

Kalmarsunds gymnasieförbund
gymnasieforbundet@gyf.se

2023-12-20
Dnr 2023:1358

Beslut

efter kvalitetsgranskning av Undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri-
och konditorikunskap i Jenny Nyströmskolan B i
Kalmar kommun, med Kalmarsunds
gymnasieförbund som huvudman

Inledning

Skolinspektionen har med stöd i 26 kap. 19-20 § skollagen (2010:800) genomfört en tematisk kvalitetsgranskning på Jenny Nyströmskolan B 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 Jenny Nyströmskolan B den 8 november 2023. Besöket genomfördes av utredarna Tilda Lindell och Ewa Mölleryd.

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 programansvarig 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 utvecklingsområden finns.

Undervisningens innehåll

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

Undervisningens form

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

- **Integrera ett jämställdhetsperspektiv i undervisningen**

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 över hållbarhetsfrågor i förhållande till yrkesutövningen**

Rektorn behöver därför inleda ett utvecklingsarbete inom områdena.

Uppföljning

Huvudmannen ska senast den **14 juni 2024** redovisa till Skolinspektionen vilka förbättringsåtgärder som vidtagits utifrån de identifierade utvecklingsområdena 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 utvecklingsområden 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 finns det en tydlig koppling mellan den skolförlagda undervisningen och det arbetsplatsförlagda lärandet (apl).

Granskningen av undervisningens form visar att undervisningen är strukturerad och varierad samt att teori och praktik kopplas samman på ett tydligt sätt. I undervisningen tas hänsyn till elevernas behov och förutsättningar, och eleverna ges möjligheter till reflektion och delaktighet. Granskningen visar vidare att vissa aspekter av yrkeskultur tas upp i undervisningen, men inte kopplat till ett jämställdhetsperspektiv.

Granskningen av undervisning om och för hållbar utveckling visar att olika 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 möjligheter att träna på moment och hantera arbetsprocesser som de kan möta i ett framtida yrkesliv.

Av granskningen framgår att eleverna får öva på att tillverka bröd, bakverk och konditoriprodukter från grunden. Lärarna berättar att det är viktigt för elevernas yrkeskunnande att de får med sig grunderna och att de får göra alla moment och olika komponenter i produkterna. Till exempel får eleverna i undervisningen göra mazariner från grunden. Lärarna beskriver vidare att de ofta har ett upplägg med olika stationer i undervisningen i bageri- och konditorikunskap, där eleverna får växla mellan att arbeta med tårter och bakelser, kaffebröd, kakor och matbröd. Det sortiment som eleverna får arbeta med har lärarna tagit fram med det centrala innehållet i ämnets kurser som utgångspunkt. Även eleverna berättar att de på skolan får lära sig grunderna inom bageri och konditori och att de får testa olika metoder och tekniker minst en gång, medan de på apl får öva mer på att baka större kvantiteter och att ha tempo i arbetet. Såväl lärare som elever beskriver att eleverna i huvudsak får färdiga recept från lärarna att arbeta utifrån, men elever berättar att de också får göra beräkningar utifrån recepten och den kvantitet som de ska tillverka. Under den lektionsobservation som Skolinspektionens utredare genomförde noterades att eleverna i grupper om två och två arbetade självständigt med att följa recept samt välja och hantera råvaror i tillverkning av marmelad, fudge och karameller.

Av granskningen framgår vidare att eleverna i undervisningen får träna på att samarbeta samt att planera och organisera sitt arbete, och att undervisningen ger eleverna möjligheter att lösa problem och att vara kreativa. I intervjuerna framkommer att eleverna delas in i grupper, och lärarna beskriver att eleverna får öva på att samarbeta och planera sitt arbete så att de i gruppen löser uppgifterna som de ska göra. Elever berättar också att lärarna kan stämna av hur eleverna har planerat sitt arbete och att de får lära sig att arbeta systematiskt och att hålla ordning under tiden. Vidare beskriver lärarna att eleverna får träna på att lösa problem när det är något som går fel, till exempel om en deg inte blir som den ska för att eleven inte har haft i alla ingredienser. Eleverna säger också att yrket är kreativt och att de kan få välja design när de ska pikera tårter.

