

Certifiering av gymnasiala utbildningar inom HT- och RL-programmet

Frågeställningar och kriterier



Introduktion till certifiering av gymnasieskolans utbildningar inom Hotell och turism- samt Restaurang och livsmedelsprogram

Följande dokument innehåller de frågeställningar som utgör grunden för certifieringsarbetet av Hotell och turism- (HT) och Restaurang och livsmedelsutbildningarna (RL). Dessa ska besvaras i ansökningsportalen inom tidsramen för ansökan och genom ett samarbete mellan utbildningen och besöksnäringens företag. Ta gärna del av dokumentet med de förtydligande kommentarerna till varje frågeställning, det finns på [certifieringsportalen](#).

Vänligen notera att vissa mindre justeringar kan komma att göras, men dessa meddelas alltid till alla i certifieringsprocessen.

För frågor och funderingar är ni välkomna att vända er till oss enligt kontaktuppgifterna nedan. Observera dock att vi är begränsade att svara på frågor inom vissa områden under er ansökningsprocess, för att skapa en transparens och likvärdighet för alla utbildningar.



Johanna Hallén Schub

Projektledare

Visita

johanna.hallenschub@visita.se

031 - 62 94 66



Heinz Glöckler

Projektledare

Visita

heinz.glockler@visita.se

08 - 762 74 36



Jesper Långström

Utbildningsansvarig
bagare och konditor

**Sveriges bagare &
konditorer**

jesper@bageri.se

076 - 115 14 76

Innehållsförteckning

Projekt- och effektmål	4
Frågornas uppbyggnad och hur de besvaras	5
Block 1 - Organisation och styrning	7
Block 2 - Utbildningens fokus och innehåll	11
Block 3 - Kreativ och stimulerande lärmiljö	17
Block 4 - Arbetslivets medverkan i utbildningen	22
Bilaga 1 - Begreppslista	24

Projekt- och effektmål

Utbildningarna inom besöksnäringen på gymnasial nivå har i många år kämpat med ett minskat söktryck och intresse från både elever och branschen. Även om vi nu ser tendenser på att trenden kan vara bruten, är frågan om kvalitet fortsatt viktig att prioritera. Dels för att säkerställa att det finns en ökad likvärdighet i vad eleverna lär sig på utbildningarna oavsett var i landet de läser dem, så väl som att eleverna är anställningsbara efter utbildningen. Idag är det svårt för branschen att veta vad eleverna faktiskt lär sig på Hotell och turism- samt Restaurang och livsmedelsprogrammet, vilket Visita vill ändra på via denna kvalitetssäkring.

Syftet med att genom en kvalitetssäkring certifiera landets utbildningar är framför allt för att säkra att utbildningarnas kvalitet verkligen möter branschens krav och behov. Lär sig eleverna de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som faktiskt efterfrågas av branschen och som gör dem anställningsbara? Visita vill också, genom att stärka kvaliteten på utbildningarna, skapa mer attraktiva utbildningar som fler vill läsa med målet om att fler också vill stanna och arbeta i världens roligaste bransch.

Projekt mål

- En digital, transparent samt utvecklingsfokuserad och hållbar certifieringsprocess.
- Certifieringens fokus är att kvalitetssäkra de gymnasiala yrkeskunskaperna, vilka garanteras av certifieringens samarbetspartners och därmed främjar anställningsbarheten hos de studerande.
- Certifieringen bygger på att det finns kvalitativa och strukturerade samarbetsprocesser mellan utbildningsväsendet och de samverkande besöksnäringföretagen.
- Certifieringen ger en likvärdighet i kvalitet vad avser "learning outcome", och motsvaras därmed av Sveriges bagare & konditorers yrkesprov samt ett certifieringsprov för övriga utbildningar.

Effektmål

Målet är att genom den framtagna kvalitetssäkringsmodellen öka och främja samarbetet mellan det gymnasiala utbildningsväsendet och besöksnäringen för att säkerställa att utbildningarna levererar de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och kompetenser som främjar anställningsbarhet.

Frågornas uppbyggnad och hur de besvaras

Frågeställningarnas uppbyggnad bygger till stor del på Skolverkets material [Kvalitet i yrkesutbildning – Stödmaterial till systematiskt kvalitetsarbete för gymnasial yrkesutbildning](#). Gå gärna igenom detta material innan arbetet med att besvara frågeställningarna påbörjas.

