

Verksamhetsrapport

efter kvalitetsgranskning av undervisning på
yrkesprogram vid
Stockholms Hotell- och restaurangskola i
Stockholms kommun

Innehåll

Inledning

Fakta om skolan

Bakgrund och syfte

Frågeställningar

Resultat

Metod och genomförande

Inledning

Skolinspektionen genomför en kvalitetsgranskning av undervisning på yrkesprogram under hösten 2013 och våren 2014. Granskningen vid Stockholms Hotell- och restaurangskola i Stockholms kommun ingår i detta projekt. På skolan granskades undervisningen i årskurs 2 på restaurang- och livsmedelsprogrammet inriktning kök och servering.

Stockholms Hotell- och restaurangskola besöktes den 3 och den 5-6 december 2014. Ansvariga inspektörer har varit undervisningsråden Anna Kjellberg och Sven-Olof Lundin. I denna rapport redovisar inspektörerna sina iakttagelser, analyser och bedömningar. Förutom en redogörelse av kvalitetsgranskningens resultat ges även en kort beskrivning av granskningens syfte, frågeställningar och genomförande. Granskningen har ett uttalat elevperspektiv vilket innebär att inspektörerna under tre dagar har följt en klass i årskurs 2.

Kvalitetsgranskningen av undervisning på yrkesprogram genomförs i ytterligare 63 gymnasieskolor. När kvalitetsgranskningen är avslutad i sin helhet redovisas de samlade resultaten i en övergripande kvalitetsgranskningsrapport. För de skolor som har ingått i granskningen ger rapporten en referensram och en möjlighet till jämförelse med förhållanden på andra skolor. Den enskilda rapporten kan därmed sättas in i ett större sammanhang.

Fakta om Stockholms Hotell- och restaurangskola

Stockholms Hotell- och restaurangskola är en kommunal gymnasieskola i Stockholms kommun. På skolan finns totalt 630 elever varav 400 går på restaurang- och livsmedelsprogrammet.

Stockholms Hotell- och restaurang skola har två nationella program; hotell- och turismprogrammet och restaurang- och livsmedelsprogrammet samt introduktionsprogram. Vid skolan finns också gymnasiesärskola och vuxenutbildning.

Bakgrund och syfte

I och med reformeringen av gymnasieskolan 2011 renodlades skillnaderna mellan yrkesprogram och högskoleförberedande program. Syftet med reformen var att bättre förbereda eleverna för kommande arbete eller vidare studier samt att öka genomströmningen i gymnasieskolan. En bättre genomströmning i gymnasieskolan är en vinst både för individen och för samhället. Genomströmningen skiljer sig mellan olika program, där avbrotten överlag är vanligare på yrkesförberedande program än på studieförberedande program. Elever som avbryter sina gymnasiestudier uppger själva att de saknat motivation för skolan, att utbildningen upplevs som meningslös och att skolan inte gett det stöd eleverna har behov av.

Elever som har avbrutit sina studier har många gånger inte upplevt att de varit delaktiga i beslut om arbetssätt och arbetsformer i skolarbetet och det som förväntats göras i skolan har inte stämt överens med vad eleverna själva velat. Enligt forskningen blir elever mer studiemotiverade när de upplever att de själva kan vara delaktiga i att utforma undervisningen och dess innehåll. Självständighet och ansvar för den enskilda eleven betonas i skollagen och i läroplanen.

Forskningen visar även att eleverna upplever det som mer motiverande och mer meningsfullt med yrkesämnena då de själva kan identifiera sig som exempelvis en blivande kock eller mekaniker och att de får arbeta med något "som är på riktigt". Yrkesämnena kan också fungera som en ingång till motivation och självförtroende även för de gymnasiegemensamma ämnena. I arbetet med yrkesämnena kan eleverna se behov av att använda kunskaper i gymnasiegemensamma ämnena. Lärande underlättas om det sker i meningsfulla sammanhang, exempelvis genom att i ämnet matematik räkna ut måtten på något som ska tillverkas.

Lärarna har en central roll i att, medvetet eller omedvetet, påverka elevernas motivation och självbild. Det är inte ovanligt att elever på yrkesprogram har erfarenheter från stödundervisning i grundskolan. För elever som har tidigare negativa erfarenheter är det extra viktigt att inte försättas i situationer där de misslyckas igen.

