

Beslut

efter kvalitetsgranskning av Undervisningens
kvalitet i gymnasieskolans yrkesämne bageri-
och konditorikunskap vid Anders Ljungstedts
gymnasium 9 i Linköpings kommun

Inledning

Skolinspektionen har med stöd i 26 kap. 19-20 § skollagen (2010:800) genomfört en tematisk kvalitetsgranskning på Anders Ljungstedts gymnasium 9 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 Anders Ljungstedts gymnasium 9 den 19 oktober 2023. Besöket genomfördes av utredarna Richard Plym och Robert Östberg.

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 rektor
- Dokumentstudier. Dels de dokument som begärts in från huvudmannen och skolan samt statistik som finns att tillgå om den aktuella skolenheten.

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

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

Beslut:

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

Undervisningens innehåll

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

Undervisningens form

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](mailto: kvalitetsgranskningarsthlm@skolinspektionen.se). Hänvisa till Skolinspektionens diarienummer för granskningen (dnr 2023:1358) i de handlingar som sänds in.

Skolinspektionens bedömning

Sammanfattning

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

Granskningen av undervisningens innehåll visar att eleverna får möjligheter att öva i autentiska situationer samt att undervisningen tar hänsyn till elevernas kunskapsutveckling under arbetsplatsförlagt lärande (apl). Undervisningen ger även eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk.

Granskningen av undervisningens form visar att undervisningen är strukturerad och omväxlande samt tar sin utgångspunkt i såväl teori som praktik på sätt som gör att olika perspektiv på yrkeskunskaper vävs samman. Undervisningen tar hänsyn till elevernas behov och förutsättningar då lärare ger stöd till elever som behöver det och utmanar elever som ligger långt fram i sin kunskapsutveckling. Eleverna ges också möjlighet till reflektion och delaktighet i undervisningen. Däremot kopplas sällan undervisningen om jämställdhetsfrågor till den yrkeskultur som finns inom bageri- och konditoribranschen eller till eventuella könsstereotypa normer som eleverna kan komma att möta i sina framtida yrkesliv.

Granskningen av undervisning om och för hållbar utveckling visar att eleverna får möta en undervisning där de får förutsättningar att utveckla en förståelse för hållbar utveckling och verktyg för att observera och analysera 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 på många olika sätt eleverna förutsättningar att utveckla specifika yrkeskunskaper

Granskningen visar att arbetsuppgifterna ger eleverna möjligheter att träna på moment och hantera arbetsprocesser som de kan möta i ett framtida yrkesliv. Det framgår av intervjuer med elever och lärare att eleverna får möjlighet att öva på att ta fram bakverk och bröd samt utveckla tekniker som är specifika för yrket. Lärare berättar att undervisningen det första året fokuserar på att eleverna ska lära sig grunderna inom olika moment, till exempel inom jäsning. I den teoretiska undervisningen går lärarna på skolan igenom olika sorters mjöl, sädeslag och råvaror i syfte att förstå deras funktion och egenskaper. Eleverna får arbeta utifrån recept och allt eftersom de förvärvat kunskaper om olika råvaror övar de på att förändra i befintliga recept.

Lärare berättar under intervjun hur skolan på olika sätt arbetar branschnära. Skolan har en egen butik där de säljer bakverken eleverna bakar. Eleverna arbetar i ett bageri utrustat med vad lärare anser vara moderna maskiner, vilka är likvärdiga med dem eleverna kommer möta i yrkeslivet. Intervjuerna med lärare och elever visar att eleverna även får möta en progression vad gäller såväl skicklighet som arbetstempo i syfte att de ska utveckla ett yrkeskunnande. Eleverna får första året arbeta i ett lugnare tempo tills de blir färdiga med sina arbetsuppgifter. Syftet med detta är att de ska lära sig teknikerna. Successivt ökar lärarna kraven på arbetstempo och självständighet med syftet att eleverna ska förberedas inför ett kommande yrkesliv.