Börja sedan med att läsa igenom all text och bilagor till detta dokument. Ni hittar även fler relevanta dokument i [certifieringsportalen](#), under "Dokument". Frågeställningarna är sedan uppdelade i fyra block. De fyra blocken är:

1. **Organisation och styrning**
2. **Utbildningens fokus och innehåll**
3. **Kreativ och stimulerande lärmiljö**
4. **Arbetslivets medverkan i utbildningen**

Alla block inleds med en nulägesanalys där ni sätter ett kryss för var er utbildning i dagsläget befinner sig. Nulägesanalysen är för er egen skull. Efter nulägesanalysen kommer frågeställningarna. I frågeställningarna ska ni kunna visa på hur ni uppfyller certifieringens kriterier via tydliga arbetsprocesser och aktiviteter. Frågeställningarna bygger till stor del på varandra, så hänvisa gärna till era svar i föregående frågor och bygg vidare på det resonemanget. Fokus i certifieringen och således i frågeställningarna är även utveckling.

Vi är medvetna om de statliga styrdokument som finns, så svara inte med dessa texter.

Vi förutsätter även att ni tillsammans och i samarbete med branschföretagen samt under involvering av huvudmannen tagit del av certifieringens kriterier i detta dokument.

I detta fall syftar vi på de inledande texterna som finns till varje block, vilka är en sammanfattning av hur en certifierad utbildning bör arbeta. Även nulägesanalysen så väl som frågeställningarna kan ge en hint av vad vi utgår från i bedömningen. Bedömningen grundar sig inte på hur ni valt att arbeta, utan att ni samarbetar i dessa frågor. Med det sagt är det dock fortfarande viktigt att kunna redogöra för hur ni har byggt upp detta samarbete mellan er i utbildningen, branschen och andra relevanta aktörer.

Beskriv i er ansökan:

- *VAD* ni ska utveckla utifrån nuläget baserat på certifieringens kvalitetskriterier.
- *HUR* ni ska göra det – beskriv processen vid varje fråga och målet.
- *VEM* som har ansvar för de olika delarna av processerna – både i genomförande och uppföljning.
- *NÄR* det ska vara klart – datum innan certifieringen avslutas.

FRÅGORNAS UPPBYGGNAD OCH HUR DE BESVARAS

Vi på Visita kommer efter ansökans inlämning att verifiera svaren via kontakt med deltagarna i certifieringsprocessen (referenstagning) samt vid det fysiska besöket på utbildningen. Visita kommer när en utbildning blivit certifierad att följa upp utbildningen via programrådsprotokoll, deltagande i programråd och/eller styrgruppsmöten samt via det systematiska kvalitetsarbetet.

För inriktningen Bageri och Konditori sköts behandlingen av svaren och ansökningsgranskningen av representanter från Sveriges bagare & konditorier.

Block 1 - Organisation och styrning

I styrgruppen (programrådet eller separat sammansatt sammanslutning, se begreppslista) bör arbetslivet vara i majoritet och ordförande bör vara en arbetslivsrepresentant. Arbetslivet är delaktiga och påverkar utbildningens innehåll i karaktärsämneskurserna utöver eller utifrån de statliga styrdokumenterna.

Matchningen mellan arbetslivets kompetensbehov och utbildningsinnehållet (inom ramen för de statliga styrdokumenterna) är kärnan inom samverkan för en certifierad utbildning. En lokal styrgrupp inventerar kompetensbehoven, samt verkar för att utbildningsutbudet i regionen motsvarar behoven både till innehåll och omfattning.

Den lokala styrgruppen bidrar även till att säkerställa att det finns ett kvalitetssäkringsfokus av karaktärsämnen i hela utbildningsorganisationen, från huvudman till yrkeslärare. Detta återspeglar sig i det systematiska kvalitetsarbetet enligt [Skollagen \(2010:800\) 4 kap 3 §](#) föreskrift: "*varje huvudman inom skolväsendet ska på huvudmannanivå **systematiskt och kontinuerligt planera och följa upp utbildningen, analysera orsakerna till uppföljningens resultat och utifrån analysen genomföra insatser i syfte att utveckla utbildningen***".

