

Internationella hotell- och restaurangskolan IHR
AB (556982-8451)
johanna.svedberg@academedia.se

2023-11-02
Dnr 2023:1358

Beslut

efter kvalitetsgranskning av undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri-
och konditorikunskap vid Internationella hotell-
och restaurangskolan i Stockholms kommun,
med Internationella hotell- och
restaurangskolan IHR AB som huvudman

Inledning

Skolinspektionen har med stöd i 26 kap. 19-20 § skollagen (2010:800) genomfört en tematisk kvalitetsgranskning på Internationella hotell- och restaurangskolan avseende undervisningens kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri- och konditorikunskap.

Internationella hotell- och restaurangskolan IHR AB har godkännande att bedriva restaurang- och livsmedelsprogrammet inriktning bageri- och konditori vid Internationella hotell- och restaurangskolan i Stockholms kommun enligt Skolinspektionens beslut den 10 september 2020 (dnr 2020-1090).

Granskningens syfte är att granska om elever på gymnasieskolans yrkesprogram ges förutsättningar att uppnå ett gott yrkeskunnande.

Skolinspektionen gör en samlad bedömning av om elever på gymnasieskolans yrkesprogram ges förutsättningar att uppnå ett gott yrkeskunnande, utifrån de kvalitetskriterier som tagits fram för granskningen (se bilaga 1). Om Skolinspektionen bedömer att ett utvecklingsarbete behövs för att höja verksamhetens kvalitet inom något område anges ett utvecklingsområde. En skriftlig redovisning av åtgärder begärs då också av huvudmannen. I bilaga 2 återfinns granskningens författningsstöd.

Skolinspektionen besökte Internationella hotell- och restaurangskolan den 3 oktober 2023. Besöket genomfördes av utredarna Tilda Lindell och Robert Östberg.

Vid granskningsbesöket inhämtas information om såväl styrkor som utvecklingsområden inom verksamheten. Värderingarna i detta beslut grundar sig på:

- En lektionsobservation
- En gruppintervju med elever
- En intervju med yrkeslärare
- Två intervjuer med apl-handledare
- En intervju med rektorn
- Dokumentstudier. Dels de dokument som begärts in från huvudmannen och skolan samt statistik som finns att tillgå om den aktuella skolenheten.

Innan beslut har fattats har huvudmannen fått ta del av Skolinspektionens tjänsteanteckning från besöket för faktakontroll.

De samlade iakttagelserna från alla skolorna som har ingått i granskningen kommer att presenteras i en övergripande kvalitetsgranskningsrapport. Rapporten är planerad att publiceras våren 2024.

Beslut:

Skolinspektionen bedömer att undervisningen i yrkesämnet bageri- och konditorikunskap i hög utsträckning utformas för att eleverna ska kunna utveckla ett gott yrkeskunnande.

Utifrån framtagna kvalitetskriterier har Skolinspektionens utredning visat att verksamheten inom de granskade områdena fungerar väl.

Skolinspektionen avslutar härmed granskningen.

Skolinspektionens bedömning

Sammanfattning

Granskningen av undervisningens innehåll visar att eleverna får möjligheter att öva i autentiska situationer samt att undervisningen tar hänsyn till elevernas kunskapsutveckling under arbetsplatsförlagt lärande (apl). Undervisningen ger även eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk.

Granskningen av undervisningens form visar att undervisningen är strukturerad och omväxlande samt tar sin utgångspunkt i såväl teori som praktik på sätt som gör att olika perspektiv på yrkeskunskaper vävs samman. Undervisningen tar hänsyn till elevernas behov och förutsättningar då lärare ger stöd till elever som behöver det och utmanar elever som ligger långt fram i sin kunskapsutveckling. Eleverna ges också möjlighet till reflektion och delaktighet i undervisningen. Granskningen visar vidare att jämställdhetsfrågor och värdegrundsfrågor med olika teman behandlas i undervisningen. Däremot kopplas sällan undervisningen om dessa frågor till den yrkeskultur som finns inom bageri- och konditoribranschen eller eventuella könsstereotypa normer som eleverna kan komma att möta i sina framtida yrkesliv.

