

Luleå kommun

Verksamhetsrapport

efter kvalitetsgranskning av arbetslivsanknytning på yrkesprogram

vid restaurang- och livsmedelsprogrammet
inriktning kök och servering på Luleå
gymnasieskola i Luleå kommun

Innehåll

Bakgrund och frågeställningar

Resultat

Fakta om granskningen

Bakgrundsuppgifter om restaurang- och livsmedelsprogrammets inriktning kök och servering

Metod och material

Bakgrund och frågeställningar

Skolverket, Skolinspektionen och andra som granskat gymnasieskolans yrkesprogram har identifierat en rad olika problem och utmaningar när det gäller att få till en fungerande samverkan mellan skolan och arbetslivet.

Bristande samverkan riskerar att leda till att eleverna får en utbildning där arbetslivsanknytningen inte håller en tillräckligt hög kvalitet för att ge eleverna bästa möjliga utgångsläge för anställning eller eget företagande inom det yrke de utbildar sig till. Eller utifrån arbetslivets perspektiv, att elevernas utbildning inte räcker till för att kunna etablera sig på arbetsmarknaden, som anställd eller genom eget företagande.

Svårigheter att rekrytera elever till gymnasiala yrkesutbildningar och i förlängningen bristande tillgång på välutbildad arbetskraft är ett stort problem i många branscher. Därför borde det finnas ett gemensamt intresse hos arbetslivet och gymnasieskolans yrkesprogram att samverka för att skapa attraktiva yrkesutbildningar av hög kvalitet.

Granskningen fokuserar på två förutsättningar som identifierats som särskilt centrala för en god samverkan och arbetslivsanknytning; det arbetsplatsförlagda lärandet (apl) och det lokala programrådet. Dessutom granskas hur valet av programfördjupningskurser går till. Dessa kurser ska ge elevernas utbildning djup och kvalitet som en bra grund för etablering på arbetsmarknaden.

Det övergripande syftet med granskningen är att identifiera utvecklingsområden och goda exempel inom området arbetslivsanknytning på yrkesprogram och på så sätt bidra till en högre kvalitet i elevernas utbildning så att de blir anställningsbara eller kan etablera sig i programmets yrkesområden genom eget företagande.

Granskningens tre huvudfrågor är:

1. Har yrkesprogrammet en organiserad samverkan med det lokala arbetslivet?
2. Får eleverna läsa kurser inom programfördjupningen som är utvecklade i samråd med det lokala arbetslivet och med hänsyn till utbildningens mål?
3. Är innehållet i elevernas apl sammansatt i samråd med det lokala arbetslivet och på ett sätt som bäst gynnar elevens utveckling mot ett relevant yrkeskunnande?

Resultat

I följande avsnitt redovisas granskningens resultat för inriktningen kök och servering på restaurang- och livsmedelsprogrammet på Luleå gymnasiet.

1. Har yrkesprogrammet en organiserad samverkan med det lokala arbetslivet?

Med organiserad samverkan avses i denna granskning att det finns ett aktivt och regelbundet forum för samverkan mellan skolan och det lokala arbetslivet i form av ett programråd eller jämförbart forum. På programrådets möten kan exempelvis frågor om utbildningens kvalitet och aktualitet, utvecklingen och uppföljningen av elevernas yrkeskunnande och frågor kring det arbetsplatsförlagda lärandet diskuteras. Representeranter för det lokala arbetslivet, lärare och elever behöver vara representerade på programrådet. Här granskas även om skolan har annan organiserad samverkan med arbetslivet i syfte att stärka utbildningens kvalitet. Utveckling av samverkan mellan skolan och det lokala arbetslivet bör också vara en del av skolans systematiska kvalitetsarbete.

I gymnasieförordningen (2010:2039) 1 kap. 8§ anges att det ska finnas lokala programråd för yrkesprogrammen i gymnasieskolan för samverkan mellan skola och arbetsliv.

Ett programråd som är under utveckling

Restaurang- och livsmedelsprogrammet har ett programråd sedan 2011. I det nuvarande programrådet medverkar branschföretagare, yrkeslärare, facklig företrädare, rektor och elever.

