

Beslut

efter kvalitetsgranskning av undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri-
och konditorikunskap vid Carl
Engströmgymnasiet med Eslöv kommun som
huvudman

Inledning

Skolinspektionen har med stöd i 26 kap. 19-20 § skollagen (2010:800) genomfört en tematisk kvalitetsgranskning på Carl Engströmgymnasiet 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 Carl Engströmgymnasiet den 15 november 2023. Besöket genomfördes av utredarna Helga Sverrisdóttir och Linda Wennler.

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

- En lektionsobservation
- Två gruppintervjuer 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 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

Rektorn behöver därför inleda ett utvecklingarbete inom området.

Undervisning om och för hållbar utveckling

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

Uppföljning

Huvudmannen ska senast **den 14 juni 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. 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 uppgifter i undervisningen ger eleverna förutsättningar att hantera arbetsprocesser och situationer som de kan möta i ett framtida yrkesliv. Granskningen visar också att undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk genom planerad användning av yrkesspecifika begrepp i arbetsuppgifter och i undervisningen. Däremot har eleverna en stor del av undervisningen i ämnets kurser förlagd till arbetsplatser vilket begränsar möjligheterna till integreringen mellan undervisningen i skolan och det arbetsplatsförlagda lärandet (apl).

Granskningen av undervisningens form visar att undervisningen är varierad och att de uppgifter eleverna får möta är utformade så att teori och praktik integreras. Vidare visar granskningen att undervisningen tar hänsyn till elevernas behov och förutsättningar för att nå ett gott yrkeskunnande, och att eleverna görs delaktiga och ges utrymme för reflektion i undervisningen. Däremot integreras sällan frågor om jämställdhet med koppling till yrkeskultur i undervisningen.

Granskningen av undervisning om och för hållbar utveckling visar att olika aspekter av hållbar utveckling tas upp i undervisningen och att eleverna ges förutsättningar att utveckla en förståelse för 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 uppgifter i undervisningen ger eleverna förutsättningar att hantera arbetsprocesser och situationer som de kan möta i ett framtida yrkesliv.

I intervjuer med elever och lärare samt vid den observerade lektionen framkommer att eleverna får tillverka olika bröd, bakverk och konditoriprodukter med olika hantverksmetoder. Eleverna berättar att de även övar på diverse former av produkter som till exempel att snurra degen på olika sätt. Eleverna får öva på att göra små och stora kvantiteter av produkterna både i skolan och på apl. Eleverna får använda utrustning och maskiner som används i yrket som till exempel stora blandare och kavlingsmaskiner. Flera av de produkter som eleverna gör säljs i skolans café.

Granskningen visar vidare att eleverna får träna på att självständigt följa recept och hantera olika råvaror såsom mjöl, smör, socker och ägg. Eleverna får komma med egna förslag på produkter och fyllningar. Vid observationen fick eleverna exempelvis själva välja remons till vetelängderna som de bakade. Eleverna övar också på att samarbeta genom att planera och genomföra arbetsuppgifterna tillsammans med andra. Eleverna beskriver i intervjuer att planeringen är extra viktigt när man arbetar med andra eftersom det kan gå fel om det inte är tydligt vem som ansvarar för olika arbetsuppgifter och när de ska göras.

Arbetsuppgifterna ger eleverna möjlighet att reflektera över råvarors påverkan på slutprodukterna. Vid observationen framkommer till exempel att läraren och en elev diskuterar vilken effekt det skulle ha haft om de använt färska blåbär istället för blåbärssylt i remonsen. Eleverna berättar också att de väljer margarin istället för smör om det inte påverkar smaken på produkten.

Såväl lärare som 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. Eleverna berättar att de pratar om livsmedelsförvaring, handtvätt, städning och hur de behöver förhålla sig till nagellack och örhängen. Eleverna får även öva på hur de ska undvika skador när de använder utrustning som kan vara farlig som till exempel när ugnar är väldigt varma. Skolinspektionens utredare kunde också observera verktyg och rutiner för hygien och säkerhet fanns väl synliggjorda i bageriet.

Undervisningen anpassas med hänsyn till elevernas lärande under apl, men utrymmet för sådana anpassningar är begränsat

Granskningen visar att skolan ger apl-handledarna ramar för det kunskapsinnehåll som elevernas apl bör innehålla. Däremot är flera kurser i ämnet bageri- och konditorikunskap till stor del apl-förlagda vilket begränsar möjligheten till skolförlagd undervisning som kan anpassas utifrån elevernas lärande under apl.

