdere (ca. 130 personer). Herudover skal køkkenet sørge for servering til diverse møder, bl.a. med bagværk. Ca. 1 gang om måneden afholdes der banko med forplejning for pensionister, og en lokal boligforening lejer sig ind 1 gang årligt, også med forplejning. Lige nu arbejder man desuden i samarbejde med køkkenet på skolens anden afdeling på Dalagervej med at åbne en kantine med kommunal støtte i et boligkvarter. Kantine skal være med til at højne det sociale liv. Det er tanken, at lærlingene og de elever, der er tilstrækkeligt erfarne, på skift skal arbejde her.



Produktion og arbejdsbeskrivelser

Opgaverne i køkkenet er delt op i 4 områder med følgende hovedopgaver: morgenmad, salatbar, lune og kolde retter og varme retter. Hvert arbejdsområde har desuden en række mindre opgaver tilknyttet. Hvis man er på morgenmadsholdet, skal man f.eks. også sørge for fyldte vandkander til frokost og for køkkenets vasketøj. Hvert område er udførligt beskrevet, så eleverne har en plan og i vid udstrækning selv kan styre arbejdsprocesserne. På den måde er det lettere at huske det hele, og at arbejde selvstændigt. Og det er lettere for læreren at hjælpe den unge videre, hvis han eller hun er gået i stå. Ved sammen at se på listen kan man hurtigt finde ud af, hvor langt han eller hun er nået.

”Desto mere styr vi har på arbejdsgangene, desto mere overblik og ro er der i værkstedet,” siger Lene. Det værste er, når en ung ikke kommer i gang med dagens opgaver men overgiver sig til den såkaldte strudseeffekt, altså at sidde stille og lade som ingenting fordi han eller hun ikke evner at spørge. Det er demotiverende, både for dem selv og de andre. Eller hvis eleverne ikke kan fastholdes i en arbejdsopgave, fordi den er uklar, eller de ikke har overblik over den. Så opstår der lynhurtigt uro. For når de holder op med at arbejde, så er der andre, der begynder at mukke over det. Tricket i den situation, er at få de andre elever til at holde fokus på sig selv og deres egne opgaver. Og så kan de måske også påtage sig et par ekstra opgaver.

Det med at organisere tingene er en del af Lenes egen faglighed. I et køkken er man nødt til at være organiseret for at nå det hele. Hun siger: ”Jeg er god til at få organiseret tingene, der skal ikke ligge for meget og rode, hverken på det rent fysiske plan eller det idemæssige. Selvfølgelig skal vi udvikle, og vi prøver at gå nogle nye veje. Det tager tid. Men det er ikke godt, hvis der er for meget der ligesom hænger og aldrig bliver gjort færdigt. En opgave skal arbejdes igennem og finjusteres, men ikke forlades i utide. Desto mere,

der er skrevet ned, desto nemmere er det. Og så kan vi få mere fokus på elevernes delmål.”



Realkompetenceafklaring

Som på skolens andre værksteder, arbejder man i køkkenet med RKA realkompetenceafklaring, der er udviklet af medarbejdere på Randers Produktionshøjskole. Man afklarer de unge på 4 områder; de generelle faglige kompetencer, de fagligt-tekniske, de sociale og de personlige kompetencer. Ved at gøre det, bliver det klart, hvad den unge især skal målrette sit arbejde mod. F.eks. kan det være, selv at finde frem til velegnede opskrifter, eller at lave dressing til salatbordet. Det er målet, at der skal lægge en fuld RKA for hver elev i løbet af hans eller hendes første 4 måneder. Altså at man har været alle 4 områder igennem. Lene og hendes kollega diskuterer med eleven, hvilket niveau han eller hun ligger på, fra nybegynder til ekspert, og de inddrager konkrete eksempler fra køkkenet. ”Når vi sætter fokus på arbejdsopgaverne og ser på, hvad de unge kan fagligt, så kan de pludselig se deres andre styrker også,” siger Lene

Hvert værksted har en tavle, hvor elevernes delmål bliver sat op og justeret efterhånden i processen. Delmålene kan være faglige, personlige eller sociale: at kunne tage ansvar eller at lære at lave en ny slags dressing til salatbaren. Det gode ved RKA er, ifølge Lene, at man har en bestemt systematik og ikke hver gang skal sidde og overveje, hvordan man kan få beskrevet den

unges kompetencer. Den unge er ekspert på et område, fordi hun kan det og det og det.

Mange af de unge er, ifølge Lene, tryghedsnarkomaner og vil gerne blive i det, de ved, de kan klare. Men de skal også udfordres, så de kommer videre. Kunsten er, at få forklaret eleven, at her er der en arbejdsopgave, der skal løses – og at de faktisk lærer noget, når de arbejder med den.

Lene er stadig lærer på Randers Produktionshøjskoles afdeling i Randers. Afdelingen er i dag flyttet til Engboulevarden og værkstedet hedder i dag Kantine.