I programrådet finns inriktningarna bageri och konditori samt kök och servering representerade. Regelbundenheten i möten har varit olika beroende

på rektorsbyten. Den nuvarande rektorn har haft möte med programrådet två gånger där det senaste mötet var förlagt i februari 2016.

Vid detta möte berördes apl-rutiner och regeringens satsning "*Yrkesutbildningarnas år*". Rektor informerade även programrådet om att det inför hösten 2016 var ett lågt antal elever som ansökt till restaurang- och livsmedelsprogrammet jämfört med föregående år. Under mötet diskuterade deltagarna möjliga marknadsföringsåtgärder som de skulle kunna genomföra tillsammans för att öka attraktiviteten för programmet. Representanter från arbetslivet lyfte även fram önskemål om att utöka elevernas tid på apl.

Rektor beskriver att det har varit svårt att få kontinuitet gällande vilka som deltar under mötena. Enligt både programrådet, lärare och rektor har representationen av arbetslivet gällande kök och serveringsinriktningen varit särskilt drabbad medan bageri och konditori haft representanter från arbetslivet som medverkat sedan programrådets start.

Rektor uppger att programrådets arbete är på väg åt rätt håll där man tillsammans till exempel diskuterat att skolan ska ställa krav på att handledare på apl-platser ska ha genomfört Skolverkets webbaserade handledarutbildning. Tidigare protokoll visar att programrådet vid de senaste mötena berört handledarutbildningar, lärlingsutbildningar samt aktuella frågor för programmet. Vidare uppger rektor att syftet med programrådet är att utveckla restaurang- och livsmedelsprogrammet men att diskussionen har fastnat på vilket sätt som inflytande från arbetslivet kan åstadkommas. Rektor menar att detta troligtvis beror på att det varit omsättning av deltagare i programrådet och att programrådet därmed får nystarta varje gång. Byte av deltagare i programrådet skapar svårigheter för skolan att utveckla arbetet inom programrådet.

Rektorn efterfrågar mer stöd från programrådet för att skolan ska kunna tillhandahålla en utbildning som överensstämmer med de krav som branschen efterfrågar. Byte av deltagare i programrådet skapar dock svårigheter för skolan att utveckla arbetet inom programrådet.

Representanter för arbetslivet beskriver att deras roll är betydelsefull för utbildningen och att de har stort inflytande. Under intervjun beskriver de sin roll som att synas, ge tips och råd till eleverna gällande vad arbetslivet förväntar sig och förbereda eleverna för vad de kommer att möta i arbetslivet. Representanter för arbetslivet träffar numera elever under temadagar för att ge eleverna en bild av vad arbetslivet förväntar sig av dem under både sin apl men även senare i arbetslivet. "*Tidigare kom eleverna väldigt skolinriktade ut i arbetslivet. Vi fick chansen att prata med eleverna och det gjorde skillnad. Vi ville visa vad som krävs.*" Programrådet ville även synliggöra Luleås möjliga arbetsplatser för eleverna efter avslutad utbildning. Eleverna på restaurang- och

livsmedelsprogrammet fick också möjlighet att göra studiebesök i flera lokala verksamheter.

På restaurangprogrammet finns det en yrkeslärare med särskilt ansvar för att utveckla skolans arbete med apl. Yrkeslärare på programmet uppger att de har ett stort nätverk inom och utanför kommungränsen. Annan samverkan med branschföretag, förutom programråd, sker genom att en del av yrkeslärarna ibland arbetar extra i lokala branschföretag och att yrkesverksamma kockar ibland deltar i undervisningen. Det förekommer även gästspel av lokala restauranger samt att företrädare från dessa är med och bedömer gymnasiearbetena uppger rektor.

Enligt protokoll som Skolinspektionen tagit del av finns det elevrepresentation när programrådet träffas. Av de elever Skolinspektionen intervjuade hade dock få elever kännedom om programrådet på skolan. De flesta saknade även kännedom om vad ett programråd är.

