

Beslut

efter kvalitetsgranskning av Undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne Bageri-
och konditorikunskap vid Hushagsgymnasiet i
Borlänge kommun

Inledning

Skolinspektionen har med stöd i 26 kap. 19-20 § skollagen (2010:800) genomfört en tematisk kvalitetsgranskning på Hushagsgymnasiet 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 Hushagsgymnasiet den 25 oktober 2023. Besöket genomfördes av utredarna Tilda Lindell och Ulf Pantzare.

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 och biträdande 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 flera delar utformas för att eleverna ska kunna utveckla ett gott yrkeskunnande, men att utvecklingsområde finns.

Undervisningens innehåll

Utifrån framtagna kvalitetskriterier har Skolinspektionens utredning inte visat annat än att verksamheten inom det granskade området fungerar väl.

Undervisningens form

Utifrån framtagna kvalitetskriterier har Skolinspektionens utredning inte visat annat än att verksamheten inom det granskade området fungerar väl.

Undervisning om och för hållbar utveckling

I syfte att ytterligare höja verksamhetens kvalitet bedömer Skolinspektionen att undervisningen behöver utvecklas inom området enligt följande:

- ge eleverna förutsättningar att analysera och reflektera om hållbarhetsfrågor

Rektorn behöver därför inleda ett utvecklingsarbete inom området

Uppföljning

Huvudmannen ska senast **den 31 maj 2024** redovisa till Skolinspektionen vilka förbättringsåtgärder som vidtagits utifrån det identifierade utvecklingsområdet och resultat av dessa åtgärder. Som stöd för redovisningen bör bifogad mall användas.

Redogörelsen skickas via e-post, till [kvalitetsgranskningarsthlm@skolinspektionen.se](mailto: kvalitetsgranskningarsthlm@skolinspektionen.se). Hänvisa till Skolinspektionens diarienummer för granskningen (dnr 2023:1358) i de handlingar som sänds in.

Skolinspektionens bedömning

Sammanfattning

Skolinspektionen bedömer att undervisningen i yrkesämnet bageri- och konditorikunskap i flera delar utformas för att eleverna ska kunna utveckla ett gott yrkeskunnande, men att utvecklingsområde finns.

Granskningen av undervisningens innehåll visar att eleverna får möjligheter att utveckla specifika yrkeskunskaper och att undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk. Vidare integreras det arbetsplatsförlagda lärandet (apl) med det lärande som sker på skolan, genom att det finns ramar för vad apl ska innehålla och att elevernas kunskapsutveckling under apl följs upp.

Granskningen av undervisningens form visar att undervisningen är strukturerad och varierad samt tar utgångspunkt i både teori och praktik på ett sätt som gör att olika perspektiv på yrkeskunskaper vävs ihop. I undervisningen tas hänsyn till elevernas behov och förutsättningar, och eleverna ges möjligheter till reflektion och delaktighet. Vidare tas vissa aspekter av jämställdhet och yrkeskultur upp i undervisningen.

Granskningen av undervisning om och för hållbar utveckling visar att vissa aspekter av hållbar utveckling tas upp i undervisningen, men inte på ett sätt som ger eleverna möjlighet att analysera och reflektera över 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 och färdigheter

Granskningen visar att arbetsuppgifterna ger eleverna förutsättningar att hantera arbetsprocesser och situationer som de kan möta i ett framtida yrkesliv.

Såväl lärare som elever berättar att eleverna får öva på att tillverka bröd, bakverk och konditoriprodukter från grunden. I intervju beskriver lärare att det är viktigt att eleverna får med sig grundkunskaper för både bageri och konditori, och att lärarna har en planering för läsåret där det framgår vilka olika bakverk som ska bakas vecka för vecka. Även eleverna berättar att de får lära sig grunderna på skolan, både teoretiskt och i praktiken, och att de kan bygga på grunderna med tempo och form när de är på apl. Vidare beskriver eleverna att de har fått tillverka olika typer av bröd, bakverk och konditoriprodukter. Till exempel har de arbetat med vetedeg och bakat bullar, och de har också gjort moussetårter, biskvier, vaniljkräm och sylt. Vidare får eleverna arbeta med att självständigt följa recept samt välja och hantera råvaror. Under den lektion som Skolinspektionens utredare observerade skulle eleverna fortsätta ett arbete med att utveckla egna recept på surdegsbröd, bland annat genom att byta ut en del av mjölet till kulturspannmål. I intervju berättar eleverna att de övar på att ändra i recept och utvärdera resultatet, exempelvis hur åldern på en surdeg kan påverka slutresultatet. De säger också att de ofta får räkna om recept utifrån den mängd de ska baka, vilket även förekom under den lektion som Skolinspektionens utredare observerade.

