

Beslut

efter kvalitetsgranskning av undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri-
och konditorikunskap vid Uppsala
Yrkesgymnasium Ekeby i Uppsala kommun

Inledning

Skolinspektionen har med stöd i 26 kap. 19-20 § skollagen (2010:800) genomfört en tematisk kvalitetsgranskning på Uppsala Yrkesgymnasium Ekeby 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 Uppsala Yrkesgymnasium Ekeby den 30 november 2023. Besöket genomfördes av utredarna Anna-Carin Kostic 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 intervju med yrkeslärare
- Två intervjuer med apl-handledare
- En intervju med enhetsrektor och programrektor
- Dokumentstudier. Dels de dokument som begärts in från huvudmannen och skolan samt statistik som finns att tillgå om den aktuella skolenheten.

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

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

Beslut:

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

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

Skolinspektionen avslutar härmed granskningen.

Skolinspektionens bedömning

Sammanfattning

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

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

Granskningen av undervisningens form visar att undervisningen är strukturerad och innehåller varierade arbetsuppgifter. Arbetsuppgifterna är även utformade på så sätt att både teori och praktik tydligt integreras i undervisningen. Dessutom tas hänsyn till elevers olika förutsättningar och eleverna ges möjlighet till reflektion samt får vara med och påverka undervisningen. Granskningen visar också att ett jämställdhetsperspektiv med koppling till yrkesrollen integreras i undervisningen, inklusive i samband med apl.

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

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

Undervisningens innehåll

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

Motivering till bedömning

Arbetsuppgifterna ger eleverna förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper

Granskningen visar att 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 framkommer att eleverna får öva på att tillverka bröd, bakverk och konditoriprodukter från grunden. Läraren beskriver att eleverna får använda olika råvaror och metoder och därmed får möjlighet att utveckla kunskaper om hur dessa påverkar slutprodukten. Läraren berättar att sådana uppgifter bland annat ingår i yrkesprovet. Eleverna berättar att de får lära sig de tekniker som man använder på bagerierna samt att läraren ofta lägger in moment i undervisningen som innebär att producera mycket på tid samt att det de producerar ska gå att sälja. Både läraren och eleverna berättar att de regelbundet får reflektera kring arbetsprocessen och de produkter de har producerat genom att kontinuerligt besvarar tre fasta frågor; vad som gått bra, vad som gått mindre bra samt vad de ska tänka på framåt.

I intervjuer med lärare och elever framkommer också att eleverna får använda den typ av utrustning och maskiner som används i yrket både i undervisningen och när eleverna är ute på apl. På skolan finns bland annat kavlingsmaskin, stickugnar och blandare vilket gör det möjligt för eleverna att öva på professionella metoder. Skolinspektionens utredare kunde vid den observerade lektionen se att eleverna fick använda olika maskiner och verktyg i undervisningen. Det finns också ofta en mottagare till de produkter som eleverna producerar eftersom skolan tar emot beställningar. De produkter som eleverna tillverkar säljs också i skolans butik vilket bidrar till ett autentiskt lärande. Läraren berättar också att hen lägger in olika produktionsövningar såsom julbak och höstbak med produkter utifrån säsong i undervisningen för att det ska bli mer verklighetsnära för eleverna. Rektorn berättar att undervisningen på skolan och apl kompletterar varandra och ger goda förutsättningar för ett verklighetsnära lärande.

Eleverna och läraren beskriver att hygien, arbetsmiljö och säkerhetsfrågor ingår i undervisningen. Eleverna berättar till exempel att de får diplom när de har klarat hygienkurserna samt att det ingår i undervisningen att tvätta händerna mellan varje moment. Eleverna berättar också att de fått lära sig att det är viktigt att hålla rent på grund av allergener och att det är viktigt att hålla områden rena för att det inte ska förekomma exempelvis nötter i produkter som inte ska ha det. Eleverna berättar även att de gått igenom olika säkerhetsrutiner i bageriet och konditoriet samt att de fått en uppgift på apl som innebar att kontrollera säkerhet och rutiner på arbetsplatsen. Läraren berättar att något som är viktigt för elevernas yrkeskunnande är bland annat att klara av att samarbeta. Läraren beskriver att hen medvetet delar in eleverna i olika grupper för att de ska öva på att arbeta med olika personer. Eleverna beskriver att de får öva på att planera, organisera och lösa problem genom att läraren ger dem olika moment som de sedan själva får planera och organisera tillsammans. Skolinspektionen kunde också vid

lektionsobservationen se att eleverna arbetade med att självständigt välja arbetsuppgifter samt följa recept.

