

Beslut

efter kvalitetsgranskning av Undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri-
och konditorikunskap vid Österängsgymnasiet i
Kristianstads kommun

Inledning

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

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 Österängsgymnasiet den 21 september 2023. Besöket genomfördes av utredarna Richard Plym och Ulrika Rosengren.

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 gruppintervju med yrkeslärare
- Två intervjuer med apl-handledare
- En intervju med rektor
- 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

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

Granskningen av undervisningens innehåll visar att undervisningen i bageri- och konditorikunskap ger eleverna förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper. Vidare framgår att planeringen av undervisningen tar hänsyn till det innehåll elever möter och den kunskapsutveckling som sker under det arbetsplatsförlagda lärandet (apl). Granskningen visar också att undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk.

Granskningen visar att undervisningen är både strukturerad och varierad samt att teori och praktik länkas samman på ett tydligt sätt. Granskningen visar vidare att det tas hänsyn till elevers behov i undervisningens genomförande, samt att eleverna ges möjlighet till att reflektera över sitt lärande, både efter apl och i undervisningen på skolan. Granskningen visar också att undervisningen tar upp frågor om yrkeskultur och arbetsmiljö, men inte med koppling till ett jämställdhetsperspektiv.

Granskningen av undervisning om och för hållbar utveckling visar att flera aspekter av hållbar utveckling tas upp i undervisningen och att eleverna ges förutsättning att analysera och reflektera kring hållbarhetsfrågor.

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 eleverna förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper

Granskningen visar att undervisningens innehåll på flera sätt ger eleverna förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper. Granskningen visar också att undervisningen utformas så eleverna får använda maskiner och teknisk utrustning som de kommer att möta i yrkeslivet. Under Skolinspektionens rundvandring på skolan visar en lärare bageriet där det bland annat finns flera maskiner, exempelvis en kavlingsmaskin, rundrivare, stickugnar och annan utrustning såsom till exempel gräddblås, chokladdopp och anpassade bänkytor. Lärare berättar under rundvandringen och i intervju att både lokaler och utrustningen de har ger goda förutsättningar för eleverna att utveckla de yrkeskunskaper eleverna ska ha med sig när det går ut i arbetslivet. Under Skolinspektionens lektionsobservation ses också eleverna arbeta med olika maskiner och med olika råvaror.

En lärare beskriver att en viktig grund för att utveckla ett yrkeskunnande är att klara av att samarbeta och planera arbetet. Läraren har därför planerat så att eleverna ibland arbetar i grupper som själva får ta ansvar för att utföra arbetsuppgifterna men att de också arbetar enskilt för att öva på att arbeta självständigt. Även i elevintervjun framgår att eleverna ibland jobbar enskilt och ibland får uppgifter där de ska jobba tillsammans.

Elever beskriver att hygien-, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor ingår i undervisningen och ger flera exempel på hur de får träna sig på att hålla god hygien och hur de ska undvika skador när de använder utrustning som kan vara farlig. Som exempel nämner eleverna att de hjälps åt med tunga lyft och att de får lära sig att bra skor kan minska risken för ryggproblem och halkskador men även kan skydda mot vassa föremål och heta vätskor. Skolinspektionens utredare kunde också observera att verktyg och rutiner för hygien och säkerhet fanns väl synliggjorda i undervisningssalen.

Granskningen visar vidare att undervisningen planeras utifrån en tydlig progression från enklare uppgifter där eleverna samarbetar kring enstaka enklare uppgifter i de första bagerikurserna till mer komplexa uppgifter i år 3. Såväl lärare som elever uppger i intervjuer att eleverna får öva på att tillverka bröd, bakverk och tårter från grunden. Lärare och elever berättar att varje lektion avslutas med att eleverna tillsammans med lärare får reflektera över dagens lektion. Elever och lärare beskriver att eleverna får baka olika saker såsom bröd och bakverk som ska säljas i skolans butik och att det därför blir en variation i uppgifterna eleverna får göra.

Undervisningen utformas med hänsyn till den kunskapsutveckling som sker under apl

Granskningen visar att lärare och apl-handledare utbyter information under apl-perioden och att information om elevens lärande används i lärares utformning av undervisningen.