Av granskningen framgår vidare att eleverna i undervisningen får träna på att planera och organisera sitt arbete, och att undervisningen ger eleverna möjligheter att lösa problem och att vara kreativa. Lärare beskriver att förmågan att planera och att kunna tänka ut hur man ska börja med en uppgift är viktiga egenskaper för yrkeskunnandet, och att de pratar mycket med eleverna om hur de kan strukturera sitt arbete utifrån den tid de har. Under den lektion som Skolinspektionens utredare observerade uppmanade undervisande lärare också eleverna att skriva en checklista för att ha koll på arbetsprocessen för sina respektive bröd. I intervjun med eleverna framkommer att eleverna ofta arbetar i grupper och att de då behöver samarbeta och kommunicera med varandra, till exempel för att användningen av olika maskiner ska passa ihop. Elever beskriver också det ingår att lösa problem i yrket eftersom det kostar att slänga saker. Därför arbetar de bland annat med hur man kan rädda upp situationen om det blivit fel, till exempel vad man kan göra med en kräm som skurit sig. Såväl elever och lärare ger också exempel på att eleverna får möjlighet att vara kreativa i undervisningen, exempelvis genom att välja dekor till tårter och egna smaker på semlor och biskvier.

I intervjuerna framkommer också att hygien, arbetsmiljö och säkerhetsfrågor ingår i undervisningen. Eleverna berättar att de i början av utbildningen hade en rundvandring i skolans bageri då de gick igenom hur maskinerna fungerar, var nödstopparna sitter och hur de kan bära tung utrustning på ett säkert sätt, till exempel genom att hjälpas åt. Lärare och elever beskriver även att ergonomi återkommande tas upp i undervisningen, till exempel vikten av att stå och arbeta och att lyfta saker på bra sätt. Vid en rundvandring i de lokaler som används för undervisningen i bageri- och konditorikunskap berättar lärare att skolan håller på att inventera vilken ytterligare eller modernare teknisk utrustning som ska köpas in för att ytterligare höja kvaliteten i undervisningen, exempelvis för att öka variationen i det eleverna kan baka. Lärare beskriver att eleverna i dagsläget kan göra alla moment som behöver ingå i utbildningen, men att det kräver mycket planering för att eleverna ska ha möjlighet att nyttja de maskiner som de behöver för att genomföra sina uppgifter utan att väntetiden blir för lång.

I planering och uppföljning av apl tas hänsyn till målen i ämnets kurser

Granskningen visar att det finns ramar för det kunskapsinnehåll som elevernas apl bör innehålla och att det sker en uppföljning av elevernas kunskapsutveckling under apl.

Av intervjuer med lärare och apl-handledare framgår att skolans apl-ansvarige lärare kontaktar apl-platserna inför apl-perioderna. Då får apl-handledarna information om eleven som ska komma ut på apl, till exempel om eleven har några särskilda behov som apl-handledaren behöver ha kännedom om. De intervjuade apl-handledarna beskriver att de inte har fått någon muntlig information av lärarna om vilket kursinnehåll som är aktuellt för elevens apl eller om det är något specifikt innehåll som eleven bör ges möjlighet att arbeta med under sin apl. Däremot får de underlag från skolan där de ska ge en bedömning av hur eleven har utvecklats mot olika mål. Av inkommen dokumentation framgår att det är ämnet bageri- och konditorikunskap som är aktuellt under apl och att det är förmågor med koppling till ämnesplanen som ska bedömas i de underlag som apl-handledarna får. I intervju beskriver lärare att de har en dialog i lärargruppen om vilken apl-plats som kan passa för vilken elev, och att de kan anpassa valet av apl-plats utifrån vad de ser att eleverna behöver öva mer på. Till exempel säger en lärare att om en elev behöver träna mer på innehåll kopplat till bageri så styr lärarna valet av apl-plats mot en arbetsplats med tydlig inriktning mot bageri, och vid nästa tillfälle ser lärarna till att eleven får göra apl på en arbetsplats med inriktning mot konditori.