Undervisningen utformas med hänsyn till de arbetsuppgifter som genomförs på apl

Granskningen visar att lärare och apl-handledare utbyter information med varandra i samband med elevernas apl-period och att lärare anpassar sin undervisning utifrån elevernas kunskapsutveckling både inför och efter apl.

Det är yrkesläraren som ordnar apl-platser åt eleverna och läraren nämner att hen fördelar apl-platserna utifrån elevernas kunskapsnivå, men att eleverna kan komma med förslag på arbetsplats. Läraren och eleverna beskriver att läraren inför apl tagit fram en lista med förslag på olika arbetsmoment som det vore bra att eleven fick öva på under apl. Läraren går igenom uppgifterna med eleven innan apl och att det är förslag på uppgifter att göra, men att det viktigaste är att eleven får öva på tempo och att göra större mängder av en produkt när hen är ute på apl. Läraren berättar att apl-handledaren brukar stämma av vilka uppgifter eleven gjort gentemot listan samt ge eleven feedback på de uppgifter eleven har utfört.

Både lärare och apl-handledare beskriver att de har god kontakt under elevernas apl-period och att kontakten sker dels via en digital plattform, dels vid de besök som läraren gör på arbetsplatsen. Läraren berättar att hen besöker varje apl-plats och att hen därmed får en god förståelse för vad eleverna arbetar med. Läraren följer också kontinuerligt vad eleverna gör via de uppgifter eleverna fått av läraren. Bland annat har eleverna en foto-loggbok där de lägger upp bilder på det de har producerat och även på säkerhetsutrustning och liknande. När eleverna kommer tillbaka från apl får de genomföra ett test. Läraren säger att om eleverna inte klarar testet vet hen vad hen behöver fokusera på i undervisningen i fortsättningen. Läraren tar även del av information från apl-handledaren om vilka moment eleven genomfört och läraren uppger att hen även anpassar undervisningen utifrån det.

Läraren genomför oftast trepartssamtal när hen besöker apl-platserna. Båda apl-handledarna beskriver att de även har kontakt med läraren inför apl och att de då bland annat får information om kursens innehåll och vad eleven behöver göra under apl-perioden. Apl-handledarna berättar också att eleven har med sig en folder med information från skolan där bland annat bedömningskriterier framgår. Läraren berättar också att hen får ta del av apl-handledarnas bedömning av elevernas prestation.

Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Lärare och elever beskriver i intervjuerna att de använder yrkesspecifika begrepp i undervisningen. Detta bekräftas också under den lektionsobservation som Skolinspektionens utredare genomförde.

Läraren berättar att yrkesord finns med i den receptpärm om 350 recept som alla elever har tillgång till och använder. Läraren brukar gå igenom och förklara alla ord i de recept eleverna ska använda. Ibland använder läraren sig också av ordlistor i undervisningen men det är främst genom praktisk teori som eleverna ser vad de olika sakerna är och hur de används. Eleverna beskriver att de lär sig yrkesspråket bland annat när de själva ska lägga upp en produkt på den digitala plattformen och att det är ett bra sätt att repetera orden. De lär sig också att använda ett yrkesspråk när de ska skriva egna recept. Eleverna berättar att de lärde sig många ord och begrepp i år 1 och att de även då hade prov på de olika orden. En elev säger att det ingår i bagerikurserna att lära sig olika begrepp, som att det till exempel heter anslag och inte tårtbotten.

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, varierad och väver samman teori och praktik

Granskningen visar att undervisningen är strukturerad och innehåller omväxlande uppgifter. Teori och praktik integreras också på ett tydligt sätt.

Eleverna beskriver att de upplever att undervisningen är strukturerad och att de vet vad de ska göra. Skolinspektionen kunde vid lektionsobservationen se att det fanns en struktur på lektionen och att eleverna arbetade självgående med olika uppgifter. Läraren hade bland annat skrivit upp en prioriteringslista med olika produkter att välja mellan på en whiteboardtavla, för att det skulle vara tydligt för eleverna vad de skulle arbeta med under dagen. Eleverna säger att lektionerna alltid avslutas gemensamt.