Istället gynnas elevernas självförtroende av att de får känna att de lyckas och får bekräftelse på sin progression. Därför är det viktigt med tydlig och löpande återkoppling.

Elever på yrkesprogrammen har ofta relativt låga meritvärden från grundskolan, något som kan vara en indikation på att eleverna inte fått tillräckligt stöd eller motiverats i tillräcklig omfattning under tidigare studieår och att det därför i denna elevgrupp finns stödbehov, bristande motivation och negativa erfarenheter från tidigare studier. Skolverket har påtalat att stödinsatser ofta sätts in för sent. Det konstateras att särskilt stöd främst ges i gymnasiegemensamma ämnen, men sällan i programgemensamma ämnen, vilket också bekräftas av erfarenheter från Skolinspektionens sammanhållna tillsyn av utbildningsföretag.

Kvalitetsgranskningens syfte är att granska om elever på yrkesprogram får en ändamålsenlig undervisning som stärker deras motivation att lära, för att därigenom skapa goda förutsättningar för att eleverna ska nå utbildningens mål och slutföra utbildningen. Elever som riskerar att inte nå kunskapsmålen utgör ett särskilt fokus i granskningen.

Frågeställningar

Möter undervisningen på yrkesprogrammen elevernas intressen, förväntningar och behov så att eleverna upplever undervisningen som meningsfull?

För att besvara den övergripande frågeställningen utgår Skolinspektionen från nedanstående underfrågor:

- Har eleverna inflytande över undervisningen och anpassas den därefter?
- Placeras kunskapsinnehållet i ett för eleverna meningsfullt sammanhang för att därigenom konkretisera lärandet?
- Får eleverna kontinuerlig återkoppling för att synliggöra lärande och progression och därmed stärka tilliten till den egna förmågan?
- Får elever i behov av särskilt stöd åtgärder som är anpassade så att eleven ges goda förutsättningar att slutföra utbildningen?

Resultat

Utifrån tidigare nämnda bedömningsområden har Skolinspektionen bedömt kvaliteten i undervisningen på restaurang- och livsmedelsprogrammets inriktning kök och servering och identifierat tre prioriterade utvecklingsområden. Dessa beskrivs nedan.

Utvecklingsområden

Har eleverna inflytande över undervisningen och anpassas den därefter?

BEHOV AV UTVECKLING AV ELEVERNAS MÖJLIGHET ATT AKTIVT PÅVERKA UNDERVISNINGEN

Även om eleverna i flera avseenden verkar ha goda möjligheter att utöva inflytande över undervisning, finns det delar som kan utvecklas. En förutsättning för elevernas möjligheter att utöva inflytande på utbildningen är enligt läroplanen att skolan klargör utbildningens mål. Enligt intervjuade elever går lärarna igenom och förklarar mål i ämnesplaner och kunskapskrav. Eleverna känner däremot inte till utbildningens mål, dvs. examensmålen. Lärarna uppger att de vid starten av varje ny kurs alltid går igenom mål och kunskapskrav. Enligt lärarna är de flesta eleverna nöjda med att nå betyget E, "bara ett fåtal elever har högre ambitioner än så". Lärarna ger exempel på hur eleverna ges möjlighet att påverka arbetssätt och arbetsformer i undervisningen, "vi lyssnar på eleverna". Eleverna får bland annat komma med egna förslag på recept eller arbeta med egna recept.

Eleverna uppger i intervju och i Skolinspektionens elevenkät hösten 2013 att de har förhållandevis små möjligheter att påverka arbetssätt och arbetsformer i undervisningen, främst i gymnasiegemensamma ämnen. Eleverna uttrycker att "lärarna har en färdig planering och talar om vad vi ska göra, det blir samma sorts undervisning till alla elever". Vid skolan finns det klassråd för respektive klass. Eleverna uppger att de brukar ha klassråd lite då och då och att de vid dessa tillfällen tar upp saker de vill ändra på. Rektorn uppger att hon försökt "styra upp" klassråden genom att ge klasserna teman att diskutera kring.