Av intervjuer med elever, lärare och apl-handledare framgår att lärarna har kontakt med både eleverna och apl-handledarna flera gånger under apl-perioderna. Lärarna berättar att de gör minst ett besök på apl-företagen och att de planerar in två besök under de längre apl-perioderna. Lärare och elever berättar att de har trepartssamtal på apl-platsen och att eleverna får olika uppgifter från lärare, såsom att skriva dagbok och att fotografera uppgifter de är nöjda respektive mindre nöjda med så att de kan reflektera tillsammans med läraren. Lärarna berättar att de efter apl-perioden i de fall de behövs anpassar undervisningen utifrån vad eleven har lärt sig. En elev ger som exempel att hen hade gjort surdegsbröd under sin apl-period och då planerade läraren in det på en lektion så att alla fick pröva att baka det.

Det framgår av samtal med apl-handledare att det finns ett väl fungerande informationsutbyte med läraren där det framgår vad eleven har gjort under sin apl-period. Till exempel har lärarna genom besök och telefonsamtal fått information om hur det har gått för eleven och vad eleven har fått göra. Lärare och elever berättar att apl-handledarna skriver omdömen efter avslutad apl, och apl-handledarna säger att lärarna utifrån dessa bör kunna få en bra bild av elevens kunskapsnivå.

Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Granskningen visar att det finns ett medvetet arbete med att ge eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk. Lärare och elever beskriver i intervjuerna att arbetet med att rusta eleverna med ett yrkesspråk påbörjas i år 1 då eleverna får börja med att bekanta sig med ämnesspecifika ord och begrepp, bland annat genom en ordlista med olika termer som eleverna får öva på. Både lärare och elever säger att de ofta använder facktermer i undervisningen. Detta bekräftas också under den lektionsobservation som Skolinspektionens utredare genomfört.

Lärarna berättar också att för att eleverna ska kunna utveckla ett yrkesspråk så är de är noga med att använda yrkesspecifika ord och begrepp och förklara dessa, till exempel när de lämnar ut arbetsinstruktioner inför ett pass i bageriet. De säger också att en uppgift i bagerihistoria är utformad som en skriftlig inlämningsuppgift för att träna eleverna på att använda yrkesspråket.

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 omväxlande och har en tydlig integrering mellan teori och praktik

Granskningen visar att undervisningen är både strukturerad och varierad samt att teori och praktik länkas samman på ett tydligt sätt. Lärarna berättar att de har ett rullande schema så att alla elever får pröva olika moment såsom att baka olika bakverk och bröd under en lektion. Lärarna berättar vidare att de skruvar på upplägget i undervisningen i hur eleverna får arbeta ihop. Eleverna bekräftar att undervisningen består av olika typer av uppgifter och aktiviteter så att de får öva på olika saker.

Av intervjuerna med lärare, elever och lektionsobservation framgår att eleverna börjar varje lektion med ett teoripass och därefter arbetar eleverna praktiskt i bageriet. Eleverna och lärarna berättar att det finns en tydlig koppling mellan teorilektioner och de praktiska övningarna. Det skiftar mellan olika teoripass vad för sorts läromedel som används, ibland tittar eleverna på film om en viss teknik som de sedan använder i bageriet och vid andra tillfällen läser de i en bok.

På den lektion som Skolinspektionens utredare observerade inledde läraren med en teoretisk genomgång av mousse som flera av eleverna skulle arbeta med under lektionen. Under lektionen såg läraren till att alla elever kom igång med arbetet och att det sedan flöt på. Läraren beskriver i intervju att de gått igenom teorin och tekniken bakom mousse tidigare och att eleverna därför är bekanta med detta. Eleverna berättar att lektionen brukar avslutas med att de får reflektera tillsammans med läraren över lektionen och vad som fungerat bra och dåligt.

Undervisningen tar hänsyn till elevernas behov och förutsättningar

Granskningen visar att undervisningen anpassas efter elevers olika behov. Både elever och lärare beskriver i intervjuer hur undervisningen anpassas till elever som behöver stöd och till elever som behöver utmaningar. Eleverna berättar i intervju att lärarna märker om elever blir stressade och anpassar undervisningen, och att elever som blir klara med uppgifter tidigt eller behöver mer utmaningar får det. Eleverna ger som exempel att de kan få gå till yrkeshögskolans lokaler och få mer utmanande uppgifter därifrån.