Av intervjuer och en rundvandring på skolan tillsammans med lärare framgår att eleverna på olika sätt får möta en undervisning där hygien, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor ingår. Lärare och elever berättar att de har undervisning om hygien. Därutöver går lärare i samband med att eleverna arbetar i bageriet bland annat igenom vikten av att sätta upp håret, tvätta händerna, hålla sin arbetsplats ren samt vikten av att städa i bageriet. Lärare säger att de har säkerhetsgenomgångar tillsammans med eleverna och visar olika säkerhetsutrustningar som finns i bageriet samt berättar om nödstoppsfunktioner som finns för maskinerna. Lärare berättar vidare att de har genomgångar av ergonomi med eleverna, där lärarna bland annat går igenom att eleverna ska använda bågiga händerna när de arbetar, hur de ska lyfta för att undvika ryggsador samt att tyngre maskiner är utrustade med hjul för att underlätta förflyttning. De använder dessutom lättare säckar än tidigare för att undvika allt för tunga lyft.

Planeringen av uppgifter i undervisningen tar hänsyn till vilka arbetsuppgifter eleverna gör under apl

Granskningen visar att lärare planerar för elevernas lärande på varje apl-plats utifrån målen för kursen och har en dialog med apl-handledarna om detta.

Såväl lärare som apl-handledarna berättar att lärare går igenom kursens mål och innehåll med apl-handledarna. Av intervjuerna och inkommen dokumentation framgår att apl-handledarna också får skriftlig information inför apl där bland annat olika arbetsuppgifter eleverna behöver öva på under apl framgår. Apl-handledarna får även en matris i vilken de ska lämna omdömen om elevernas prestationer och kunskapsutveckling. Lärare och elever berättar att undervisningen i skolan harmoniserar med vad eleverna får göra på apl, där eleverna i den skolförlagda undervisningen har fått öva på och erhållit teoretiska kunskaper om de moment som de får praktisera under apl. Det framgår vidare av intervjuerna att det finns en progression mellan apl-perioderna, där eleverna efter hand får genomföra mer specialiserade arbetsuppgifter. Lärarna fångar upp vad eleverna lärt sig under apl, eleverna får bland annat genomföra praktiska prov efter apl-perioderna för att visa vad de lärt sig. Elever berättar att de för loggbok under apl där de dokumenterar vad de gör och att de efter avslutad apl går igenom loggboken tillsammans med lärare.

Av intervjuer med apl-handledarna och lärare framgår att lärare har en regelbunden kontakt med apl-platserna. Under apl genomför lärare minst ett besök vid varje apl-plats. Lärare, apl-handledare och elever uppger att det äger rum ett trepartssamtal varje apl-period.

Lärare och apl-handledare berättar vidare att de arbetar med en matris som är framtagen utifrån kursmålen, i vilken apl-handledaren fyller i omdömen med kommentarer. Lärare, eleverna och apl-handledarna går igenom matrisen såväl under trepartssamtalen som när eleven kommer tillbaka efter avslutad apl.

Undervisningen ger eleverna förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk

Granskningen visar att eleverna såväl i den teoretiska som i den praktiska undervisningen ges förutsättningar att utveckla ett yrkesspråk för att verka inom bageri- och konditoribranschen.

Av intervjuerna framgår att lärarna håller genomgångar av olika begrepp inom ramen för den teoretiska undervisningen och att de sedan använder sig av yrkesspråket regelbundet i bageriet. Lärare och elever berättar att lärare ger eleverna en skriftlig sammanställning av olika ord och begrepp vilka de sedan går igenom. Elever säger att de tillsammans med lärare regelbundet använder sig av dessa termer när de samtalar med varandra i bageriet. Vid den lektion Skolinspektionen observerade använde såväl lärare som elever sig av olika begrepp relaterade till yrket när de samtalande med varandra.

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 en variation av uppgifter och aktiviteter. Det framgår även av granskningen att de uppgifter eleverna får möta är utformade så att teori och praktik integreras på ett tydligt sätt.