Enligt Skolverkets övergripande kommentarer om Gymnasieskola 2011 är det lokala programrådets arbete avgörande för att utveckla yrkesutbildningens kvalitet. I de lokala programrådets arbete ska även elevernas synpunkter hämtas in. Stockholms Hotell- och restaurangskola har ett lokalt programråd för restaurang- och livsmedelsprogrammet. De intervjuade eleverna kände dock inte till att det fanns ett sådant programråd. Lärarna uppger att planen är att eleverna så småningom ska bli mer involverade i arbetet med lokalt programråd. Granskningen visar också att alla lärare inte känner till syftet med programråd.

Rektorn menar att eleverna redan har ett stort inflytande över innehållet i undervisningen, men att de kanske inte är medvetna om detta. "Lärarna behöver kanske vara mer tydliga med när eleverna har möjlighet att ha inflytande" uppger rektorn.

Rektorn har givit lärarna i uppdrag att diskutera elevinflytande vid en konferens senare under året. Kompetensutvecklingen har under innevarande läsår fokuserat på formativa arbetssätt i förhållande till kunskapskraven i de nya kursplanerna.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att skolans arbete med delaktighet och elevernas inflytande över innehållet i undervisningen behöver utvecklas. I detta arbete behöver lärarna ge eleverna på restaurang- och livsmedelsprogrammet en klar bild över utbildningens examensmål. Elevernas kännedom om och delaktighet i det lokala programrådet behöver också utvecklas.

Placeras kunskapsinnehållet i ett för eleverna meningsfullt sammanhang för att därigenom konkretisera lärandet?

SAMVERKAN FÖR ELEVERNAS LÄRANDE

Enligt läroplanen för gymnasieskolan ska lärarna samverka med varandra för att nå utbildningens mål. Rektorn har ett särskilt ansvar för att lärare i olika kurser samverkar så att eleverna får ett sammanhang i sina studier. Granskningen av Stockholms Hotell- och restaurangskola visar att detta är ett utvecklingsområde för skolan.

Intervjuer och lektionsobservationer visar att samverkan mellan lärare i gymnasiegemensamma ämnen och lärare i yrkesämnena förekommer i viss utsträckning. Lärarna ger exempel på hur man under hösten 2013 samverkat mellan ämnen kring teman som svenska landskap och Strindbergs mat. I ämnet historia har läraren använt sig av TV-programmet Historieätarna som ett sätt att ämnesintegrera undervisningen. Intervjuade lärare menar dock att det kan vara personberoende. "En del lärare vill inte använda sig av exempel från yrket medan andra lärare inte har några problem med att samverka om kunskapsinnehållet".

Även rektorn menar att samverkan mellan ämnen är utvecklingsområde. Skolan har under läsåret prioriterat likvärdig bedömning som tema vid fortbildningsdagar. "Lärarna har haft behov av att samordna sig runt elevernas kunskapsutveckling".

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att arbetet mot utbildningens examensmål kan förbättras om programmet utvecklar en fungerande samverkan mellan yrkeslärare och lärare i gymnasiegemensamma ämnen.

Får elever i behov av särskilt stöd åtgärder som är anpassade så att eleven ges goda förutsättningar att slutföra utbildningen?

BEHOV AV ATT SKOLANS ARBETE MED SÄRSKILT STÖD UTVECKLAS

Granskningen visar att Stockholms Hotell- och restaurangskolas rutiner för att säkerställa att alla elever får det särskilda stöd de har rätt till behöver utvecklas och tydliggöras. Skolans rutiner beskrivs dels i verksamhetsredogörelsen som rektorn skickat in till Skolinspektionen, dels vid intervjuer. Enligt de intervjuade lärarna, elevhälsan och rektorn identifierar skolan de flesta elever som är i behov av särskilt stöd under höstterminen i årskurs 1. Specialpedagogen går igenom överlämnade uppgifter och sammanställer uppgifterna i klasslistor till berörda lärare. Om en elev riskerar F i ett ämne vidtas åtgärder i första hand inom arbetslaget. Exempelvis kan ämnesläraren ge eleven individuellt stöd. Vid Skolinspektionen besök i december 2013 hade 8 elever i den aktuella klassen betyget F i svenska, engelska och/eller i matematik sedan föregående läsår. Åtgärdsprogram har upprättats för två av dessa elever. Av totalt 14 elever i klassen hade 11 elever varnats för att de riskerade att inte nå målen i minst en av sina pågående kurser. Inte heller för dessa elever har skolan upprättat några åtgärdsprogram. Enligt rektorn har dessa elever relativt god närvaro. Då en elev riskerar att inte nå målen får elevhälsan information via mentor, arbetslag eller genom s.k. mitterminsomdöme. Exempel på generella insatser är schema-lagda stödtimmar varje vecka då eleverna kan söka upp sina lärare i angivna salar och få stöd i samtliga ämnen. De elever som har utredda inlärningssvårigheter får specialpedagogiskt stöd i skolans läs- och skrivstudio, den så kallade Backfickan. På Backfickan kan även övriga elever få specialpedagogiskt stöd i ämnena svenska, engelska och matematik. Särskilt stöd i övriga ämnen ges i första hand av respektive ämneslärare. Vid Skolinspektionens besök hade det ännu inte upprättats några åtgärdsprogram, men enligt rektorn är det aktuellt för fyra elever i klassen. Åtgärdsprogram upprättas av specialpedagogen.