Såväl rektorn, lärare och elever berättar att en stor del av undervisningen i ämnet i år 2 och 3 är apl-förlagd och att apl utgör mer än 15 veckor. I inkommen dokumentation och intervjuer framkommer att eleverna har apl totalt i 25 veckor. Eleverna i år 2 och 3 har apl tre dagar i veckan under höst- respektive vårterminen. De övriga två dagarna läser eleverna gymnasiegemensamma ämnen i skolan och har en apl-lektion där de diskuterar sin apl med läraren.

Lärarna uppger i intervjun att det finns både för- och nackdelar med apl:ens omfattning och organisation på skolan. Fördelen är att eleverna får mycket mängdträning som på sikt gör eleverna mer anställningsbara. Däremot kan det uppstå kunskapsluckor hos de elever som inte får omväxlande arbetsuppgifter på sin apl. Det innebär att flera moment kan behövas behandlas i undervisningen när eleverna är tillbaka på skolan och då är det ofta ont om tid, berättar lärarna.

I intervjuer och inkommen dokumentation framkommer att lärarna anordnar apl-platser för eleverna utifrån deras behov. Lärarna och apl-handledare stämmer på förhand av om kursens mål och elevernas arbetsuppgifter. Lärarna och eleverna går även igenom vilka regler och rutiner gäller på apl, vilka deras arbetsuppgifter kan bli och vilka kunskaper de förväntas utveckla. Lärarna besöker sedan apl-platserna tillsammans med eleverna så eleverna får lära känna sin apl-handledare och arbetsplatsen. Eleverna uppger att lärarna också hänvisar till olika apl-platser i undervisningen när de övar på olika metoder de behöver kunna inför apl. Till exempel kan lärarna säga att så här gör man mycket på vissa typer av apl-platser som till exempel stora bagerier.

Inkommen dokumentation och intervjuer visar att eleverna skriver veckorapporter om de arbetsuppgifter de har på apl där de även lägger upp bilder på sina produkter. Eleverna reflekterar också över vad de tycker att de har lärt sig och vad de behöver öva på. Apl-handledarna skriver även i veckorapporterna och skattar elevernas utveckling. Veckorapporterna används som underlag i apl-lektionen eleverna har en gång i veckan i skolan när de är på apl.

I slutet av apl-perioden besöker läraren alla elever på sina apl-platser och ett trepartssamtal genomförs med eleven, läraren och apl-handledaren. Under trepartssamtalet går de igenom elevens arbetsuppgifter, kunskapsutveckling och vad eleven behöver träna på framöver. Läraren och apl-handledaren gör även en bedömning av elevens kunskapsutveckling tillsammans.

Eleverna uppger i intervjuer att de lär sig mycket på apl, till exempel kring mängd och att arbeta snabbt. Lärarna säger att när eleverna kommer tillbaka från apl så får de visa de tekniker som de lärt sig på apl och reflektera tillsammans över skillnader och likheter mellan olika metoder och produkter.

Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Granskningen visar att eleverna ges eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk genom en medveten användning av yrkesspecifika begrepp i arbetsuppgifter och i undervisningen.

Eleverna uppger att de använder yrkesspecifika begrepp kontinuerligt i arbetsuppgifter, diskussioner och veckovisa reflektioner. Eleverna nämner som exempel att de använder begrepp som uppslag, avbakning och uppvägning när de diskuterar eller skriver om sina arbetsuppgifter. Eleverna uppger vidare att svårare begrepp successivt har lagts till i deras arbetsuppgifter och recept. Exempelvis så står det nu "bortgörning" i deras recept och inte "rör ihop ingredienserna" som tidigare. Lärarna beskriver att de använder ett yrkesspråk genomgående i undervisningen till exempel när de går igenom och introducerar nya moment. Eleverna förväntas också använda korrekta begrepp i sina veckoreflektioner.

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 är strukturerad och innehåller olika moment och arbetsuppgifter, samt att de uppgifter eleverna får möta är utformade så att teori och praktik integreras.

Av intervjuerna framgår att eleverna får möta omväxlande uppgifter i undervisningen. Eleverna berättar att de gör produkter av olika slag och att de använder flertalet råvaror och redskap, samt att de ibland får recept som inspiration men att de själva får bestämma tillvägagångssättet. Lärarna berättar att

de även återkommer till samma arbetsuppgifter för att befästa kunskaperna hos eleverna, till exempel när de övar på tekniken vid kavlingsmaskinen.