Av intervjuer framgår att apl-ansvarig lärare besöker eleverna på deras apl-platser och att ett trepartssamtal då lärare, elev och apl-handledare medverkar då genomförs. Samtalet förs utifrån det material skolan skickat ut inför apl, som berör vad eleven har fått göra samt hur det gått inom ett antal områden. Av inkommen dokumentation framgår att det exempelvis handlar om eleven visat förmåga att planera sitt arbete, använda lämpliga maskiner, följa recept, göra beräkningar och

kalkyler, arbeta ergonomiskt och utvärdera sitt resultat. Varje område bedöms i en skala från "På väg" till "Väl utvecklat". Detta dokument ska även fyllas i av handledaren och lämnas till skolan. I intervju berättar lärare och elever att eleverna också har ett momentprotokoll med sig under sin apl där de ska fylla i vilka moment inom bageri och konditori de får göra under apl och hur ofta. Vidare berättar lärare att eleverna också för loggbok under sin apl och att de får utvärdera sin apl när de kommer tillbaka till skolan. Detta görs bland annat genom ett gemensamt samtal vid första lektionen efter elevernas apl. Lärare uppger att vissa justeringar har gjorts av undervisningen baserat på det eleverna fått göra vid apl, eller de synpunkter som handledarna lämnat i samband med apl. Ett sådant exempel är spritsteknik som har justerats efter tidigare års apl.

Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Granskningen visar att lärarna på olika sätt arbetar för att ge eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk. I intervju beskriver lärare att de börjar använda de begrepp som hör yrkesspråket till i år 1, till exempel att de talar om att det heter anslag när de ska arbeta med tårtbotten. Lärare berättar vidare att de framför allt går igenom olika begrepp muntligt och att de märker hur eleverna ligger gällande yrkesspråket när de har genomgångar. De kan då ställa frågor till eleverna om vad olika redskap eller delar av ett bakverk kallas för att fånga upp om eleverna kan begreppet eller om de behöver få en förklaring. I intervju berättar elever att de fick en lista med begrepp som de gick igenom tidigt i utbildningen och att de från start har arbetat med att använda yrkesspecifika begrepp och frågat om de inte förstått. Elever berättar också att olika redskap i bageriet är uppmärskade med namn, vilket också noterades av utredarna under den lektionsobservation som genomfördes.

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 det finns en tydlig koppling mellan teori och praktik

Granskningen visar att undervisningen är strukturerad och innehåller olika aktiviteter och uppgifter så att det blir en variation, samt att teori och praktik kopplas samman på ett tydligt sätt.

Lärare och elever berättar att lektionerna vanligtvis inleds med en teoretisk genomgång, såvida arbetet under dagens lektion inte redan är planerat vid föregående lektionspass. Lärarna uppger att syftet är att alla elever ska få instruktioner, möjlighet att ställa frågor och att de ska veta vad som händer under dagen. Under genomgången varvas planering med filmer, beräkningar och resonemang, och eleverna får sedan tillämpa instruktionerna i en arbetsuppgift. Denna struktur noterades också vid den lektionsobservation som Skolinspektionens utredare genomförde. Lärarna uppger att det är en stor fördel att ha längre undervisningspass så att flera moment kan kombineras och att eleverna hinner färdigställa alla moment i produktionen på ett realistiskt sätt. Vidare berättar eleverna att genomgången i början av lektionen är en förutsättning för det fortsatta arbetet, och att det ofta finns en närhet mellan det som de går igenom teoretiskt och som de sedan får arbeta med praktiskt. Till exempel berättar elever att de nyligen har arbetat med moussetårtor, vilket de också har gjort tidigare, och inför detta fick de uppdatera sina tidigare kunskaper om mousse. Vid den lektion som observerades skulle eleverna fortsätta ett arbete med att utveckla ett eget brödrecept, och lektionen inleddes med en genomgång då lärare och elever resonerade om hur elevernas bröd kunde förbättras och hur recepten skulle förändras. Därefter justerade eleverna sina recept för att byta ut en del av mjölet till kulturspannmål, för att sedan börja tillverka bröd utifrån sina recept.

Undervisningen tar hänsyn till elevernas behov och förutsättningar

Granskningen visar att undervisningen anpassas så att eleverna får såväl stöd som utmaningar för att utveckla ett gott yrkeskunnande.