I intervjuerna framkommer också att hygien, arbetsmiljö och säkerhetsfrågor ingår i undervisningen. Lärarna berättar att de har gjort digitala frågeformulär som handlar om detta utifrån de läromedel för bageri och konditori som används i undervisningen. Eleverna får också en uppgift där de ska jämföra arbetsmiljön på apl med hur de arbetar i skolan. Eleverna berättar att lärarna återkommande

påminner om ergonomin i undervisningen, till exempel hur eleverna ska stå, samt att hygien är en del av grunderna och att det också tas upp i en särskild kurs.

Det finns en tydlig koppling mellan den skolförlagda undervisningen och elevernas lärande under apl

Granskningen visar att det finns ramar för det kunskapsinnehåll som elevernas apl bör innehålla och former för att följa upp elevernas lärande under apl. I planeringen för elevernas lärande under apl tas också hänsyn till det kunskapsinnehåll som behandlas i den skolförlagda undervisningen.

Av intervjuer med lärare samt rektor och programansvarig rektor framgår att eleverna som går bageri- och konditoriinriktningen har totalt 16 veckors apl, fördelat på fyra veckor under höstterminen och fyra veckor under vårterminen i år 2 och 3. De intervjuade eleverna beskriver att de kan få välja egna apl-platser men att lärarna också har förslag på lämpliga platser. Lärarna berättar att de arbetar för att eleverna ska få göra apl på både små och stora arbetsplatser och att de ska möta såväl bageri som konditori under sin apl. Därtill försöker lärarna också matcha eleverna med apl-platser som passar deras förutsättningar så att eleverna kan få utmaningar på rätt nivå.

Av intervjuer med lärare och apl-handledare framkommer att lärarna tar kontakt med apl-handledarna i god tid för att informera om när apl-perioderna är förlagda och vilka elever de skulle vilja att apl-platserna tar emot. Inför apl får apl-handledarna information om ifall eleven de ska ta emot har några särskilda behov som apl-handledarna behöver ha kännedom om. Under apl för eleverna en digital loggbok där de får frågor att reflektera över och besvara. En uppgift som eleverna får göra är att jämföra arbetsmiljön på apl-platsen med den på skolan, och lärarna berättar också att eleverna får utvärdera sin apl när de kommer tillbaks till skolan. Om apl-platsen ligger i närområdet kommer lärarna ut på minst ett besök under apl-perioden, och i samband med detta har lärarna ett samtal med eleven respektive apl-handledaren. Om apl-platsen ligger för långt bort för ett besök tar lärarna istället kontakt med eleven och apl-platsen per telefon.

I lärar- och elevintervjuerna framkommer att eleverna i den skolförlagda undervisningen får träna på olika metoder och tekniker samt att tillverka produkter från grunden. Lärarna berättar att de vet att eleverna under apl inte har möjlighet att träna på att göra allt från grunden på samma sätt som de gör på skolan, men att eleverna får arbeta med exempelvis kvantitet på ett annat sätt på apl-platserna. I intervju med apl-handledare lyfts också att volym, mängd och produktionstakt är högre och mer omfattande på apl-platsen än i skolan. Av intervjuer och inkommen dokumentation framgår att det finns en bedömningsmall för apl, i vilken apl-handledarna ska göra en bedömning av elevens förmåga inom ett antal olika områden. Det handlar till exempel om förmåga att spritsa, rundriva, arbeta på ett hygieniskt sätt och att utföra receptberäkningar. De intervjuade apl-handledarna

berättar att de är med i skolans lokala programråd där lärarna ofta efterfrågar branschföreträdarnas syn på hur förberedda eleverna är inför apl och vad lärarna kan fokusera mer på i undervisningen. Det framkommer också att bedömningsmallen har utformats i samverkan med det lokala programrådet och att den har tillämpats under en längre tid.