Enligt de intervjuade lärarna får alla berörda lärare besked om utredningar av en elevs behov av särskilt stöd. Däremot uppger de att det kan vara problematiskt att få ta del av åtgärdsprogrammen, "de upprättas men sedan vet man inte vad som händer med dem". Lärarna menar att eleverna erbjuds många olika former av stöd men att de inte "utnyttjar detta som man skulle önska". Exempel på åtgärder är att skolan har satt in en extra lärare vid lektionen i bagerikunskap. Lärarna beskriver också hur de tillsammans med elevhälsan följer upp frånvaron och vidtar åtgärder.

Elevhälsan för restaurang- och livsmedelsprogrammet är gemensam med övriga program vid Stockholms Hotell- och restaurangskola. I elevhälsan ingår utöver skolsköterska och kurator även en specialpedagog. Vid Skolinspektionens besök i december 2013 arbetade den vikarierande specialpedagogen på distans två dagar i veckan med ansökningar om extra medel för elever i behov av särskilt stöd. Skolans speciallärare arbetar halva tiden som lärare i en klass och ingår inte i elevhälsan. Enligt elevhälsan "ger lärarna mycket stöd utan att det nödvändigtvis finns ett åtgärdsprogram". Frånvaron är en stor orsak till F-varningar, men det är oftast i kombination med något annat uppger elevhälsan.

Rektorn menar att skolan erbjuder stöd i alla ämnen under bland annat de stödtimmar som anordnas varje vecka. "Men det gäller att eleverna tar emot detta stöd, det är därför det är så viktigt med åtgärdsprogram". Sedan kan det vara så att inte alla elever ska flyttas upp till nästa årskurs, menar rektorn.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att Stockholms Hotell- och restaurangskola behöver utveckla arbetet med och rutinerna för att säkerställa att alla elever i behov av särskilt stöd får åtgärder som är anpassade efter elevernas individuella behov. Åtgärdsprogram är inte upprättade för alla elever som är i behov av särskilt stöd.

Metod och genomförande

Under hösten 2013 och våren 2014 granskar Skolinspektionen kvaliteten på undervisningen på gymnasieskolans yrkesprogram vid 64 skolor i landet. Av dessa skolor har 54 kommunala huvudmän och 10 fristående huvudmän.

Granskningen har avgränsats till en klass i årskurs 2 på det aktuella programmet och inriktningen. Granskningen har genomförts genom att inspektörerna inför besöket i skolan har tagit del av schema, klasslista och poängplan för den aktuella klassen samt protokoll från skolans lokala programråd. Rektorn på det granskade programmet har också besvarat en verksamhetsredogörelse. Utöver detta har en enkät genomförts med elever vid det granskade programmets årskurs 2. I samband med besöket har inspektörerna tagit del av gällande åtgärdsprogram, betygskatalog och individuella studieplaner i den aktuella klassen.

Vid besöket har lektioner i ämnena bageri- och konditorikunskap, engelska, historia, livsmedels- och näringskunskap och serveringskunskap observerats. Elever har intervjuats i grupp. Dessutom har lärare, rektorn och representanter för elevhälsan intervjuats. Besöket har avslutats med en muntlig återkoppling till rektorn om de preliminära resultaten av granskningen. Rektorn har tagit del av och getts möjlighet att lämna synpunkter på sakuppgifter i rapporten.