Regional och lokal samverkan

En certifierad utbildning är ett gemensamt intresse för berörda kommuner, regioner och besöksnäringens företag. Samverkan mellan huvudman, utbildningen och samarbetsföretag från arbetslivet regleras genom att gemensamt ansöka om att certifiera en eller flera utbildningar inom HT samt RL. Det finns flertalet områden som bör beröras av denna samverkan; så som en gemensam strategi för marknadsföring, involvering av studie- och yrkesvägledare, yrkesutbildningarnas uppföljning av karaktärsämnen samt synen och kraven på en högkvalitativ APL.

BLOCK 1 - ORGANISATION OCH STYRNING

Nulägesanalys

Kryssa i den ruta som bäst överensstämmer med var er utbildning befinner sig i nuläget. Syftet med analysen är att hjälpa er utbildning att tillsammans med er huvudman och arbetsliv ta fram det nuläge ni befinner er i.

NULÄGE	BRIST	TILL VISS DEL	TILL STOR DEL	HELT
Utbildningen, skolan, huvudmannen och arbetslivet arbetar aktivt tillsammans i rekryteringen av studerande och stödjer studie- och yrkesvägledningen i grundskolan/högstadiet enligt Skolverkets allmänna råd				
Utbildningen och arbetslivet har en dialog om innehållet i utbildningen				
Utbildningen och arbetslivet har en dialog om genomförandet och innehållet av det arbetsplatsförlagda lärandet (APL), där även arbetsmiljö och yrkeskultur ingår				
Utbildningens resultat utvärderas gemensamt av huvudmannen och arbetslivet				
Den lokala styrgruppen ges möjlighet att delta och påverka i skolans systematiska kvalitetsarbete när det gäller karaktärsämnen				
Utbildningen har en dialog med arbetslivet kring standarder av yrkeskunskaper (t.ex. certifieringar, yrkesprov eller liknande)				
Utbildningen har en aktiv dialog med den lokala styrgruppen eller programrådet samt arbetslivet för att identifiera och möta arbetsmarknadens kompetensbehov				
Utbildningen deltar i regionala programråd eller liknande forum för att inhämta information om kompetens				
Arbetslivet deltar aktivt även i den skolförlagda delen av utbildningen				

Frågeställningar för att certifiera utbildningen utifrån nuläget

1.1 Beskriv hur huvudmannen och er organisation samarbetar utifrån [Skolverkets allmänna råd för studie- och yrkesvägledning](#) för att främja och väcka intresset för HT och RL:s gymnasiala utbildningar samt hur ni kommunicerar aktuellt utbildningsinnehåll och karriärmöjligheter till eleverna i grundskolan/högstadiet.

1.2 Beskriv **hur ni själva utöver ovanstående samarbete mellan huvudmannen och er utbildning i fråga 1.1 på eget initiativ tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska komplettera marknadsföringen av utbildningen via gemensamma aktiviteter. Avsikten bör vara att ni alla tillsammans lyfter intresset ytterligare för den sökta utbildningens yrken och karriärmöjligheter i syfte att få fler ungdomar att välja utbildningen.

1.3 Beskriv, analysera och reflektera över era tidigare skolresultat för den sökta utbildningen utifrån antal erhållna studiebevis, yrkesexamen och gymnasieexamen med grundläggande behörighet till högskolan. Kommentera även genomströmning (elever som stannar kvar i utbildningen) samt vilka åtgärder ni har genomfört för att öka måluppfyllelsen inom alla dessa områden. Använd [Skolverkets statistik](#) från 2016 framåt eller era egna siffror. *Möjlighet att bifoga PDF.*

- Jämför betygsresultatet över tid och analysera dessa utifrån Skolverkets statistik.
- Jämför examensutfall över tid och analysera dessa utifrån Skolverkets statistik.

1.4 Beskriv arbetsprocessen för **hur utbildningen, arbetslivet och huvudmannen tar tillvara på analysen av resultatet i fråga 1.3** samt vilka eventuella åtgärder som gjorts för att utveckla utbildningen utifrån denna. Svaren ska ha hänsyn till att innehållet av yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser i karaktärsämnen ska motsvara [Skollagen \(2010:800\) 15 kap. 2 §](#) "Gymnasieskolan ska ge en god grund för yrkesverksamhet och fortsatta studier samt för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Yrkesprogrammen ska utgöra grund för yrkesverksamhet och fortsatt yrkesutbildning."