Granskningen visar vidare att det finns en tydlig struktur i hur lektionerna är uppbyggda. Inkommen dokumentation visar att eleverna får veckoscheman med veckans arbetsuppgifter. Till exempel kan ett veckoschema handla om surdeg och vad behöver göras varje dag för att få till en startsur. I observationen framgår att dagen börjar med en genomgång av dagens uppgifter som också finns uppskriven på tavlan i bageriet. Eleverna arbetar efter det med sina uppgifter enskilt eller i grupp med andra, med stöd av läraren. Läraren avbryter även lektionen för en gemensam förevisning kring olika moment. Under den observerade lektionen samlades klassen runt kavlingsmaskinen där läraren visade hur degen behövde formas för att få rätt storlek. Läraren gjorde även en förevisning av hur vetelängder kan klippas där hen hänvisade till tidigare diskussioner om att hantverk och tillvägagångssätt ibland sitter i händerna och kan vara svårt att förklara med ord. Läraren visade sedan eleverna hur hen håller saxen när hen klipper.

Av granskningen framgår också att undervisningen präglas av en tydlig integrering mellan teori och praktik. I intervjuerna framkommer att eleverna har teorigenomgångar en gång i veckan där de fördjupar sina kunskaper på olika sätt. Till exempel har de nyligen gått igenom baktingsprocessen och hur olika typer av mjöl påverkas av temperaturer. Efter det bakade de bröd av olika mjöl och diskuterade resultaten tillsammans. I inkommen dokumentation framkommer även att teori och praktik varvas både i skriftliga och praktiska arbetsuppgifter. I en skriftlig arbetsuppgift ska eleverna till exempel förklara vad autolys och fytinsyra är samtidigt som de arbetar med surdeg i bageriet. Lärarna uppger att det är mycket kemi i bakandet och att det är viktigt att eleverna kan analysera vad slutresultatet beror på om det inte blev som det var tänkt. Lärarna berättar även att eleverna har fått baka bröd på rätt och fel sätt och reflektera över slutresultaten.

Undervisningen tar hänsyn till elevers behov och förutsättningar

I intervjuerna framgår att lärarna ger eleverna ett aktivt stöd i undervisningen vid genomgångar samt vid planering och genomförandet av arbetsuppgifter. I observationen framkommer att läraren stämmer av med eleverna hur det går med olika arbetsuppgifter. Vidare anpassas undervisningen på olika sätt så att eleverna får såväl stöd som utmaningar för att utveckla ett gott yrkeskunnande. Vid den observerade lektionen föreslår läraren exempelvis att de elever som vill utmana sig själva kan pröva att göra en fyr-fläta av vetelängden istället för en tre-fläta. Eleverna berättar att det är vanligt att de gör olika produkter, exempelvis gör vissa elever enkla tårtor medan andra gör svåra tårtor med många olika moment. Eleverna kan också få arbetsuppgifter som utgår ifrån deras specifika intressen, som att utveckla en befintlig produkt. Lärarna berättar att elever också utmanas med att göra större mängder, till exempel fyra tårtor istället för en. Vid

observationen framkommer också att läraren stödjer elever att påbörja och komma vidare med sina arbetsuppgifter på olika sätt. Exempelvis så hjälper läraren elever att plocka fram de redskap och råvaror de behöver och stämmer kontinuerligt av med eleverna hur det går. Lärarna uppger även att de arbetar mycket med bilder och ritningar i undervisningen för att förtydliga arbetsprocessen för de elever som behöver det.

Eleverna får reflektera och vara delaktiga i undervisningen

Granskningen visar att eleverna görs delaktiga och ges utrymme för reflektion i undervisningen. Det framkommer i intervjuer att eleverna ofta ges möjlighet att bedöma sitt arbete och reflektera tillsammans över slutprodukterna. Till exempel så provsmakar de produkterna i slutet av dagen tillsammans och reflekterar över vad skillnaden mellan produkternas utseende och smak kan bero på. Eleverna kan då beskriva hur de gått tillväga och reflektera över arbetsprocesserna. I intervjuerna framkommer vidare att eleverna också reflekterar över sitt arbete i veckorapporter som lärarna ger återkoppling på.

Det framkommer även i intervjuerna att eleverna kan påverka undervisningen genom att komma med olika förslag och idéer om produkter, smaker och utseende. Vid lektionsobservationen framkom att läraren ställde frågor i undervisningen som gav eleverna möjlighet att utvärdera och reflektera över resultatet av sitt arbete och hur olika arbetsuppgifter kan lösas. Exempelvis reflekterar lärare och elever tillsammans över glutentest som eleverna gjorde på sina degar och diskuterade vad olika resultat kunde bero på. Eleverna berättar att de har lärt sig att ställa det som läraren kallar "smarta frågor". Smarta frågor kännetecknas av att eleverna först ska beskriva vad de tror är svaret på frågan när de stämmer av med läraren.