I intervju berättar lärare att tydliga skriftliga planeringar är en bra grund för att ge eleverna stöd i undervisningen, och att de också arbetar med bild- och textstöd. De beskriver vidare att de också kan ge stöd genom att lärare först visar hur ett moment ska genomföras innan eleven provar, och att de också kan ha en extra genomgång av vad som ska göras om det behövs. Lärarna förändrar även vilka grupper eleverna arbetar i så att eleverna får alternera mellan att stötta eller sporra varandra och att utvecklas individuellt. Såväl lärare som elever beskriver att eleverna gör en avstämning, vilket är som ett kursprov då eleverna självständigt ska tillverka ett antal olika produkter, och elever berättar att det är något som utmanar dem att utvecklas vidare. Vidare uppger lärare att elever som behöver utmaningar kan få arbeta mer självständigt utifrån en instruktion, eller så efterfrågar läraren elevens lösningar och vägleder eleven genom frågor om hur eleven ska lösa en

uppgift istället för att läraren ger eleven svaret direkt. För elever som snabbt blir klara finns det oftast även tidigare påbörjade arbeten som de kan vidareutveckla. Elever berättar till exempel att det fanns mousse över nyligen från tårter eleverna hade gjort och då fick några elever i uppgift att göra bakelser när de var klara med tidigare uppgifter.

Eleverna ges möjligheter till delaktighet och reflektion

Granskningen visar att undervisningen ger eleverna möjligheter till reflektion över sitt lärande och delaktighet i undervisningen.

Lärare beskriver att gemensamma reflektioner sker i princip varje lektion och att de ofta har en provsmakning i slutet av lektionen då de samlar ihop allt som eleverna har gjort och pratar om exempelvis planering, konsistens och resultat. Eleverna i år 3 har också arbetat med en uppgift om biskvier där eleverna själva fick välja smak och konsistens på fyllningen så att de fick fundera kring och prova att kombinera olika varianter av smak och textur. Lärare berättar vidare att de pratar om elevernas val efteråt och att de är öppna för att eleverna ska få testa sina olika idéer och tankar. Lärarna kan också koppla utvärderingar till vissa uppgifter så att eleverna får reflektera skriftligt, till exempel fick eleverna utvärdera biskviuppgiften utifrån frågor om hur slutresultatet blev och vad de skulle vilja göra annorlunda. Både elever och lärare beskriver att lärarna efterfrågar elevernas synpunkter på planering och lektionsupplägg, och att det finns utrymme för att komma med förslag på nya produkter att göra i undervisningen.

Vissa aspekter av jämställdhet och yrkeskultur tas upp i undervisningen

Granskningen visar att frågor om jämställdhet kommer upp ibland innan eleverna ska ut på apl. I intervju beskriver lärare att bageri- och konditoribranschen tidigare har varit mansdominerad och att de pratar med eleverna om vad det är som har gjort att detta har förändrats. Lärare berättar också att de vet att jargongen kan variera mellan olika arbetsplatser och att de pratar med eleverna om detta inför apl, att det kan vara högt i tak och skojas med hårda ord men att det finns saker som eleverna inte ska tolerera. En annan sak som lärarna har tagit upp gällande yrkeskulturen i branschen är att det är ett högt tempo i arbetet. I intervju berättar elever att de har pratat om att arbetsmiljön kan variera mellan olika arbetsplatser och lite om könsfördelningen i branschen. Eleverna uppger dock att de inte uppfattar att lärarna talat om könsroller eller jargonger i branschen. Rektorn uppger att hen också har uppfattat kulturen som tillåtande och att andra branscher därför har prioriterats vad gäller exempelvis föreställningar om kön kopplat till yrkesområdet.

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 förutsättningar att utveckla en förståelse för vissa aspekter av hållbar utveckling

Granskningen visar att undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla kunskaper kring vissa aspekter av hållbar utveckling, men att eleverna sällan får reflektera över hur val av råvaror kan få miljömässiga, etiska och ekonomiska konsekvenser.

Det framkommer av intervjuer och genomförd observation att eleverna får öva på att ta hänsyn till olika hållbarhetsaspekter i undervisningen. Kopplat till det sociala perspektivet beskriver såväl lärare som elever att de återkommande arbetar med ergonomi i undervisningen, till exempel vikten av att lyfta och stå rätt för att orka ett helt yrkesliv. Lärarna beskriver också att de tydligt instruerar eleverna om hur de lyfter utrustning och att inköp anpassas för att skona kroppen. Exempelvis köps lättare mjölsäckar in och eleverna instrueras att hjälpas åt att lyfta tunga föremål.