1.5 Beskriv hur utbildningen, huvudman och skolan utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **regelbundet samarbetar** med exempelvis kommunens näringslivskontor, arbetsmarknadsavdelningen i kommunen eller med andra lokala och regionala aktörer för att erhålla information om kompetensförsörjningsbehovet inom den lokala och regionala besöksnäringen.

1.6 Beskriv hur ni för allmänheten synliggör att utbildningen utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **samarbetar med arbetslivet även utöver det arbetsplatsförlagda lärandet** (APL). Ge exempel på detta arbete. *Möjlighet att bifoga PDF,*

BLOCK 1 - ORGANISATION OCH STYRNING

Excel eller Wordfil.

1.7 Beskriv hur era kompetenskrav och kompetensprofiler ser ut vid nyanställning av lärare till den sökta utbildningen. Beskriv också **hur ni säkerställer** att lärarna har både relevanta yrkeskunskaper, kunskaper om besöksnäringen, digital och pedagogisk kompetens samt en sund värdegrund. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

1.8 Finns det krav på att lärare inom den sökta utbildningen ska ha en legitimation i sina ämnen? Kommentera gärna er befintliga status när det gäller behörigheter och legitimation utifrån personalstatistiken hos [Skolverket](#).

1.9 Beskriv hur ni samarbetar med andra skolor och gymnasieutbildningar antingen nationellt, regionalt eller lokalt samt hur ni främjar samarbetet mellan era egna HT- och RL-program om ni erbjuder båda programmen och/eller inriktningarna.

1.10 Kommer det arbete och åtagande som finns beskrivet i ansökan och som görs inom ramen för certifieringen av utbildningen och arbetslivet att följas upp via skolans verksamhetsplaner så väl som hos ansvarig nämnd? Beskriv hur denna uppföljning kommer att ske. Det är av vikt att huvudmannen säkerställer att innehållet i karaktärsämnenas kurser motsvarar Skollagens krav enligt [\(2010:800\) 15 kap. 2 §](#) "Gymnasieskolan ska ge en **god grund för yrkesverksamhet** och fortsatta studier samt för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Yrkesprogrammen ska **utgöra grund för yrkesverksamhet** och fortsatt yrkesutbildning." Bifoga eventuellt gällande verksamhetsplan från 2024 och/eller framåt eller beslut från skolan och nämnden. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

1.11 Bifoga de senaste tre årens programrådsprotokoll för att visa hur ni i dagsläget samarbetar med branschen. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

1.12 Bifoga den senaste årsrapporten som visar det systematiska kvalitetsarbetet för den sökta utbildningen och skolan. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

1.13 Beskriv **hur ni säkerställer** att hela skolans organisation – från rektor till lärare – har aktuell kunskap om besöksnäringens möjligheter och utmaningar?

Block 2 - Utbildningens fokus och innehåll

Certifierade utbildningar kännetecknas av att de förbereder de studerande för arbetslivet genom att ge dem möjlighet att erhålla de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som främjar deras anställningsbarhet. De studerande erbjuds tillräckligt med tid och handledning för att utveckla sina yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser till den nivå som efterfrågas av arbetslivet. Undervisningen bygger på en integration mellan praktiska och teoretiska ämnen.

En certifierad utbildning jobbar aktivt för att de studerande ska erhålla en gymnasieexamen som berättigar dem till att läsa vidare vid eftergymnasiala utbildningar. När utbildningen är certifierad har eleverna också möjlighet att genomföra ett certifieringsprov för att säkerställa utbildningens kvalitet och elevernas *learning outcome*. För inriktningen Bageri och konditori finns redan [Sveriges bagare & konditorers](#) yrkesprov, vilket ska ha genomförts minst en gång på utbildningen innan denna fullständigt uppnår alla kvalitetskriterier.

Det finns en tydlig ansvarsfördelning och plan över vilka yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som berörs och lärs ut i undervisningen på skolan respektive på en arbetsplats via APL. Detta bör även kommuniceras och följas upp av alla delaktiga i utbildningen så som yrkeslärare, handledare på arbetsplatsen och studerande.