Systematiskt kvalitetsarbete på frammarsch

Luleå gymnasieskola har utarbetat nya rutiner och en ny modell gällande det systematiska kvalitetsarbetet för samtliga yrkesprogram på skolan. Av inlämnade dokument till Skolinspektionen framgår det att syftet är *"att göra apl likvärdig inom de yrkesförberedande programmen eftersom det finns en hel del utvecklingsområden inom specifikt den verksamhet som ligger utanför skolans dörrar."*

På skolan finns det en apl-pärm med olika dokument som används vid det systematiska kvalitetsarbetet gällande apl på restaurang- och livsmedelsprogrammet. I pärmen finns ett årshjul kallat apl-modellen. Apl-modellen har flera steg där apl har fokus på elevens lärande med tydlig koppling till skolans styrdokument; kartlägga apl-platser, programråd, genomföra handledarutbildning, följa upp elevens lärande på apl med trepartssamtal, utvärdering av apl, sammanställning av utvärderingsresultat, göra SWOT-analys och ny handlingsplan, uppdatera programrådslista och apl-platser.

Inom ramen för detta arbete finns bland annat malldokument för handledarnas bedömning av elevens lärande under apl samt utvärdering av apl-plats utifrån elev samt handledarperspektiv. Restaurang- och livsmedelsprogrammet har anpassat de olika mallarna i den gemensamma apl-modellen för att passa programmets apl-förlagda kurser.

Även representanter från arbetslivet beskriver att de har märkt att restaurang- och livsmedelsprogrammet har utvecklat det systematiska kvalitetsarbetet gällande apl samt att den webbaserade handledarutbildningen på Skolverket möjliggjort en bättre förståelse för uppdraget. Vid intervjuer med handledare framkommer det att de har uppmärksammat möjligheten att nu genomgå

handledarutbildning via nätet samt att de avser ta mer aktiv del i programrådet. En av handledarna avser att genomföra utbildningen medan den andra uppger att utbildningen är obehövlig eftersom hen har haft "praktikanter" sedan många år.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att det finns ett väl utvecklat systematiskt kvalitetsarbete gällande utveckling av arbetslivsanknytningen på restaurangprogrammet samt att det både från skolan och arbetslivets representeranter finns ett starkt intresse för att utveckla det gemensamma arbetet. Det finns goda förutsättningar för att programrådet kan utvecklas och bli ett gott forum för samverkan mellan arbetsliv och program.

Skolinspektionen konstaterar att elever finns representerade i programrådet. Skolinspektionen bedömer dock att eleverna behöver få ökad kännedom om programrådets roll och deras möjlighet till inflytande så att programrådet blir ett aktivt och meningsfullt forum för gemensamma diskussioner om utbildningens genomförande och utveckling.

2. Får eleverna läsa kurser inom programfördjupningen som är utvecklade i samråd med det lokala arbetslivet och med hänsyn till utbildningens mål?

Programfördjupningen syftar till att ge yrkesutbildningen djup och kvalitet för att stärka elevernas yrkeskompetens och därmed ge dem goda förutsättningar för framtida arbete. Vilka kurser som ska ingå i programfördjupningen ska beslutas lokalt, inom de ramar som Skolverket föreskrivit. Inför beslut om kurser, och för frågor gällande innehållet i de kurser som väljs ut, är det viktigt med samråd med det lokala arbetslivet. I detta samråd bör även elevernas synpunkter beaktas. Valet av programfördjupningskurser behöver följas upp och i förekommande fall förändras så att det möter elevernas och arbetslivets behov.

I gymnasieförordningen (2010:2039) 4 kap. 6§ anges att huvudmannen ska besluta om vilka kurser som ska erbjudas som programfördjupning, utifrån de föreskrifter som Skolverket meddelat.

Samverkan med arbetslivet gällande programfördjupningen behöver förstärkas.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet har både inriktningen bageri och konditori samt kök- och servering. Inom kök- och servering har skolan inga separata yrkesutgångar för kök respektive servering. Skolan har istället en gemensam yrkesutgång som innehåller en blandning av kurser från kök och

servering. Lärare uppger att anledningen till detta är att det är för få elever som sökt serveringsinriktningen. Elever läser i huvudsak kombinationen kök och servering men skolan har dock erbjudit olika specialanpassningar för elever som endast vill läsa servering men då i form av lärlingsutbildning.