Av granskningen framgår att eleverna får möta en omväxlande undervisning. Intervjuerna och lektionsobservationen visar att eleverna inom ramen för den praktiska undervisningen ofta arbetar med olika bakverk på olika stationer. Lärare och elever berättar att eleverna arbetar med olika tekniker, bakar olika typer av bakverk samt får utföra olika typer av arbetsuppgifter. Elever berättar att de oftast gör fler än en produkt varje lektion, det kan till exempel handla om att de bakar anslag och biskvier under samma lektion. Läraren uppger att de försöker göra olika produkter med olika fyllningar och tekniker varje lektion. Läraren berättar att de även anpassar planeringen efter högtiderna så att eleverna får möjlighet att öva de bakverk som är typiska för respektive högtid. Vid den observerade lektionen arbetade eleverna vid olika stationer och bakade bland annat vaniljhjärtan, sandkaka och kokostoppar. Lärare och elever berättar att de i undervisningen även varierar i vilka konstellationer de arbetar. Ibland arbetar eleverna självständigt, andra gånger i par eller i helgrupp.

Granskningen visar vidare att undervisningen är strukturerad. Lektionerna i bageriet inleds med en genomgång av vad eleverna ska arbeta med och avslutas med en gemensam stund för reflektion. Lärare och elever berättar att de teoretiska lektionerna börjar med en genomgång eller att de ser en instruktionsfilm. Eleverna får därefter arbeta med olika uppgifter kopplade till genomgången eller till det läromedel de använder i undervisningen. Elever och lärare säger att eleverna även regelbundet har prov.

Granskningen visar även att teori vävs samman med praktik. Elever säger att teori och praktik kopplas samman i undervisningen, och exemplifierar med att de gått igenom hur de skulle göra olika typer av maräng för att därefter få göra det praktiskt. Eleverna berättar att de även fått lära sig hur mycket gluten det är i vissa sädesslag, kunskap de sedan använt praktiskt för att få till rätt deg. Lärare exemplifierar med att de inom ramen för den teoretiska undervisningen kan gå igenom hur eleverna ska gå tillväga för att baka bullar. Eleverna får då bland annat lära sig vilka råvaror som ska användas samt vilka egenskaper som kännetecknar dessa råvaror. Eleverna får sedan baka bullarna inom ramen för den praktiska undervisningen. Eleverna berättar att de även lärt sig vad som krävs för att få olika sorters smet att gå ihop, kunskaper de sedan kan använda för att ändra i befintliga recept.

I undervisningen tas hänsyn till elevers olika behov och förutsättningar

Granskningen visar att lärare anpassar undervisningen så att eleverna stimuleras och utmanas för att utveckla ett gott yrkeskunnande.

I intervjuerna ges exempel hur lärare ger eleverna stöd utifrån elevernas behov. Elever säger att lärare regelbundet visar olika moment för hela klassen och om en elev då inte förstår får eleven hjälp enskilt efter genomgången. Rektorn och lärare säger att lärarna arbetar individanpassat och stödjer elever som är i behov av stöd, men utan att kompromissa med att utveckla elevernas anställningsbarhet.

Granskningen visar vidare att elever som ligger längre fram i sin kunskapsutveckling får utmaningar inom ramen för undervisningen. Lärare berättar att många av de bakverk som eleverna bakar alltid kan göras bättre, till exempel kan eleverna som ligger längre fram få arbeta med en svårare glasyr till en muffins. Lärare berättar vidare att eleverna får öva på svårare tekniker, till exempel genom att göra mer avancerade marsipanrosor. Lärare säger att elever som är färdiga tidigare med en uppgift får göra uppgifter på lite mer avancerad nivå och de får dessutom reflektera lite mer över vad de bakat. Lärare berättar att det ibland kan vara svårt att motivera elever att försöka nå längre om de redan är färdiga med en uppgift, och att de därför arbetar med delprov för att eleverna bättre ska förstå vad de behöver öva mer på.

Undervisningen inkluderar möjligheter till delaktighet och reflektion

Av granskningen framgår att lärare ofta reflekterar tillsammans med eleverna kring deras kunskapsutveckling. Elever och lärare berättar att lektionerna avslutas med en samling där de reflekterar tillsammans över hur det gått och vad eleverna kan göra bättre. Elever uppger även att de för loggbok under apl där de dokumenterar vad de gör. Eleverna går sedan igenom loggboken tillsammans med läraren efter apl. Granskningen visar vidare att lärare gör eleverna delaktiga i undervisningen. Elever och lärare berättar att eleverna har stor möjlighet att ändra recept utifrån deras egen stil och smak. Eleverna får ofta planera och välja recept själva. Lärare

exemplifierar med att eleverna kan få i uppdrag att göra fyra bakverk under en förmiddag och i det arbetet väljer eleverna själva hur de lägger upp arbetet.