Utbildningen, arbetslivet och den studerande ska ha en gemensam målbild över vad som är APL-periodens mål och syfte, som vid behov anpassas individuellt.

Se [Skollagen \(2010:800\) 15 kap. 2 §](#) "*Gymnasieskolan ska ge en **god grund för yrkesverksamhet** och fortsatta studier samt för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Yrkesprogrammen ska **utgöra grund för yrkesverksamhet** och fortsatt yrkesutbildning.*"

Samverkan med arbetslivet

En certifierad utbildning bör i första hand anlita samarbetspartners som aktivt deltagit i certifieringsansökan. Dessa samarbetspartners bör vara medlemmar i Visita eller annan arbetsgivarorganisation och därmed ha tecknat kollektivavtal. I andra hand anlitas företag som har tecknat relevant kollektivavtal utan att vara medlemmar i Visita eller annan arbetsgivarorganisation (via så kallat hängavtal). För samarbetspartners inom bageri och konditori uppmuntras även att företagen har ett branschmedlemskap i Sveriges bagare & konditorer.

Efter avslutad APL bör utbildningen tillsammans med arbetslivet utvärdera att de studerande har erhållit de överenskomna yrkeskunskaperna, yrkesfärdigheterna och yrkeskompetenserna som krävs enligt Skollagen. Fokus bör också ligga på att utvärdera APL-platsens arbetsmiljö, värdegrund samt etiska förhållningssätt.

Utbildning och samarbetande arbetsliv lägger stor vikt på de studerandes personliga utveckling och förmåga att fungera i grupp.

BLOCK 2 - UTBILDNINGENS FOKUS OCH INNEHÅLL

Genom samverkan med olika företagsinriktningar inom besöksnäringen, men även inom exempelvis offentlig gastronomi, ges de studerande möjlighet till lärande av ny teknik i olika typer av branschföretag. Genom samverkan med olika företagsinriktningar inom besöksnäringen, men även inom exempelvis offentlig gastronomi, ges de studerande möjlighet till lärande av ny teknik i olika typer av branschföretag.

BLOCK 2 - UTBILDNINGENS FOKUS OCH INNEHÅLL

Nulägesanalys

Kryssa i den ruta som bäst överensstämmer med var er utbildning befinner sig i nuläget. Syftet med analysen är att hjälpa er utbildning att tillsammans med er huvudman och arbetsliv ta fram det nuläge ni befinner er i.

NULÄGE	BRIST	TILL VISS DEL	TILL STOR DEL	HELT
Programrådet/styrgruppen bistår utbildningen med att identifiera relevanta kompetensbehov och fortbildningsmöjligheter hos lärare				
Lärare genomför yrkeskompetenshöjande aktiviteter, t.ex. genom yrkesväxling, eller genomför Sveriges bagare & konditorers tvådagars utbildning				
Utbildningen använder Skolverkets självskattningsverktyg för att mäta sin digitala mognad i organisationen				
Utbildningen förbereder eleven inför APL även gällande arbetsmiljö och yrkeskultur				
Vid framtagande av APL-platser granskar skolan att APL-företagen följer myndigheternas regler, livsmedelsförordningen och har schysta villkor samt sund arbetsmiljö och värdegrund				
Utbildningen följer upp hur nöjda de studerande är med sin APL och introduktion i arbetslivet				
Utbildningen följer upp hur nöjda de studerande är med olika delar och utbildningen som helhet				
Läraren genomför regelbundna uppföljande och utvecklande trepartssamtal med handledare och studerande				
Utbildningen följer upp lärandet som sker under yrkeskurserna (skolförlagd och arbetsplatsförlagd) och status för att vara anställningsbar (learning outcome)				

Frågeställningar för att certifiera utbildningen utifrån nuläget

2.1 Beskriv tydligt processen för hur ni **tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning har tolkat eller tolkar kursmålen mot det aktuella behovet av yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som ska läras ut under skolförlagd respektive arbetsplatsförlagd undervisning.