Eleverna på restaurangprogrammets inriktning kök och servering har erbjudits följande kurser inom programfördjupningen: Matlagning 2, matlagning 3, matlagning 4, servering 2, barteknik, ansvarsfull alkoholhantering, entreprenörskap samt engelska 6. Flertalet av eleverna valde matlagning 3 och servering 2. Elever som önskade mer matlagning valde matlagning 4 istället för servering 2.

Lärare och nuvarande rektor uppger vid intervju att urvalet av vilka kurser som idag erbjuds inom programfördjupningen bestämdes av tidigare rektor för utbildningen och har inte varit föremål för förändring sedan dess. Yrkeslärare beskriver att tidigare var spridningen av olika kurser betydligt större men att det nu har skett en anpassning där fokus är på de kurser som anses vara viktigast för elever att läsa. *"Det är ekonomi och antalet sökande som skapar förutsättningarna. Vi har t.ex. kompetens inom specialkost men det är för få sökande."*

Rektor beskriver att programrådet inte har varit delaktiga i att ta fram programfördjupningen. Hon uppger att det skulle ha varit önskvärt men att samverkan med programrådet inte har kommit så långt. Yrkeslärare beskriver att de har försökt få in diskussion om programfördjupningen i programrådet men att det är svårt. *"Det är svårt att få en kontinuitet så att alla i programrådet kommer hela tiden. De är inte intresserade av detaljer."*

Representanter från arbetslivet uppger vid intervju att de inte har medverkat vid val av vilka kurser som ska finnas inom programfördjupningen men att de upplever urvalet av kurser som relevant. Samtidigt efterfrågar både programrådet och handledare att elever borde få bättre grundkunskaper innan de kommer ut på apl.

Vid elevintervjuer framkommer det att elever har samverkat vid val av kurser inom programfördjupningen genom att de väljer kurser vars sökantal avgör vilka kurser som slutligen genomförs.

En handledare beskriver att elever ibland saknar baskunskaper såsom säker knivhantering, grundsåser, stekning vid olika temperaturer. Handledaren anser att urvalet av kurser inte är lika viktigt jämfört med vilka färdigheter som eleverna har. *"Bara eleverna kan grundläggande saker i köket så löser vi resten."* En handledare beskriver att skolan ger grundkunskaper men att eleverna behöver apl för att *"lära sig tempo"*.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att de kurser som vid tiden för granskningen utgör inriktningens programfördjupning upplevs av elever, lärare och arbetslivet som relevanta för att utveckla elevernas yrkeskompetens.

Skolan bör dock tillsammans med elever och arbetsliv utveckla samverkan kring innehållet i programfördjupningen för att regelbundet säkerställa att kurserna i elevernas utbildning motsvarar både den nuvarande och framtida arbetsmarknadens behov. Detta kan göras i programrådet.

3. Är innehållet i elevernas apl sammansatt i samråd med det lokala arbetslivet och på ett sätt som bäst gynnar elevens utveckling mot ett relevant yrkeskunnande?

För att säkerställa att den arbetsplatsförlagda delen av elevernas utbildning (apl) är av högsta möjliga kvalitet behöver skolan samråda med det lokala arbetslivet angående val av lämpliga apl-platser och vilka delar av elevernas utbildning som arbetsplatserna kan ta ansvar för. Detta förutsätter att handledare och deltagare i programråd har tillräcklig kunskap om programmets struktur och kurser. Arbetslivet kan också på olika sätt bidra till att lärare och elever får tillgång till det senaste inom branschen.

Vidare behöver skolan ha system för att anpassa apl till enskilda elevers behov och att på ett systematiskt sätt följa upp varje elevs lärande på arbetsplatsen. I allt detta är handledarnas kompetens av avgörande betydelse, varför olika former av handledarutbildning är av stor vikt.

God tillgång till apl-platser

Restaurangprogrammets inriktning kök och servering har tillgång till ett stort antal apl-platser. Lärarna har en god kännedom om det lokala arbetslivet och en del av lärarna arbetar stundtals på olika restauranger i Luleå. Även representanter från arbetslivet uppger att det är lätt att anordna apl-platser för eleverna.