Undervisningen innehåller olika inslag som ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Granskningen visar att eleverna får möjlighet att på olika sätt utveckla ett yrkesspråk. Lärare som elever beskriver att lärarna från och med år 1 börjar prata om olika begrepp i yrket och att eleverna får göra frågesporter om vad olika verktyg heter. Lärarna berättar vidare att när de kommer in på nya områden arbetar de med de specifika begreppen och att de använder läromedel i bageri och konditori som utgångspunkt för detta. Exempelvis har lärarna gjort digitala frågeformulär inom choklad och konfektyr där eleverna får använda böckerna till hjälp för att svara på frågorna. Eleverna berättar också att utöver frågesporter och att de arbetar med yrkesspråket på teorilektionerna använder lärarna också yrkesspråket i undervisningen.

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 det finns en koppling mellan teori och praktik

Granskningen visar att undervisningen är strukturerad och består av olika typer av uppgifter och aktiviteter så att det blir en variation och balans, samt att teori och praktik integreras på ett tydligt sätt.

Eleverna berättar att lektionerna oftast börjar med en genomgång och att de får arbeta i mindre grupper eller i par, vilket också noterades vid den lektionsobservation som Skolinspektionens utredare genomförde. Av lärarintervjun framgår att variation i undervisningen ges på olika sätt. Dels genom att eleverna får växla mellan bageri och konditori och arbeta praktiskt vid olika stationer, dels

genom uppgifter där eleverna exempelvis får diskutera i grupp eller arbeta med digitala frågeformulär med stöd av läromedel.

Vidare beskriver lärarna att de tillgängliggör lektionsplaneringar med recept och kopplingar till filmer och relevanta avsnitt i läromedel för eleverna så att de kan få en förståelse innan de praktiska momenten. Eleverna uppger också att lärarna tydliggör kopplingen mellan teori och praktik genom att ställa frågor till eleverna för att stämma av att de vet vad de ska göra, till exempel vid temperering av choklad. Av lärarintervjun framgår också att eleverna får möjlighet att använda tidigare kunskaper och erfarenheter i nya situationer, och att lärarna visar på kopplingar mellan övningar och syftet med dem. Ett exempel på detta är att eleverna får börja spritsa med smörkräm innan de spritsar med grädde, så att de får träna innan de går vidare till att arbeta med den dyrare råvaran.

Undervisningen anpassas utifrån elevernas behov och förutsättningar och inkluderar möjligheter till reflektion och delaktighet

Granskningen visar att undervisningen anpassas så att eleverna får såväl stöd som utmaningar, och att eleverna ges möjligheter till reflektion och delaktighet i undervisningen.

I intervju berättar eleverna att lärarna hjälper eleverna att komma igång med sitt arbete, att planera nästa steg om eleverna behöver hjälp med det, och lärarna hjälper också till om eleverna kör fast. Eleverna kan också få mer utmanande uppgifter, till exempel om de har gjort en prinsesstårta kan de sedan få göra en tårta med bärmarsipan vilket eleverna beskriver som liknande men svårare. Vidare berättar lärarna att de genom att variera vilka grupper eleverna arbetar i kan anpassa undervisningen utifrån elevernas behov och förutsättningar. Elever som behöver stöd också kan få individuella planeringar för sitt arbete, och för elever som vill ha utmaningar finns extrauppgifter. Programansvarig rektor uppger också att lärarna som undervisar i bageri- och konditorikunskap differentierar undervisningen väl, så att elever som behöver hjälp och stöd får det samtidigt som yrkesskickliga elever utmanas i undervisningen.

Av granskningen framgår vidare att undervisningen ger eleverna möjligheter till reflektion över sitt lärande och delaktighet i undervisningen. Lärare och elever berättar att de återkommande arbetar med reflektion i produktionen. Eleverna säger att detta huvudsakligen sker muntligt och att en vanlig fråga som de får utgå från är "varför blev det som det blev?". Lärarna beskriver också att de har provat olika upplägg för reflektion efter praktiska moment, till exempel att eleverna får samla ihop de produkter som de har tillverkat och sedan ha ett enskilt samtal med lärarna om dem. Såväl lärare och elever uppger att det finns en tydlig planering för undervisningen men att eleverna kan komma med förslag på smaker och sorter när det gäller vissa produkter som ska göras, exempelvis bullar eller tårter. Programrektorn uppger också att eleverna kan komma med idéer när de ska

utforma vissa bakverk och konditoriprodukter, och att det finns samarbeten mellan yrkesämnet och gymnasiegemensamma ämnen i exempelvis historia där eleverna har fått tillverka ett bakverk från historisk epok.