Bifoga den gemensamt framtagna samsynen kring vilka yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskunskaper eleverna bör ha som främjar anställningsbarhet samt vem som ska lära ut vad, var. Använd gärna inspirationsmaterialet mot några av yrkesutgångarna som finns under "Dokument". För utbildningar med inriktningen Bageri och konditori - använd Sveriges bagare & konditorers [instruktionsfilmer](#) som underlag. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

2.2 Beskriv hur ni **utifrån kvalitetskriterierna** för en certifierad utbildning **tillsammans med arbetslivet ska följa upp samt säkerställa** att alla studerande erhåller de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som ni har kommit överens om och som efterfrågas av arbetslivet för att främja de studerandes anställningsbarhet. Utgå från ert svar i fråga 2.1 med fokus på hur ni tillsammans med arbetslivet säkerställer att överenskommelsen gäller och genomförs samt att ni också har tillräckligt många kvalitativa samarbetspartners i arbetslivet som kan lära ut de överenskomna yrkeskunskaperna, yrkesfärdigheterna och yrkeskompetenserna.

2.3 Beskriv hur ni **tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska utveckla utbildningens inriktning med internationalisering i form av utlandsförlagd APL, utbyte med internationella aktörer eller andra samarbeten. Det är viktigt att ni tydligt beskriver mål och syfte samt hur ni kvalitetssäkrar lärandet. *Behöver ej besvaras av inriktningen Bageri och konditori om ett internationaliseringsarbete ej finns.*

2.4 Beskriv **hur utbildningen tillsammans med arbetslivet** arbetar med de studerande som har särskilda behov och/eller utmaningar i lärandet för att även dessa personer ska erhålla en examen och främjas anställningsbarhet.

2.5 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning utformar organisationen för **planering, genomförande, uppföljande och utveckling** av det arbetslivsanknutna lärandet (APL) i utbildningen. Vilka underlag och krav kommer ni att använda ni för att hitta relevanta företag? Exempel är har kollektivavtal, medlem i Visita/annan arbetsgivarorganisation/Sveriges bagare & konditorer, aktiv i programrådet och/eller styrgruppen. Se även till de studerandes lärandepotential på arbetsplatsen samt att företagets policyers som berör APL-perioden inte bara gäller handledarna utan berör all personal.

BLOCK 2 - UTBILDNINGENS FOKUS OCH INNEHÅLL

2.6 Beskriv hur ni **tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **ska utveckla och kvalitetssäkra processerna** när det kommer till att välja eller ta fram rätt APL-platser hos företagen. Ta i svaret hänsyn till de studerandes förkunskaper och önskemål, företagets produktion av varor och tjänster samt handledarnas kompetens. Svara även utifrån perspektivet att alla studerande ska erhålla **en likvärdig utbildning** och möjlighet att lära känna en mångfald av företags typer, att alla delaktiga i utbildningen har insyn och vet vad som gäller samt att processerna bygger på funktion snarare än person. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

2.7 Beskriv hur ni **tillsammans med arbetslivet** via ett gemensamt överenskommet förhållningssätt utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska utveckla och säkerställa att de studerande erhåller en bra introduktion på sina APL-platser samt vem eller vilka på företagen som är ansvariga för dessa processer. Lägg särskilt fokus på **säkerhetsrutiner, arbetsskydd, arbetsmiljö** samt **vem på arbetsplatsen som ansvarar för likvärdigheten** för alla studerande.

2.8 Beskriv **hur ni i utbildningen** tillsammans med arbetslivet utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska utveckla och kvalitetssäkra att lärandemålen (överenskomna yrkeskunskaper, se fråga 2.1) i det arbetsplatsförlagda lärandet kommuniceras likvärdigt till alla delaktiga (lärare, studerande, handledare och arbetsplatser).

2.9 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska kvalitetssäkra arbetsprocesser som främjar och **säkerställer likvärdigheten** i bedömningen när det gäller de studerandes prestation och lärande under APL-perioden (APL-företag/handledaren). *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

2.10 Beskriv **hur ni tillsammans med styrgruppen** för certifieringen utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning tar emot, analyserar och förmedlar de studerandes återkoppling från sina APL-platser till alla som är delaktiga i utbildningen. Återkopplingen bör beröra arbetsmiljö, värdegrund samt den studerandes erhållna yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser och bör ingå i det gemensamma analysarbetet som förs inom ramen för det systematiska kvalitetsarbetet.