Granskningen av undervisning om och för hållbar utveckling visar att eleverna får möta en undervisning där frågor om hållbar utveckling behandlas såväl i den teoretiska undervisningen som att den integreras i den praktiska undervisningen. Eleverna får möta en undervisning som ger dem en fördjupad förståelse för hållbar utveckling inom yrkesområdet samt verktyg för att observera och analysera hållbarhetsfrågor. Undervisningen förbereder även eleverna för att ur ett hållbarhetsperspektiv kunna göra självständiga och reflekterande val i det framtida yrkeslivet.

Nedan framgår vad som ligger till grund för Skolinspektionens bedömning inom respektive område.

Undervisningens innehåll

Här bedöms i vilken utsträckning undervisningens innehåll ger förutsättningar för eleverna att utveckla ett gott yrkeskunnande. Undervisning av hög kvalitet utmärks av att elevernas arbetsuppgifter är autentiska och relevanta, och ger förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper. I bedömningen ingår att arbetsuppgifterna ger eleverna förutsättningar att hantera processer och situationer de kan möta i ett framtida yrkesliv och att det finns ett samband mellan skolförlagd och arbetsplatsförlagd undervisning. Genom undervisningen får också eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk.

Motivering till bedömning

Arbetsuppgifterna ger på många olika sätt eleverna förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper

Granskningen visar att undervisningens innehåll präglas av ett branschnära perspektiv. Eleverna får möjlighet att öva på att ta fram bakverk och bröd samt utveckla tekniker som är specifika för yrket.

Av Skolinspektionens intervjuer framgår att skolan på olika sätt arbetar branschnära i syfte att eleverna ska få öva i så autentiska situationer som möjligt. Lärare och elever berättar att eleverna i undervisningen får öva en mängd olika tekniker och baka såväl olika bakverk som bröd. Skolan har en egen butik i vilken de säljer de bakverk och bröd som eleverna bakar inom ramen för undervisningen, och lärare berättar att försäljningen till kunder i butiken borgar för att skapa autentiska undervisningssituationer. Detta genom att det som säljs måste leva upp till såväl nödvändiga hygien- som kvalitetskrav. Med anledning av att sortimentet ständigt förändras får eleverna möta den säsongsvariation som är naturlig i yrkeslivet. Eleverna bakar exempelvis lussebullar till lucia, semlor till semmeldagen och kanelbullar till kanelbullens dag, och får då också öva på att baka större kvantiteter. Undervisningen det första året fokuserar på att eleverna ska lära sig nödvändiga tekniker inom moment såsom jäsning och kavling. I den teoretiska undervisningen går eleverna till exempel igenom olika sorter av mjöl, sädeslag och råvaror i syfte att förstå deras funktion och egenskaper. Efterhand blir undervisningen mer avancerad och lärare förklarar att det är först när eleverna har grundkunskaperna som de klarar av att förändra recept, till exempel att byta en råvara mot en annan. Under sista året präglas undervisningen av specialisering där eleverna även ges frihet att själva välja inom vilka områden eller tekniker de vill specialisera sig inom. Granskningen visar vidare att eleverna får skapa smakrika produkter samt ges möjlighet att reflektera över och bedöma resultatet av arbetet. Av intervjun med elever framgår det att eleverna får smaka på det som de bakar och att de därefter diskuterar tillsammans med lärare, till exempel om ett bröd blev för salt och vad det i sådana fall beror på.

Lärare och elever uppger vid intervjuerna att eleverna på många olika sätt får möta en undervisning där hygien-, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor ingår. Lärare berättar vid intervjun att det hålls genomgångar hur, när och på vilka sätt eleverna ska kyla olika råvaror och degar. Vid rundvandringen i skolans lokaler berättar rektorn och lärare att lärare håller säkerhetsgenomgångar för eleverna i bageriet. Vid dessa genomgångar visar lärare bland annat brandsäkerhetsutrustning, var nödstoppsfunktionen till olika maskiner finns placerad i bageriet och hur eleverna ska använda kavlingsmaskinen på ett säkert sätt. Lärare berättar vid intervjun att eleverna på ett antal lektioner i ämnet idrott- och hälsa får undervisning i

ergonomi. Vid den lektionsobservation som Skolinspektionen genomförde i samband med skolbesöket påminde läraren eleverna om att arbeta nära kroppen och att ha plåtarna nära sig så de slipper att gå runt så mycket i bageriet. Läraren uppmanade även vid upprepade tillfällen eleverna att dricka vatten då det var en tämligen hög temperatur i bageriet.