Handledarna uppger att deras personliga kontakter med lärare på programmet är anledningen till att elever får möjlighet till apl på deras respektive restaurang. En handledare har arbetat på skolan tidigare som lärare medan en annan har haft skolans lärare under sin egen utbildning till kock.

Vid intervju med handledare beskrivs den goda relationen de har med skolan. I fokus är det goda samarbetet med lärarna som föranlett att elever är på respektive handledares restaurang för sin apl. Dessutom har det även förekommit att handledare kommer till skolan och är med i köksundervisningen. Handledare beskriver hur elev och handledare tillsammans med lärare

bedömer elevernas kunskaper inför betygssättningen samt att lärare har kontakt via besök eller telefon med handledarna under elevernas apl-perioder.

Det finns för skolan i sin helhet webbaserade apl-pärmar där samtliga yrkesprogram på skolan använder samma mallar och metoder för uppföljning av elever på apl. När elever har avslutat sin apl utvärderar både elev och handledare tiden genom att fylla i en enkät. Detta följs därefter upp av lärare på skolan.

Olika utgångspunkter för val av lämplig apl-plats

På skolan finns det en lista med olika apl-platser. Urvalet av apl-restauranger är varierade; hotell, hamburgerrestauranger, små till stora restauranger. Från denna lista väljer eleverna var de vill göra sin apl. Lärarna säger att *"vi vill få eleverna att söka själva, annars hjälper vi dem att söka."*

När det gäller säkerställandet av att samtliga apl-platser överensstämmer med det eleverna ska lära sig uppger lärare att de dels har gjort en kartläggning samt att det vid treparts-samtalen upptäcks om platsen inte är lämplig för apl. Dessutom har lärarna försökt förenkla kursmålen samt pratat med handledare vad eleverna ska utföra för moment på sin apl.

Lärarna uppger att de har ordnat platser där hänsyn har tagits till enskilda elevers behov och förutsättningar. Eftersom de har goda relationer med handledare kan de matcha elever till platser som kan möta elevens behov. Även handledarna beskriver att anpassning inte är ett problem. De beskriver att alla elever är olika och att vid särskilda behov såsom diabetes eller läs- och skrivsvårigheter har handledarna fått information av skolan.

Eleverna uppger vid intervju att de i förväg inte fått veta vad de förväntas lära sig på sin apl och de beskriver olika strategier för att välja apl-platser. En elev beskriver att hen valde platsen för att den var centralt placerad och att de hade lunch- och kvällsöppet. En annan elev beskriver att den plats hen hade valt var redan upptagen så hen fick välja en annan. Flertalet elever uppger att de har fått den plats de själva har önskat. De flesta elever genomför sin apl i Luleå men ett flertal elever gör sin apl i andra grannstäder såsom Boden och Piteå. Det finns även elever som har sin apl-plats längre bort och vissa elever genomför även sin apl-plats utomlands.

Eleverna väljer själva vilka apl-platser de vill vara på men eftersom eleverna uppger vid intervju att de inte vet vad de förväntas lära sig på apl i förhand riskerar elevens val utgå ifrån andra principer. En sådan princip som framkommer i granskningen är närhetsprincipen där närhet till plats är mer avgörande än apl-platsen möjlighet att tillföra kunskap. Granskningen visar att elevens val av apl-plats inte alltid utgår från vad eleven ska lära sig eller en

bedömning av vilken plats som är lämplig. Om läraren tillsammans med eleven diskuterade val av apl-plats skulle det, enligt Skolinspektionen, medföra att valet av apl-plats mer utgick ifrån lärandet och elevens förutsättningar.

Representanter från arbetslivet och handledare uppger att det är olyckligt om elever inte gör sin apl i anslutning till Luleå. Programrådet menar att det är bra om elever lärs upp i den miljö där de sedermera eventuellt kommer att arbeta efter sin utbildning.

Apl och skolan – två olika världar?