Undervisningen ger eleverna utrymme för reflektion och möjligheter till delaktighet

Granskningen visar att eleverna får tillfällen att reflektera över sin arbetsprocess och ges möjligheter till delaktighet i undervisningen. I intervjun berättar en lärare att hen frågar eleverna hur de tänker när de gjort något i bageriet i syfte att eleven ska reflektera över sin arbetsprocess och så att hen kan förstå hur eleven

har tänkt. Läraren säger att det då blir en integrering av teori, praktik och reflektion för eleven. Eleverna berättar att lektionerna brukar avslutas med att de får reflektera tillsammans med läraren över lektionen och vad som fungerat bra och dåligt.

Av intervjuer med elever och lärare framgår att eleverna ges möjlighet till delaktighet i undervisningen genom att lärare tillmötesgår elevernas förslag på hur lektionen ska lägga upp. Ett exempel är då eleverna under en lektion föreslog att de ville pröva en ny teknik de sett på internet vilket läraren gick med på. Andra exempel som framkommer är att eleverna uppmuntras till att hitta egna recept som de får anpassa till bakning i bageriet.

Undervisningen ger eleverna möjligheter att reflektera kring frågor om arbetsmiljö och yrkeskultur men har inte ett integrerat jämställdhetsperspektiv

Granskningen visar att eleverna ges utrymme att diskutera yrkeskulturer på olika arbetsplatser inom ämnesområdet. Lärare och elever berättar i intervju att de pratar mycket om yrkeskultur och att det börjar redan i år 1 med att eleverna läser branschkunskap som behandlar frågor om bland annat yrkeskultur. Lärarna tar med eleverna på studiebesök på olika arbetsplatser och visar även filmer för eleverna om hur de kan bli bemöta på en arbetsplats. Lärarna berättar vidare att de tydliggör att dåligt beteende inte tolereras samtidigt som de försöker förbereda eleverna på hur det kan vara på en arbetsplats inom bageribranschen. De säger också att de som lärare ska föregå med gott exempel och att all personal hjälps åt när det gäller ovårdat språkbruk samt att motverka mobbning och trakasserier. Granskningen visar dock att ett jämställdhetsperspektiv inte integreras i undervisningen så att eleverna får möjlighet att reflektera över hur stereotypa könsnormer kan påverka arbetsmiljön och yrkeskulturen.

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

Flera aspekter av hållbar utveckling tas upp i undervisningen, och eleverna ges förutsättningar att analysera och reflektera kring hållbarhetsfrågor

Granskningen visar att olika aspekter av hållbar utveckling tas upp och att undervisningen ger eleverna förutsättningar att få ett djupare perspektiv på hållbarhetsfrågor.

Lärarna beskriver i intervju att de pratar om hur ekonomi och miljö går ihop, att de försöker återvinna och återanvända material och att eleverna ska tänka på jordens resurser. Lärarna berättar att eleverna får reflektera kring detta och att de ska hjälpas åt så att inget går till spillo.

Elever och lärare beskriver att lärare är noga med att det inte får bli något svinn. Eleverna berättar att när de gör grädde och vaniljkräm så tar de vara på allt som blir över och att alla klasser får använda det som blir över så att allt går åt. Elever berättar att de pratat mycket om de ekonomiska aspekterna som lärare lyfter i samband med svinn. De beskriver att lärare ofta pratar om kostnader och att de fått räkna på hur mycket dyrare produkterna de tillverkar blir om de tillåter svinn jämfört med om de inte gör det. Både lärare och elever berättar att även den miljömässiga vinsten av att minimera svinn har nämnts i undervisningen.

Både lärare och elever beskriver också att de pratat om vikten av att arbeta på ett ergonomiskt vis för att få ett hållbart arbetsliv utan arbetsskador och vilka sorts skor man kan ha för att undvika skador och upprätthålla en bra hållning. De har även pratat om säkerhet vid användning av ugnar och annan utrustning.

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 den yrkeskultur som råder inom bageri- och konditoribranschen och till elevernas kommande yrkesliv.. 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. Därigenom kan undervisningen bidra till att skapa förståelse hur ett jämställdhetsarbete kan bedrivas i elevernas kommande yrkesliv.

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Tilda Lindell, beslutsfattare.

Föredragande i ärendet har varit utredare Richard Plym. I den slutgiltiga handläggningen av ärendet har även utredare Ulrika Rosengren 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).