Granskningen visar också att lärare skapar en yrkesnära miljö för undervisningen i syfte att förbereda eleverna inför ett kommande yrkesliv. Av lärarintervjun och av lektionsobservationen framgår att det inte finns några stolar i bageriet, med syftet att eleverna ska arbeta ståendes. Såväl lärare som elever berättar att lärare är noga med att eleverna ska passa tider, komma ombytta till bageriet och arbeta tills de är färdiga.

Lärare berättar vid intervjun att undervisningen utgår ifrån ett läromedel som yrkeslärare verksamma i yrkesämnet tagit fram i samarbete med representanter från branschen samt Skolverket. Lärare beskriver att läromedlet täcker samtliga nödvändiga områden för att utveckla elevernas yrkeskunnande.

Planeringen av uppgifter i undervisningen tar hänsyn till vilka arbetsuppgifter eleverna gör under apl

Granskningen visar att lärare planerar för elevernas lärande på varje apl-plats utifrån målen för kursen och har en dialog med apl-handledarna om detta.

Såväl lärare som apl-handledarna berättar vid intervjuerna att lärare går igenom kursens mål och innehåll med dem. Apl-handledarna berättar vidare att de får en sammanställning av skriftlig information inför apl där bland annat olika arbetsuppgifter eleverna behöver öva på under apl framgår. Lärare beskriver att det finns en progression i den skolförlagda undervisningen som tar hänsyn till vilka uppgifter eleverna gör under apl. Under det första året har eleverna ingen apl, utan då fokuseras undervisningen till orienteringskurser samt till att eleverna ska lära sig grundteknikerna för bakning och konditori. Lärare berättar att den första apl-perioden kommer det andra året på vårterminen, och att tanken med detta är att eleverna ska vara kunskapsmässigt förberedda inför sin apl. Det sista året får eleverna möta mer av specialisering under sin apl. Såväl elever som lärare säger att de uppgifter som eleverna arbetar med i den skolförlagda undervisningen på ett tydligt sätt harmonierar med vad de får göra på apl. Lärare och rektorn berättar att det även finns en tanke bakom att eleverna inte befinner sig ute på apl-platsen under allt för långa perioder, utan att apl varieras med skolförlagd undervisning. Av intervjun med lärare framgår det att eleverna efter en apl period bland annat får visa lärare och de andra eleverna vad de lärt sig, till exempel någon särskild teknik i bakningen eller något nytt recept.

Såväl elever som lärare berättar att lärare matchar apl-platser med elevernas intressen och behov. Elever berättar att de inför apl får fylla i en enkät där de bland annat skattar vad de är intresserade att arbeta med, om de kan tänka sig att arbeta

obekväma tider och vilket geografiskt avstånd de klarar av att ha till sin apl-plats. Av intervjuer med apl-handledarna och elever framgår att lärare har en god kännedom om elevernas behov och intressen då matchningarna upplevs fungera väl. Under apl genomför lärare minst ett besök vid varje apl-plats. Lärare och elever uppger att det äger rum minst ett trepartssamtal per apl-period. Därutöver använder skolan en digital loggbok med interaktiva inslag där eleverna dokumenterar vad de lär sig och vad de har gjort under apl och lärare ställer frågor till eleverna, till exempel vilken som varit den svåraste tårtan de bakat hittills under apl.

Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Granskningen visar att eleverna såväl i den teoretiska som i den praktiska undervisningen ges förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk för att verka inom bageri- och konditoribranschen. Av intervju med lärare, elever och av skriftlig dokumentation framgår att lärare går igenom olika ord och begrepp i den teoretiska undervisningen och att dessa sedan används kontinuerligt i den praktiska undervisningen. Lärare säger att samtalen med eleverna sker på ett kollegialt sätt. Under den observerade lektionen noterade Skolinspektionens utredare också att elever och läraren diskuterade såväl den vardagliga som den professionella benämningen av specifika redskap.