Elever beskriver att apl och skolan är två olika världar. Flera av eleverna beskriver att man lär sig mer på apl än i skolan. Lärare beskriver samtidigt att det finns elever som upplever att de är gratis arbetskraft och har därmed ett aktivt motstånd att genomföra sin apl. Detta kan, enligt Skolinspektionen, visa på att skolans utbildning och elevens apl inte har sammanfogats. Om det inte sker tydlig samverkan är eleven till stor del beroende på den tid, energi och kunskap respektive handledare ägnar eleven. Innehållet på apl blir då snarare slumpmässigt beroende på vilken arbetsplats och handledare som eleven får än att det är väl förberett utifrån samverkan. Vidare menar Skolinspektionen att det kan förstärka uppfattningen att apl är ordinarie arbete och inte utbildning. Genom ökad samverkan med handledare inför elevernas apl kan elevers lärande bättre främjas då både skola och arbetsliv har en samsyn på vad apl förväntas innebära samt vilka kurser som gynnar utbildningens mål utifrån arbetslivets behov.

Elever på apl får besök av lärare i olika omfattning

Lärare och rektor uppger att elever på apl besöks i regel en till tre gånger under sin apl-period. Frekvensen är kopplad till hur lång apl-perioden är i sin helhet samt på vilket avstånd respektive plats är. Om avståndet är för långt håller, enligt lärare, skolan kontakten via telefon istället för besök.

Eleverna redogör att de får besök av lärare under sin apl men oftast endast en gång. Vid intervju med elever kom det även fram exempel från elever där de inte fått något besök (på grund av längre avstånd) samt att de inte kände till om skolan haft annan kontakt med handledare. Just i detta exempel beskrev eleverna att de endast hade fått arbeta med ensidiga uppgifter såsom diskning under hela sin apl i åk 2 men att de, trots detta, fick med sig fina omdömen tillbaka till skolan. Trots detta hade eleverna inte själva kontaktat skolan och lärare inte hade fått någon annan indikation på att eleverna endast fick diska.

När besöken sker använder skolan sig av treparts-samtal samt ett bedömningsunderlag. Underlaget består av olika moment ur kurserna servering 2 alternativt matlagning 3. Dessa moment bedöms sedan på en skala efter hur väl eleven

behärskar momentet utifrån graderingen i lägre till högre grad. Eleven bedömer sig själv genom att sätta ett kryss vad denne tror sig ha uppnått. Handledaren sätter också ett kryss för att ge sin bedömning. Sedan för elev, lärare och handledare ett samtal om vad som behöver utvecklas vidare.

Vid intervju med handledare framkommer det oklarheter kring handledarnas kunskaper i vissa avseenden. De båda handledare som intervjuats känner väl till skolans restaurangprogram, är väl bekanta med lärarna, och beskriver en tydlig kontakt med skolan på regelbunden basis. Men handledarnas kunskaper om programstrukturen när det gäller kursutbud på programfördjupning saknas och vilka kurser som är apl-förlagda saknas till stora delar.

Vid intervju med handledare beskrivs även tre-partsamtalen olika. Ibland samtalar handledare, lärare och elev medan det andra gånger är enskilda samtal med elev och handledare. Handledarna beskriver att samtalen oftast sker efter halva apl-tiden och att samtalen är centrerade kring bedömningsunderlaget. Eleverna beskriver vid intervju att samtalen dels berör bedömningsunderlaget och vad man som elev fått göra på arbetsplatsen samt frågor om trivsel.

Olika bilder hos alla inblandade om och hur apl påverkar betygen

I bedömningsunderlaget för apl-förlagd kurs Servering 2 står det beskrivet *"det slutgiltiga betyget i kursen baseras på handledarens bedömning under apl och elevens prestationer i skolan. Det är läraren som ansvarar för betygssättning i kursen."*

Vid intervju beskriver en handledare att hen ger ett riktvärde mot betyg. Vid treparts-samtalen handlar det om mer allmänna saker såsom trivsel och vad eleven har gjort. En annan handledare beskriver att hen inte vet hur handledarens beskrivningar används som en del i betygssättningen men menar att de bra eleverna även är de elever som presterar bra i skolan.