Läraren berättar att undervisningen varierar bland annat genom att de arbetar med teman samt att de växlar veckovis mellan att vara i bageriet och i konditoriet. Eleverna berättar att de gör många olika saker i undervisningen och att arbetssättet alternerar vad gäller genomgångar och självständigt arbete. Om det är något nytt som ska introduceras eller en ny kurs som börjar brukar läraren ha en genomgång med eleverna och gå igenom moment för moment samtidigt som

läraren visar hur det ska göras. Läraren brukar visa flera olika recept och tekniker samtidigt som hen ger eleverna möjlighet att använda tidigare kunskaper och erfarenheter i nya situationer. Eleverna berättar till exempel att de får lära sig olika tekniker för en och samma sorts tårta, exempelvis moussetårta, och hur konsistensen kan påverkas av till exempel maräng och gelatin.

Läraren och eleverna berättar att teori och praktik varvas under lektionerna. Läraren säger att eleverna behöver ha en teoretisk grund för att veta vad de ska göra praktiskt i bageriet. Eleverna säger att det är vanligt att de har en halvdag teori och att de sedan övar på teorin praktiskt i bageriet eller konditoriet. Eleverna har bland annat fått lära sig om socker, choklad, olika mjölsorter, jäst och surdeg. Eleverna har också fått jämföra olika resultat på slutprodukter beroende på vilken råvara som använts, till exempel socker eller honung och jäst eller surdeg. Skolinspektionen kunde under den lektion som observerades i bageriet se att eleverna arbetade med sina praktiska uppgifter samtidigt som läraren reflekterade tillsammans med eleverna, exempelvis kring hur man snurrar en lussekatt för att den ska jäsa på bästa sätt.

Undervisningen tar hänsyn till elevernas behov och eleverna görs delaktiga i undervisningen

Granskningen visar att undervisningen läggs upp på olika sätt utifrån elevernas kunskapsutveckling och förutsättningar. Eleverna ges också möjligheter till reflektion och får vara med och påverka undervisningen.

I intervjun med läraren framkommer att arbetsuppgifterna anpassas utifrån var eleverna befinner sig i sin kunskapsutveckling. Till exempel har läraren poängsatt olika produkter i den tidigare beskrivna prioriteringslistan utifrån svårighetsgrad. Eleverna kan sedan själva välja vilken produkt de vill göra. Eleverna kan också stanna kvar efter en genomgång för att få förtydliganden eller hjälp med att prioritera. Det finns basmoment som alla elever lär sig och det finns plusuppgifter för de elever som vill utmanas. Läraren ger som exempel att när de ska göra tarteletter med olika fyllningar får eleverna först göra en enkel variant och de som vill utmanas ytterligare får utveckla sina tarteletter genom att göra dem mer avancerade. Eleverna berättar att läraren finns nära till hands och kan hjälpa till med bland annat beräkningar. Skolinspektionens utredare kunde vid lektionsobservationen se att eleverna själva valde vilka produkter de ville göra samt att läraren fångade upp de elever som behövde extra stöttning bland annat genom att läsa recept tillsammans.

Granskningen visar även att eleverna görs delaktiga och ges utrymme för reflektion i undervisningen. Det framkommer både i elev- och lärarintervjun att eleverna kan påverka undervisningen genom att komma med olika förslag och idéer. Läraren ger exempel på flera olika uppgifter där eleverna får använda sin kreativitet till exempel när de ska göra en egen skulptur i choklad eller designa en egen tårta.

Eleverna berättar att de får komma med olika förslag utifrån vad de inspireras av och att arbetsuppgifterna anpassas utifrån deras önskemål. Eleverna får även vara med och ge feedback på uppgifter och ge förslag på hur lång tid något ska ta. Läraren använder sig av en digital plattform där eleverna får reflektera kring undervisningen och apl kring vad de har gjort, hur det har gått och varför. Läraren berättar också att hen brukar ställa följdfrågor till eleverna som till exempel "vad tänker du och hur skulle du göra?". Vid lektionsobservationen framkom att läraren ställde frågor i undervisningen som gav eleverna möjlighet att reflektera över hur olika arbetsuppgifter kan lösas.