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

Granskningen visar att jämställdhetsfrågor och vissa aspekter av yrkeskultur kan tas upp, men att ett jämställdhetsperspektiv med koppling till yrkeskultur inte är tydligt integrerat i undervisningen.

I intervjuer med lärare och elever framkommer att olika föreställningar om vad som är manligt och kvinnligt och hur det kan påverka yrkeskulturen sällan diskuteras i undervisningen i bageri- och konditorikunskap. Eleverna berättar att lärarna ibland pratar om yrkeskultur och att det kan finnas en viss jargong på vissa arbetsplatser. Lärarna uppger också att de följer upp elevernas erfarenheter på apl där diskussioner om yrkeskultur och fördomar kan förekomma, och att alla elever ges samma förutsättningar i undervisningen oavsett kön. Vidare berättar lärarna att de tillbringar mycket tid med eleverna i bageriet och där kan frågor kopplade till jämställdhet komma upp, men att detta inte sker med någon regelbundenhet. Rektorn beskriver att de inte har haft diskussioner om föreställningar om kön

kopplat till yrket inom bageri- och konditorikunskap men att det har diskuterats i samband med andra yrkesprogram.

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

Eleverna ges förutsättningar att analysera och reflektera kring hållbarhetsfrågor

Granskningen visar att olika aspekter av hållbar utveckling tas upp i undervisningen och att eleverna ges förutsättningar att utveckla en förståelse för hållbarhetsfrågor.

I intervjuer framkommer att det förs kontinuerliga diskussioner om hur val som eleverna gör i sin yrkesutövning får miljömässiga, sociala- och ekonomiska konsekvenser i teorienomgångar samt i den praktiska undervisningen. Till exempel arbetar eleverna med att minimera svinn i produktionen genom att göra andra produkter av anslag som blir över, degsnuttar blir till kakor och överblivet bröd omvandlas till krutonger. Råvaror som blir över från köket i restaurangen används också i bageriet, till exempel äggvitor. Eleverna berättar att de ofta diskuterar hur val av råvaror har olika konsekvenser för omgivningen. Eleverna diskuterar varifrån råvarorna kommer, vilka val som är bättre än andra, vilka val som inte är bra och varför de inte är bra. Exempelvis uppger lärarna och eleverna att de väljer bort varor med palmolja av miljömässiga skäl och de föredrar svenska råvaror och närodlat framför importerade varor.

Eleverna undervisas om hur de kan arbeta på ett ergonomiskt vis, exempelvis hur de kan göra tunga lyft, hur de ska stå och förhålla sig till de verktyg som de jobbar med. Elever som är långa har möjlighet att stå vid höj- och sänkbara bord. Vid observationen framkommer att eleverna använder hissivagnar för att transportera tunga bunkar. Även arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor tas upp i undervisningen. Lärarna och eleverna berättar att de diskuterar hur arbetstiderna ser ut i branschen, att de ska få lön vid helgarbete på sin apl och avråds från nattarbete. De berättar vidare att de diskuterar att vissa arbetsuppgifter, som att städa eller göra samma produkter, upprepar sig ofta. Eleverna beskriver hur de diskuterar

varför säkerhetsutrustning är viktig och hur utrustning och verktyg ska användas och placeras så de inte skadar sig.

Identifierat utvecklingsområde

Undervisningens innehåll

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom området men vill framhålla betydelsen av att stärka den skolförlagda delen av utbildningen och dess integrering med apl så att det finns ett större utrymme för att anpassa undervisningen utifrån de arbetsuppgifter som genomförs på apl och elevernas lärande under apl. Detta för att eleverna ska kunna utvecklas utifrån målen för utbildningen. Som stöd för ett sådant arbete kan Skolverkets modul och stödmaterial användas, se [Lärportal Skolverket Utveckla det arbetsplatsförlagda lärandet](#) och [Stödmaterial till systematiskt kvalitetsarbete för gymnasial yrkesutbildning](#).

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 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 ett jämställdhetsperspektiv inte integreras i undervisningen, även om vissa aspekter har tagits upp vid enstaka tillfällen. 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 lärarna förutsättningar att utveckla undervisningen så att ett jämställdhetsperspektiv integreras. Exempelvis kan lärare reflektera över hur normer och föreställningar om kön påverkar

¹ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer.

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

yrkesrollen. 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

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom området.

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Tilda Lindell, beslutsfattare.

Föredragande i ärendet har varit utredare Helga Sverrisdóttir. I den slutgiltiga handläggningen av ärendet har även utredare Linda Wennler 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).