Undervisningens form

Här bedöms i vilken utsträckning undervisningens form ger förutsättningar för eleverna att utveckla ett gott yrkeskunnande. Undervisning av hög kvalitet utmärks av att den är varierad och strukturerad och en tydlig koppling mellan teori och praktik. Det finns en röd tråd mellan undervisningen i skolan och det arbetsplatsförlagda lärandet. I undervisningen tas hänsyn till varje enskild elevs behov och förutsättningar för att nå ett gott yrkeskunnande. Eleverna görs kontinuerligt delaktiga och ges utrymme för reflektion. Jämställdhetsperspektivet integreras i undervisningen, inklusive i samband med apl.

Motivering till bedömningen

Undervisningen är strukturerad och varierad, och teori och praktik vävs samman

Granskningen visar att undervisningen innehåller olika moment och arbetsuppgifter som ger en variation. Det framgår även av granskningen att de uppgifter eleverna får möta är utformade så att teori och praktik integreras på ett strukturerat sätt.

Av intervjuer framgår att elever får möta en variation av uppgifter i undervisningen. Elever berättar att de arbetar med olika bakverk på olika stationer och att de varierar vilka tekniker de använder samt vilka bakverk de bakar, såväl moderna som mer traditionella bakverk. De berättar också att lärare ser till så att

eleverna inte är på samma stationer hela tiden. Lärare och elever framhåller även att det uppstår en automatisk variation då de ändrar i butikens sortiment. Lärare framhåller att skolan arbetar säsongsanpassat och att det därav sker variation i vad eleverna får möta. Det framgår vidare av intervjuerna att eleverna i den teoretiska undervisningen möter en omväxling av böcker, filmer och lärarledda genomgångar.

Granskningen visar vidare att det finns en tydlig struktur i hur lektionerna är uppbyggda. Såväl elever som lärare samt skriftlig dokumentation beskriver att lektionerna börjar med en genomgång av lektionens innehåll, varpå eleverna får börja arbeta. Lektionerna avslutas med att lärare tillsammans med eleverna reflekterar över hur det gått, vad som gick bra och vad eleverna kan tänka på för att utvecklas ytterligare.

Av granskningen framgår också att undervisningen präglas av en tydlig integrering mellan teori och praktik. Lärare och elever berättar att de arbetar med samma moment i den praktiska undervisningen som i den teoretiska undervisningen. Lärare beskriver att de har ett teoripass på onsdagar och att de sedan arbetar utifrån det passet i den praktiska undervisningen. Lärare berättar hur elever får använda de kunskaper de förvärvat i den teoretiska undervisningen i det praktiska arbetet, exempelvis omsätter eleverna de kunskaper de lär sig om olika råvaror och sädesslag när de förändrar i befintliga recept.

I undervisningen tas hänsyn till elevers olika behov och förutsättningar för att nå ett gott yrkeskunnande

Granskningen visar att lärare anpassar undervisningen så att eleverna stimuleras och utmanas oavsett var de befinner sig i sin kunskapsutveckling.

Av intervjuerna framgår att lärare frekvent ger eleverna utmaningar i undervisningen. Lärare och elever exemplifierar med att elever som är färdiga innan utsatt tid eller ligger långt fram i sin kunskapsutveckling till exempel får baka nya bakverk till sortimentet i butiken, göra pajer till den restaurang skolan driver, prova nya recept eller introducera nya tekniker till klassen. Lektionsobservationen visar att läraren i hög grad individualiserar undervisningen och läraren deltog aktivt i elevernas arbete med att baka kanelbullar.

Granskningen visar vidare att läraren, som även är legitimerad specialpedagog, anpassar undervisningen till elever som behöver stöd. Elever exemplifierar med att lärare kan låta elever som av olika anledningar har en dålig dag inte behöva byta station i bageriet till en arbetsuppgift de anser vara svår eller jobbig. Lärare berättar att elever behöver stöd på olika sätt, till exempel kan vissa elever behöva läsa ett recept flera gånger för att förstå vad de ska göra, medan andra elever behöver stöd att gå igenom receptet och sedan ta det vidare.