Vissa aspekter av yrkeskultur tas upp i undervisningen, men inte kopplat till ett jämställdhetsperspektiv

Granskningen visar att frågor om arbetsmiljö lyfts i samband med apl, men att eleverna sällan får reflektera över hur olika föreställningar kring vad som är manligt och kvinnligt kan påverka yrkeskulturen.

Lärare och elever berättar att de inför apl har pratat om att det kan vara en hårdare och tuffare jargong på vissa arbetsplatser, och att det kan vara lite stressigt och ett annat tempo på arbetsplatserna. Lärarna beskriver att det inte är samma jargong inom bageri och konditori som det är inom restaurangbranschen, men att det finns arbetsplatser där de inte vill att eleverna gör apl. Eleverna uppger att det har hänt att lärarna markerat mot apl-platser där elever inte blivit bra bemötta, men att de i undervisningen inte har pratat så mycket om yrkeskultur, jämställdhet och vilka normer och värderingar som kan finnas på arbetsplatser. Lärarna beskriver inte heller i intervjun att eleverna i undervisningen har fått arbeta med frågeställningar om hur normer och föreställningar om kön kan påverka yrkeskulturen inom bageri- och konditoribranschen.

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, men eleverna får sällan analysera och reflektera över hållbarhetsfrågor

Granskningen visar att undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla kunskaper kring olika aspekter av hållbar utveckling, men att eleverna sällan får reflektera över hållbarhetsfrågor.

Av intervjuerna framgår att eleverna i undervisningen får kunskap om olika aspekter av hållbar utveckling, kopplat till ekonomi, miljö och ett socialt perspektiv. Gällande det sociala perspektivet beskriver lärarna att de återkommande tar upp

ergonomi i undervisningen, till exempel om tunga lyft och att eleverna kan stå på något eller lägga en back under det de arbetar med för att anpassa efter den egna kroppslängden. Såväl lärare som elever berättar också att de källsorterar och att de pratar mycket om svinn och hur det kan undvikas. Lärarna uppger också att de genom skolans butik kan sälja de produkter som eleverna producerar i undervisningen.

Av granskningen framgår däremot att eleverna sällan får reflektera över hur val som de gör i sin yrkesutövning kan få olika miljömässiga, sociala och ekonomiska konsekvenser. Eleverna berättar att de har tagit upp varför de använder vissa råvaror där det finns alternativ, till exempel rapsolja för att det är billigt och produceras i Sverige och att havssalt är dyrare jämfört med vanligt salt. Samtidigt säger eleverna att de inte har reflekterat över hur val av råvaror kan få miljömässiga, etiska och ekonomiska konsekvenser i undervisningen, eller över kopplingen mellan hållbar utveckling och deras yrkesutövande. Lärarna beskriver att de hittills inte har gjort en tydlig koppling till hållbar utveckling i undervisningen, men att de nyligen har fått lite nya tankar om vad man kan göra med produkter som inte blivit sålda. I en intervju med apl-handledare framkommer också att elever som visar intresse och ställer frågor under sin apl kan få veta mer om varför de gör på ett visst sätt i produktionen, till exempel varför man inte kavlar egen wienerdeg på arbetsplatsen. Apl-handledaren berättar vidare att apl-platsen har flera hållbarhetscertifieringar och att hållbarhetsarbetet är något som de tar upp med nyanställda, men att de i större utsträckning också skulle kunna tydliggöra för apl-eleverna varför de gör på ett visst sätt med koppling till hållbarhet.

Identifierade utvecklingsområden

Undervisningens innehåll

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom området.