Vid lärarintervjun framträder olika bilder av bedömningsunderlaget. När Skolinspektionen frågar hur detta underlag används vid betygssättning beskrivs olika versioner. För en lärare är skalan egentligen från högt till lågt betyg och där ungefär mitten av skalan motsvarar ett C. En annan beskriver att om man hamnar högt i bedömningen får man även ett högt betyg medan om man hamnar lågt så kan man inte få exempelvis A. Lärarna säger att det är svårt att säga konkret hur underlaget används. *"Det blir svårt att omsätta ibland eftersom handledarna har olika kunskaper om hur de ska sätta omdömen. Det blir ett resonemang."*

Rektor uppger att bedömningsunderlagen är levande dokument som de ser över regelbundet och menar att underlaget samt tre-partssamtalen är en förutsättning för att kunna omvandla bedömningen till betyg.

Det framkommer vid elevintervjuer att det finns en osäkerhet hos en del elever hur apl påverkar betygen. En elev uppger att det har påverkat medan de flesta säger att de inte har en aning om hur bedömningsunderlaget påverkar betygen.

Elevers insatser på apl ska också vägas in vid betygssättning. Att ha ett tydligt underlag vid bedömning kan därför, enligt Skolinspektionen, vara ett bra sätt att visa för eleven vilken betydelse elevens insats under apl är/har varit vid betygssättning av kursen. Svårigheten menar lärarna är att handledaren inte kan förväntas ha kunskap om de olika kunskapskrav som ligger till grund för betyg.

Skolinspektionen menar därför att det är viktigt att läraren vid treparts-samtalen efterfrågar vad eleven har gjort och inte minst hur väl eleven har utfört sitt arbete i förhållande till kunskapskraven. Hur skolan ska lösa bedömningsfrågor när elever utför betygsgrundande uppgifter bortom lärarens uppsikt samt vilken vikt lärare kan lägga vid handledarens uppgifter är en balansgång. Av läroplanen framgår att läraren ska ta hänsyn till all information om eleven vid betygssättning. Samtidigt beskriver skolan att elever kan vara långt borta när denne genomför sin apl samt att delar av kurser inte alltid överensstämmer med de arbetsuppgifter som eleven faktiskt utför på sin apl. En del av eleverna ger även vid intervju uttryck för känslan av att vara gratis arbetskraft. Lärarna bekräftar att det finns svårigheter då en del elever har motstånd mot att vara på apl "*eftersom apl är obetalt*". Vid elevintervju framkommer det att det för en del elever förekommer arbetsuppgifter av repetitiva slag såsom förbereda med hackning av grönsaker, stekning, diskning osv i alltför hög utsträckning.

Vid handledarintervjuerna framträder en bild av att eleverna ska lära sig hur restauranger arbetar under sin apl men att det arbete som elever utför snarare är kopplat till restaurangens arbetsbehov för stunden än vilket innehåll de apl-förlagda kurserna har. En av handledarna har ett tydligt perspektiv på lärande där handledaren möjliggör för eleven att pröva på många olika moment i syfte att upptäcka vad eleven behöver träna mer på. Samtidigt är variationen av arbetsuppgifter utan tydlig koppling till kursers innehåll. Enligt Skolinspektionen riskerar detta medföra att elevers lärande riskerar att inte sammanfalla med de apl-förlagda delarna av kurser.

Det framgår av granskningen att bedömningsunderlaget motsvarar de delar av kurser som är förlagda till apl. Lärare följer upp hur det går för eleverna genom att ha med sig bedömningsunderlaget till treparts-samtalen. Men vid elevintervjuer framkommer det att elever inte förbereds inför sin apl och därmed inte är medvetna om vad de förväntas lära sig under den aktuella apl-perioden.

Granskningen visar att eleverna behöver få en bättre förberedelse inför apl. Exempelvis genom att upplysa eleverna om bedömningsunderlaget samt att tydliggöra på vilket sätt apl är betygsgrundande. Skolinspektionen anser vidare att skolans modell för bedömningsunderlag mycket väl kan fungera som underlag men lärarna bör närmare klargöra hur underlaget faktiskt ska ligga till grund för betygssättningen. Vad låg respektive hög grad betyder vid lärarens bedömning behöver definieras för att säkerställa likvärdighet så att bedömningen motsvarar samma sak oavsett på vilken plats eleven gör sin apl och oavsett handledarens förkunskaper om kunskapskrav. Enligt författningarna är det läraren som ska göra den slutgiltiga bedömningen men eleven och handledaren behöver vara delaktiga i processen.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att det skolan främst behöver utveckla är att tydliggöra för både elever och handledare vilka kurser och moment som ska genomföras på apl. Dessutom behöver det skapas en samsyn mellan elever, lärare och handledare kring bedömningsunderlaget och hur det ska användas.