Ett jämställdhetsperspektiv tas upp men relateras sällan till yrkeskulturen inom bageri- och konditoribranschen

Granskningen visar att vissa frågor som rör jämställdhet tas upp i utbildningen, men att dessa diskussioner inte kopplas till frågeställningar om yrkeskultur inom bageri- och konditoribranschen.

Elever, rektorn och lärare kan ge exempel på när de i skolan diskuterat jämställdhet och andra värdegrundsfrågor generellt. Eleverna berättar att de i samband med att de läste entreprenörskap diskuterade om löneskillnader mellan könen på arbetsmarknaden. Rektorn säger att de fört diskussioner kring varför fler kvinnor än män väljer att läsa bageri och konditori.

Däremot framgår det av granskningen att frågor om jämställdhet och yrkeskultur inte har integrerats i undervisningen. Lärare säger att de inte riktigt vet om det finns några stereotypa normer i bageri- och konditoribranschen, och apl-handledarna säger att de inte har diskuterat jämställdhetsfrågor med lärarna. Elever säger att de inte diskuterat jämställdhetsfrågor kopplat till yrket.

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 perspektiv på hållbarhet tas upp i undervisningen och eleverna får analysera och reflektera över olika hållbarhetsfrågor

Granskningen visar att eleverna får möta en undervisning där de får förutsättningar att utveckla en förståelse för hållbar utveckling och att de får lösa arbetsuppgifter relaterade till hållbarhet.

Elever och lärare berättar att de arbetar med hållbarhetsfrågor kopplat till ekonomi och miljö, exempelvis hur eleverna ska arbeta för att minska svinn när de bakar. Lärare berättar att de även reflekterar över hur mycket förpackningsmaterial som råvarorna kräver. Lärare framhåller vidare att de regelbundet inom ramen för

undervisningen reflekterar över material- och råvaruval ur såväl ett miljömässigt som ekonomiskt perspektiv. Eleverna får även vara med och beräkna inköp i relation till vad som bakas och de har också arbetat med dessa frågor inom ramen för Ung Företagsamhet. Lärare berättar vidare att eleverna under det första året får starta ett företag och då ingår frågor om hållbarhet.

Lärare berättar att de även håller genomgångar om ergonomi med eleverna och då tillsammans reflekterar över hur eleverna behöver arbeta ergonomiskt för att hålla ett helt arbetsliv. Lärarna går bland annat igenom att eleverna ska använda bågge händerna när de arbetar och hur de ska lyfta för att undvika ryggskador. Lärare berättar vidare att bageriet är anpassat för att eleverna ska kunna arbeta mer ergonomiskt. De tyngre maskinerna i bageriet är till exempel utrustade med hjul för att underlätta förflyttning och de använder lättare säckar än tidigare för att undvika allt för tunga lyft.

Identifierat utvecklingsområde

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 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 det förekommer diskussioner om jämställdhetsfrågor inom ramen för utbildningen, men att dessa diskussioner sällan kopplas till frågor om yrkeskultur. Genom att i undervisningen och i samband med apl diskutera jämställdhetsfrågor kopplade till exempelvis yrkeskulturen i branschen med eleverna, kan de förberedas för sitt kommande yrkesliv. Det kan ge eleverna

¹ Lgy 11, avsnitt 2.1, Kunskaper, Riktlinjer

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

förutsättningar att utveckla sina förmågor och intressen utan att begränsas av föreställningar om kön.

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

Skolinspektionen har inte identifierat något utvecklingsområde inom området.

På Skolinspektionens vägnar

Beslutet har fattats av Tilda Lindell, beslutsfattare.

Föredragande i ärendet har varit utredare Robert Östberg. 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.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).