Såväl lärare som elever beskriver vidare att de arbetar för att motverka svinn, bland annat genom att ta tillvara på överskott och göra andra eller kompletterande produkter av exempelvis mousse som blivit över. Av intervjuerna framgår däremot att eleverna sällan får reflektera över hur val av råvaror kan få miljömässiga, etiska och ekonomiska konsekvenser. Till exempel säger eleverna att de inte pratar så mycket om etiska produkter och vad som köps in och varför. Lärare berättar att de exempelvis köper in rättvisemärkt choklad, men att de sällan tydliggör kopplingen mellan hållbar utveckling och varför de gör på ett visst sätt i undervisningen för eleverna.

Identifierade utvecklingsområden

Undervisningens innehåll

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom området.

Undervisningens form

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom området, 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. Skolverket har material som kan användas i detta, se [Aktivt jämställdhetsarbete i skolan - Skolverket](#) och [Jämställdhet i apl - Skolverket](#).

Undervisning om och för hållbar utveckling

I syfte att ytterligare höja verksamhetens kvalitet bedömer Skolinspektionen att undervisningen behöver utvecklas inom området enligt följande:

- **ge eleverna förutsättningar att analysera och reflektera om hållbarhetsfrågor**

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.¹

Av granskningen framgår att vissa aspekter av hållbar utveckling tas upp i undervisningen, som ergonomi, men att det är mindre fokus på miljö och att frågorna tas upp på ett övergripande plan snarare än på ett sätt som ger eleverna fördjupad förståelse. Genom att i större utsträckning ta upp miljöaspekter, och låta eleverna reflektera över val de gör i sin yrkesutövning, kan de få en fördjupad förståelse för de etiska frågor som livsmedelshantering, försäljning och hållbar utveckling ställer.²

Skolinspektionen rekommenderar därför att rektorn ger lärare förutsättningar att utveckla undervisningen så att kopplingen till examensmålen skrivningar om hållbar utveckling stärks. Det innebär bland annat att undervisningen bör innehålla

¹ 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.

² Ibid.

flera aspekter om och för hållbar utveckling, exempelvis miljömässiga och sociala aspekter och att eleverna ges möjlighet att reflektera över dessa frågor. Skolverket har en modul som kan användas i detta, se [Lärportalen | Hållbar utveckling, gy \(skolverket.se\)](https://lärportalen.skolverket.se/Hållbar-utveckling).

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Karin Lindqvist, beslutsfattare.

Föredragande i ärendet har varit utredare Ulf Pantzare. 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.³ Yrkesprogrammen ska utgöra grund för yrkesverksamhet och fortsatt yrkesutbildning.⁴ Yrkesprogrammen ska innehålla arbetsplatsförlagt lärande.⁵ Av gymnasieförordningen framgår att arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram i gymnasieskolan i minst 15 veckor.⁶

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.⁷

Det pedagogiska arbetet vid en skolenhet ska ledas och samordnas av en rektor. Rektorn ska särskilt verka för att utbildningen utvecklas.⁸ Rektorn ska se till att betyg sätts i enlighet med skollagen och andra författningar.⁹

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.¹⁰

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

³ 15 kap. 3 § skollagen (2010:800).

⁴ 16 kap. 3 § skollagen.

⁵ 16 kap. 16 § skollagen.

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

⁷ Förordning (SKOLFS 2011:144) om läroplan för gymnasieskolan (Lgy11), avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

⁸ 2 kap. 9 § skollagen

⁹ 3 kap. 14 § skollagen

¹⁰ 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.¹¹ 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.¹²

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".¹³ 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.¹⁴ I ämnesplanerna för ämnena skogsmaskiner¹⁵ respektive bageri- och konditorikunskap¹⁶ 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.

¹¹ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer.

¹² Lgy 11, avsnitt 1 Skolans värdegrund och uppgifter, En likvärdig utbildning.

¹³ Lgy11, avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

¹⁴ 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.

¹⁵ Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet skogsmaskiner i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå (SKOLFS 2014:69).

¹⁶ Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet bageri- och konditorikunskap i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå (SKOLFS 2010:64).