Av intervjuer framgår det att lärare ofta reflekterar tillsammans med eleverna kring deras kunskapsutveckling. Elever och lärare berättar att lektionerna avslutas med en samling där de reflekterar tillsammans hur det gått och vad eleverna kan göra bättre. Lärare exemplifierar med att eleverna vid dessa genomgångar kan uppmanas att

nämna två saker de gjort bra under lektionen. Elever säger att de även smakar av det som de bakar och tillsammans med lärare reflekterar kring resultatet.

Granskningen visar vidare att lärare gör eleverna delaktiga i undervisningen. Elever berättar att lärare involverar dem i vilka bakverk de ska baka. Eleverna får även välja område de ska specialisera sig inom det tredje året.

Jämställdhetsperspektivet tas upp i undervisningen men relateras sällan till yrkeskulturen inom bageri- och konditoribranschen

Granskningen visar att lärare diskuterar jämställdhetsfrågor inom ramen för undervisningen, men att dessa diskussioner sällan kopplas till en yrkeskultur.

Rektorn och lärare berättar att de bjudit in externa föreläsare till skolan som talat om olika värdegrundsfrågor. Lärare och elever berättar att de har diskuterat frågor om representation av män respektive kvinnor inom bageri- och konditoribranschen. De har även reflekterat över varför kvinnor är i majoritet i klassen eftersom det inte speglar branschen i övrigt. Rektorn och lärare berättar att skolan arbetar brett med värdegrundsfrågor som exempelvis språkbruk och jargong, men att detta arbete inte specifikt relateras till yrkeskulturen inom bageri- och konditoribranschen. Apl-handledarna berättar att lärare har diskuterat olika arbetsmiljöfrågor med dem, men inte specifikt jämställdhetsfrågor kopplade till arbetsplatsen och branschen. En apl-handledare uppger vid intervjun att hen tillsammans med lärare diskuterat frågor kopplade till den svenska arbetsmarknaden i relation till den internationella och att elever som gör apl utomlands behöver vara beredda på att verka inom mer traditionellt hierarkiska organisationer.

Undervisning om och för hållbar utveckling

Här bedöms i vilken utsträckning undervisning om och för hållbar utveckling ger förutsättningar för eleverna att utveckla ett gott yrkeskunnande. Undervisning av hög kvalitet utmärks av att den är utformad för att ge eleverna en fördjupad förståelse för hållbar utveckling inom yrkesområdet. Undervisningen ger också verktyg för att observera och analysera hållbarhetsfrågor som är av vikt för yrkeskunnandet. I undervisningen finns genomgående ett hållbarhetsperspektiv som förbereder eleverna för att kunna göra självständiga och reflekterade val i det framtida yrkeslivet.

Motivering till bedömningen

Undervisningen ger eleverna en fördjupad förståelse för hållbarhetsfrågor och förbereder dem på att kunna göra självständiga val utifrån ett hållbarhetsperspektiv

Granskningen visar att eleverna får möta en undervisning där de får förutsättningar att utveckla en förståelse för hållbar utveckling och att de får lösa arbetsuppgifter relaterade till hållbarhet. Rektorn och lärare berättar att skolans verksamhet är kravmärkt och att de därigenom på olika sätt arbetar med hållbarhetsfrågor, till exempel genom att reducera plastanvändning. Elever berättar vid intervju hur de på olika sätt arbetar med att reducera svinn. De kan till exempel ta tillvara på en deg som blivit fel istället för att slänga den, exempelvis genom att baka *morningbuns* av en misslyckad croissantdeg. Bakverk som inte kan säljas i butiken kan till exempel få utgöra fika i den restaurang skolan driver. Lärare framhåller hur det faktum att de arbetar säsongsanpassat berikar undervisningen om hållbar utveckling. Eleverna får exempelvis delta vid inköp av råvaror och får då möjlighet att reflektera över om det exempelvis är rimligt att köpa in jordgubbar under november månad. Av intervjuerna framgår även att eleverna får möta en undervisning där de reflekterar över frågor kopplade till arbetsmiljö. Elever och lärare berättar att de bland annat diskuterat vad det innebär att vara en god kollega.