Skolinspektionen bedömer vidare att det finns goda förutsättningar för restaurang- och livsmedelsprogrammet att utveckla arbetet gällande handledares roll inom apl. Representanter för arbetslivet och handledare beskriver tydligt att de vill samverka med skolan och att det finns ett gott samarbete mellan handledare och lärare när det gäller elevernas apl.

Fakta om granskningen

Skolinspektionen genomför en kvalitetsgranskning av arbetslivsanknytning på yrkesprogram under våren 2016. Granskningen vid Restaurang- och livsmedelsprogrammet på Luleå gymnasieskola i Luleå kommun ingår i denna granskning.

Luleå gymnasieskola besöktes den 16 och 17 februari. Ansvariga inspektörer har Anita Kettunen och Johan Juffermans, båda utredare vid Skolinspektionen, varit. 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.

Kvalitetsgranskningen av arbetslivsanknytning på yrkesprogram genomförs i ytterligare åtta kommunala skolor och sju skolor med enskild huvudman. När kvalitetsgranskningen är avslutad i sin helhet redovisas de samlade resultaten i en övergripande kvalitetsgranskningsrapport som är planerad till juni 2016. För de skolor som ingått i granskningen ger rapporten en referensram och en

möjlighet till jämförelse med förhållanden på andra skolor. Det enskilda beslutet kan därmed sättas in i ett större sammanhang.

Bakgrundsuppgifter om restaurang- och livsmedelsprogrammets inriktning kök och servering

Luleå gymnasieskola består av fyra kvarter i stadens centrum, Hackspetten, Kungsfågeln, Lärkan och Örnen, samt Hälsans hus och gymnasiebiblioteket. Omkring nittio procent av kommunens gymnasieungdomar går i Luleå gymnasiet, cirka 2300 elever.

I Luleå gymnasieskola finns samtliga högskoleförberedande program och nästan alla yrkesprogram med sammanlagt ett trettiotal inriktningar. Skolan har även riksrekryterande spetsutbildningar i matematik, dans, teater, musik och basket samt nationella idrottsutbildningar i ishockey, fotboll och basket.

Restaurang- och livsmedelsprogrammet är beläget i kvarter Kungsfågeln. Programmet har två inriktningar; kök och servering samt bageri och konditori med totalt elevantal på 92 elever och ytterligare 6 elever som läser yrkesintroduktion. Antal elever som läser inriktning kök och servering är 35 elever fördelat på 13 elever i åk 2 samt 22 elever i åk 3. Antal elever som läser inriktning bageri och konditori är 23 fördelat på 13 elever i åk 2 samt 10 elever i åk 3.

Skolinspektionen gjorde tillsyn på Luleå gymnasieskola år 2014. (dnr 2014:4367) Vid tidpunkten för denna tillsyn var restaurang- och livsmedelsprogrammet ett nystartat program.

Metod och material

Granskningen av arbetslivsanknytning på yrkesprogram genomförs på 15 gymnasieskolor, åtta kommunala skolor och sju skolor med enskild huvudman. På varje skola granskas antingen hantverksprogrammet eller restaurang- och livsmedelsprogrammet.

Granskningen genomförs till största delen genom intervjuer. Både elever, yrkeslärare, ansvarig rektor på det utvalda programmet intervjuas om utbildningens programfördjupning och om organisationen, innehållet och uppfölj-

ningen av det arbetsplatsförlagda lärandet. Även elevernas apl-hand-ledare och arbetslivets representanter i det lokala programrådet intervjuas om detta. Dessutom utgör skolans dokumentation av samverkan med arbetslivet också en grund för granskningen.