Undervisningens form

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

- **Integrera ett jämställdhetsperspektiv i undervisningen**

Av läroplanen framgår att lärare ska synliggöra och med eleverna diskutera hur olika föreställningar om vad som är kvinnligt och manligt kan påverka människors möjligheter och val.¹ Hänsyn ska tas till elevernas olika förutsättningar och behov. Eleverna ska uppmuntras att utveckla sina förmågor och intressen utan att

¹ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer.

begränsas av föreställningar om vad som är kvinnligt och manligt.² Skolans demokratiuppdrag innebär bland annat att stärka elevernas kunskaper om makt och inflytande och tydliggöra att alla elever ska ha likvärdigt utrymme, i skolan, arbetslivet och i samhället i stort. Betydelsen av ett jämställdhetsperspektiv i yrkesrollen lyfts i Skolverkets stödmaterial nedan.

Av granskningen framgår att frågor om arbetsmiljö lyfts i samband med apl, men att eleverna sällan får reflektera över hur olika föreställningar kring vad som är manligt och kvinnligt kan påverka yrkeskulturen. Genom att i större utsträckning diskutera jämställdhetsfrågor kopplade till exempelvis yrkeskulturen i branschen med eleverna, kan undervisningen förbereda eleverna för deras kommande yrkesliv.

Skolinspektionen rekommenderar därför att rektorn ger lärare förutsättningar att utveckla undervisningen så att ett jämställdhetsperspektiv integreras. Exempelvis kan lärare reflektera över hur normer och föreställningar om kön kan påverka yrkesrollen, och lärare och elever kan också i undervisningen och inför apl prata om hur föreställningar om könsroller kan ta sig uttryck och påverka arbetsmiljön och 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 över hållbarhetsfrågor i förhållande till yrkesutövningen**

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.³

Av intervjuerna framgår att eleverna i undervisningen får kunskap om olika aspekter av hållbar utveckling, men att eleverna sällan får analysera eller reflektera över olika perspektiv på hållbar utveckling i förhållande till sin yrkesutövning. Genom att i större utsträckning låta eleverna reflektera över hur de val de gör i sin yrkesutövning kan få olika miljömässiga, sociala- och ekonomiska konsekvenser,

² Lgy 11, avsnitt 1 Skolans värdegrund och uppgifter, En likvärdig utbildning.

³ 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.

kan eleverna få en fördjupad förståelse för de etiska frågor som livsmedelshantering, försäljning och hållbar utveckling ställer.⁴

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

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Karin Lindqvist, beslutsfattare.

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

⁴ Ibid.

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.⁵ Yrkesprogrammen ska utgöra grund för yrkesverksamhet och fortsatt yrkesutbildning.⁶ Yrkesprogrammen ska innehålla arbetsplatsförlagt lärande.⁷ Av gymnasieförordningen framgår att arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram i gymnasieskolan i minst 15 veckor.⁸

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.⁹

Det pedagogiska arbetet vid en skolenhet ska ledas och samordnas av en rektor. Rektorn ska särskilt verka för att utbildningen utvecklas.¹⁰ Rektorn ska se till att betyg sätts i enlighet med skollagen och andra författningar.¹¹

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.¹²

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

⁵ 15 kap. 3 § skollagen (2010:800).

⁶ 16 kap. 3 § skollagen.

⁷ 16 kap. 16 § skollagen.

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

⁹ Förordning (SKOLFS 2011:144) om läroplan för gymnasieskolan (Lgy11), avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

¹⁰ 2 kap. 9 § skollagen

¹¹ 3 kap. 14 § skollagen

¹² 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.¹³ 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.¹⁴

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".¹⁵ 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.¹⁶ I ämnesplanerna för ämnena skogsmaskiner¹⁷ respektive bageri- och konditorikunskap¹⁸ 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.

¹³ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer.

¹⁴ Lgy 11, avsnitt 1 Skolans värdegrund och uppgifter, En likvärdig utbildning.

¹⁵ Lgy11, avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

¹⁶ 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.

¹⁷ Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet skogsmaskiner i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå (SKOLFS 2014:69).

¹⁸ Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet bageri- och konditorikunskap i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå (SKOLFS 2010:64).