Avslutande kommentar

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom de granskade områdena, men vill framhålla att undervisningens kvalitet kan höjas ytterligare genom att frågor som berör jämställdhet kopplas till elevernas kommande yrkesliv och specifikt till den yrkeskultur som råder inom bageri- och konditoribranschen. Det kan till exempel handla om att eleverna ges förutsättningar att reflektera över hur föreställningar om vad som är manligt och kvinnligt kan påverka yrkeskulturen.

Granskningen avslutas därmed.

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Karin Lindqvist, beslutsfattare.

Föredragande i ärendet har varit utredare Robert Östberg. I den slutgiltiga handläggningen av ärendet har även utredare Tilda Lindell och Ewa Mölleryd deltagit.

Bilaga 1: Underlag för bedömning tematisk kvalitetsgranskning

Granskningens frågeställning:

- I vilken utsträckning utformas undervisningen i yrkesämnet för att eleverna ska kunna utveckla ett gott yrkeskunnande?

Granskningens kvalitetskriterier:

Undervisningens innehåll

Uppgifter i undervisningen är autentiska och relevanta och ger förutsättningar för att utveckla specifika yrkeskunskaper. Uppgifter i undervisningen ger eleverna förutsättningar att hantera arbetsprocesser och situationer som de kan möta i ett framtida yrkes liv. Planeringen av uppgifter i undervisningen görs med hänsyn till vilka arbetsuppgifter eleverna utför under apl. Genom undervisningen ges eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk.

Undervisningens form

Undervisningen är varierad och strukturerad. Undervisningen har en tydlig integrering mellan teori och praktik samt mellan undervisningen i skolan och det arbetsplatsförlagda lärandet. I undervisningen tas hänsyn till varje enskild elevs behov och förutsättningar för att nå ett gott yrkeskunnande. Eleverna görs kontinuerligt delaktiga och ges utrymme för reflektion i undervisningen. Jämställdhetsperspektivet integreras i undervisningen, inklusive i samband med apl.

Undervisning om och för hållbar utveckling

Undervisningen utformas för att ge eleverna en fördjupad förståelse för hållbar utveckling inom yrkesområdet, samt verktyg för att observera och analysera hållbarhetsfrågor som är av vikt för yrkeskunnandet. I undervisningen anläggs kontinuerligt hållbarhetsperspektiv på ett sätt som förbereder eleverna för att kunna göra självständiga och reflekterade val i det framtida yrkeslivet.

Bilaga 2: Författningsstöd

Enligt skollagen 2010:800 ska utbildningen i gymnasieskolan utgöra en bas för den nationella och regionala kompetensförsörjningen till arbetslivet och en bas för rekrytering till högskolesektorn.¹ Yrkesprogrammen ska utgöra grund för yrkesverksamhet och fortsatt yrkesutbildning.² Yrkesprogrammen ska innehålla arbetsplatsförlagt lärande.³ Av gymnasieförordningen framgår att arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram i gymnasieskolan i minst 15 veckor.⁴

I läroplanen anges att det är skolans ansvar att varje elev på ett nationellt yrkesprogram inom gymnasieskolan ges möjlighet att uppnå kraven för en yrkesexamen, som innebär att eleven har uppnått en av branschen godtagbar nivå av yrkeskunnande för att vara väl förberedd för yrkeslivet.⁵

Det pedagogiska arbetet vid en skolenhet ska ledas och samordnas av en rektor. Rektorn ska särskilt verka för att utbildningen utvecklas.⁶ Rektorn ska se till att betyg sätts i enlighet med skollagen och andra författningar.⁷