Jämställdhetsfrågor är en del av undervisningen, inklusive i samband med apl

Granskningen visar att frågor om arbetsmiljö och jämställdhet med koppling till yrkeskultur integreras i undervisningen.

Läraren berättar att jämställdhetsfrågor behandlas i undervisningen genom diskussioner samt att hen försöker lyfta goda exempel med eleverna, till exempel genom att bjuda in olika personer från branschen. Eleverna säger att de har pratat om jämställdhet i vissa kurser och att det till exempel då har tagits upp att det är fler män än kvinnor som äger restauranger, att det finns en del jämställdhetsproblem särskilt i restaurangbranschen samt att könsfördelningen inom bageri och konditori är mer jämn. Både läraren och eleverna berättar att eleverna fått en uppgift i samband med apl som innebar att eleverna skulle reflektera över bemötande, jargonger och könsfördelningen inom bageri, konditori och kallskänk. Eleverna säger också att läraren berättat om att det är en tuff bransch där det till exempel kan finnas män som vill använda sin makt.

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 skapa en förståelse för hållbarhetsfrågor.

Av Skolinspektionens intervjuer framgår att eleverna får reflektera kring hur val de gör i sin yrkesutövning får miljömässiga, sociala och ekonomiska konsekvenser. Detta sker i såväl den teoretiska som den praktiska undervisningen. Lärare och elever beskriver att lärare är noga med att det inte får bli något svinn och att de därför i den praktiska undervisningen har fått lära sig olika sätt att minska svinnet, genom att bland annat fundera över vilka produkter som kan göras av det som blir över. Svinn har även tagits upp i den teoretiska undervisningen och då har det bland annat diskuterats vilka ekonomiska och miljömässiga konsekvenser svinn kan få. Vid Skolinspektionens lektionsobservation noterades också hur elever tog vara på det som blivit över, till exempel att en elev använde den lyxkräm som blivit över när de övade på yrkesprovet. Enligt eleverna har de lärt sig hur de ska återvinna och återanvända produkter och ger som exempel att om det finns färsk mjölk ska de ta den innan de tar mjölkpulver. Eleverna beskriver även att ergonomi tas upp i undervisningen och att vikten av att använda kroppen på rätt sätt diskuteras. Läraren säger att de i undervisningen försöker hitta ett mönster för hur eleverna ska arbeta för att de ska hålla över tid.

Både elever och lärare beskriver att de arbetar utifrån säsong i bageriet och konditoriet. Eleverna säger att de har arbetat med något som kallas säsongshjulet där man tittar på vilka livsmedel som finns i säsong. Lärarna har säsongsarbetsuppgifter såsom vårbaket och julbaket. Eleverna berättar också att de har arbetat med etiska konsekvenser i undervisningen och ger som exempel att de tittat på filmer om hur man kan använda mer etiskt framställda produkter än konventionella. Till exempel att man kan använda ärtor istället för avokado för att göra guacamole. Läraren säger också att eleverna ska lära sig att visa respekt för de råvaror som bonden kämpat med att få fram. Eleverna uttrycker att de är förberedda på att på olika sätt arbeta med hållbar utveckling när de kommer ut i arbetslivet då de har fått med sig hur man håller utifrån det sociala perspektivet och hur ekonomi och miljö hänger ihop. Även läraren lyfter vikten av att se till de olika perspektiven.

Skolinspektionen har inte identifierat några utvecklingsområden inom de granskade områdena. Granskningen avslutas därmed.

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Tilda Lindell, beslutsfattare.

Föredragande i ärendet har varit utredare Anna-Carin Kostic. I den slutgiltiga handläggningen av ärendet har även utredare Ewa Mölleryd deltagit.

Bilaga 1: Underlag för bedömning tematisk kvalitetsgranskning

Granskningens frågeställning:

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

Granskningens kvalitetskriterier:

Undervisningens innehåll

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

Undervisningens form

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

Undervisning om och för hållbar utveckling

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

Bilaga 2: Författningsstöd

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

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

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

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

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

¹ 15 kap. 3 § skollagen (2010:800).

² 16 kap. 3 § skollagen.

³ 16 kap. 16 § skollagen.

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

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

⁶ 2 kap. 9 § skollagen

⁷ 3 kap. 14 § skollagen

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

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

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

⁹ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer.

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

¹¹ Lgy11, avsnitt 2.1 Kunskaper, Mål.

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

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

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