Rektorn ansvarar för att planera, följa upp, utvärdera och utveckla utbildningen i förhållande till de nationella målen. Rektorn har som pedagogisk ledare för skolan och som chef för lärarna ett ansvar för skolans resultat och inom givna ramar ett särskilt ansvar för bland annat följande. Att utbildningen präglas av ett jämställdhetsperspektiv och att den organiseras så att den ger utrymme för eleverna att mötas och arbeta tillsammans oberoende av könstillhörighet. Att lärare och annan personal får möjligheter till den kompetensutveckling som krävs för att de professionellt ska kunna utföra sina uppgifter och kontinuerligt ges möjlighet att dela med sig av sin kunskap samt att lära av varandra för att utveckla utbildningen.⁸

Av läroplanen framgår vidare att läraren i undervisningen ska skapa en sådan balans mellan teoretiska och praktiska kunskaper som främjar elevernas lärande samt utnyttja de kunskaper och erfarenheter av arbets- och samhällsliv som eleverna har eller skaffar sig under utbildningens gång. Läraren ska också stimulera, handleda och stödja eleven samt i undervisningen beakta resultat av utvecklingen inom ämnesområdet och för undervisningen relevant pedagogisk och

¹ 15 kap. 3 § skollagen (2010:800).

² 16 kap. 3 § skollagen.

³ 16 kap. 16 § skollagen.

⁴ 4 kap. 12 § gymnasieförordningen (2010:2039).

⁵ Förordning (SKOLFS 2011:144) om läroplan för gymnasieskolan (Lgy11), avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

⁶ 2 kap. 9 § skollagen

⁷ 3 kap. 14 § skollagen

⁸ 4 kap. 4 § skollagen, Lgy 11, avsnitt 2.6, Rektorns ansvar

annan forskning. Vidare ska lärare synliggöra och med eleverna diskutera hur olika föreställningar om vad som är kvinnligt och manligt kan påverka människors möjligheter och val.⁹ Hänsyn ska tas till elevernas olika förutsättningar och behov. Eleverna ska uppmuntras att utveckla sina förmågor och intressen utan att begränsas av föreställningar om vad som är kvinnligt och manligt.¹⁰

I läroplanen framgår att eleverna ska ges möjlighet att utveckla sin förmåga att "observera och analysera människans samspel med sin omvärld utifrån perspektivet hållbar utveckling".¹¹ Vidare återfinns i examensmålen för Naturbruksprogrammet och Restaurang- och livsmedelsprogrammet skrivningar kring hållbar utveckling. I examensmålen för Restaurang- och livsmedelsprogrammet framgår att utbildningen ska leda till en fördjupad förståelse av de etiska frågor som livsmedelshantering, försäljning och hållbar utveckling ställer. De etiska frågeställningarna ska även omfatta de tidigare stegen i produktionskedjan, som djurhållning, odling, transport och förädling. Av examensmålen för Naturbruksprogrammet framgår bland annat följande. Att bruka naturen på ett sätt som främjar hållbar utveckling och vårdar ekosystemen ställer krav på såväl biologiska och ekologiska som tekniska och ekonomiska kunskaper. Utbildningen ska utveckla elevernas förståelse av naturens mångfald och hur olika verksamheter använder och påverkar naturen och biologiska processer. I detta ingår också kunskaper om olika energiformer och om energiomsättning. Utbildningen ska ge eleverna möjligheter att kritiskt granska och reflektera över hur vi kan bruka naturen för en hållbar utveckling.¹² I ämnesplanerna för ämnena skogsmaskiner¹³ respektive bageri- och konditorikunskap¹⁴ finns en beskrivning av ämnet som helhet, ämnets syfte med målpunkter, och en beskrivning av de kurser som ingår i ämnet. För varje kurs finns centralt innehåll och betygskriterier.

⁹ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer.

¹⁰ Lgy 11, avsnitt 1 Skolans värdegrund och uppgifter, En likvärdig utbildning.

¹¹ Lgy11, avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

¹² Förordning (SKOLFS 2010:14) om examensmål för gymnasieskolans nationella program med bilaga. Enligt 1 § ska de examensmål som framgår av bilagan till förordningen gälla för gymnasieskolans nationella program. Dessa mål gäller utöver de gemensamma kunskapsmål som anges i läroplanen.

¹³ Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet skogsmaskiner i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå (SKOLFS 2014:69).

¹⁴ Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet bageri- och konditorikunskap i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå (SKOLFS 2010:64).