2.11 Beskriv **hur ni tillsammans** med arbetslivet aktivt arbetar för att de studerande även ska bli godkända i utbildningens kärnämnen.

2.12 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet, arbetsmarknadens parter och/eller styrgruppen** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning säkerställer att de studerande har kunskap om fördelarna med och mervärdet av ett medlemskap i

BLOCK 2 - UTBILDNINGENS FOKUS OCH INNEHÅLL

fackliga organisationer , ett kollektivavtal samt att arbeta i ett företag anslutet till relevant arbetsgivar-/branschorganisation (Visita/annan arbetsgivarorganisation och Sveriges bagare & konditorer).

2.13 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska säkerställa att alla kursansvariga yrkeslärare samarbetar i undervisningen för att skapa en helhet i lärandeprocessen i den skolförlagda utbildningen, när det gäller yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser mot *learning outcome*. Finns det ett planerat helhetsperspektiv och upplägg i utbildningen? För inriktningen Bageri och konditori är det obligatoriska [yrkesprovet](#) som certifierade utbildningar ska genomföra tillsammans med Sveriges bagare & konditorier en bra mät punkt. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

2.14 Beskriv processen för **hur utbildningen tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning tar fram omvärldsanalyser och inhämtar kunskap om besöksnäringens och relevanta yrkens utveckling. Syftet bör vara att kunna göra förändringar i karaktärsämnenas innehåll med fokus på yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser enligt det gemensamt överenskomna underlaget i 2.1 samt att förändringarna ska få ett genomslag i utbildningens genomförande. För yrkeslärarna rekommenderas UHR:s Riksstudiedagar samt Sveriges bagare & konditorers fortbildningsdagar.

2.15 Beskriv **hur ni som utbildning och skola skapar förutsättningar** för att de studerande ska kunna läsa in grundläggande högskolebehörighet inom ramen för 2500 poäng eller som tillval för att kunna läsa vidare på yrkeshögskola/högskola/universitet enligt de nya bestämmelserna för 2023 (se [Skolverket](#)).

2.16 Beskriv hur ni i utbildningen arbetar för att skapa ett kvalitativt inflytande från studerande över den skolförlagda och arbetsplatsförlagda delen av utbildningen. Exempelvis de studerandes inflytande i kursernas upplägg, deltagande på programråd, elevråd osv.

2.17 Beskriv vilka **formella krav** ni har på handledare på den arbetsplatsförlagda delen av utbildningen. Exempelvis ha gått Skolverkets handledarutbildning, ha tillräckligt med tid avsatt till de studerande osv.

Block 3 - Kreativ och stimulerande lärmiljö

I en certifierad utbildning är lärmiljön inkluderande samt stimulerar till kreativitet och engagemang. Maskiner och pedagogisk utrustning är ändamålsenliga, har hög kvalitet och ger de studerande de yrkeskunskaper och yrkesfärdigheter som är relevanta för arbetslivet. Lokalerna efterliknar arbetslivet vad gäller utrustning säkerhet, ordning och reda.

Lokaler och studiemöjligheter

Lokalerna ska vara väl underhållna och kännetecknas av ordning och reda.

Företagsrepresentanter och utbildningsanordnare i styrgruppen inventerar gemensamt maskiner och utrustning och sätter upp långsiktiga investeringsplaner som presenteras för huvudmannen för programmet.

Exempel Bageri och konditori

Skolan ska ha tillgång till bageri- och konditorilokaler med relevant och vanligt förekommande bageri-/konditoriutrustning; bageriugn (köksugnar eller pizzaugnar är ej godtagbart), jässkåp, degblandare, multimixer, kavlingsmaskin, träbord, marmorbord eller marmorplattor samt använder sig av råvaror som finns beskrivna i det obligatoriska [kraven för yrkesprovet](#).

Exempel Kök och servering

Skolan ska ha köks- och beredningslokaler med maskinell utrustning som motsvarar ett professionellt kök. Standard som liknar ett kök för hemkunskapsundervisning är ej godtagbart. Skolan bör även ha möjlighet att kunna ta emot externa gäster så att eleverna erhåller relevanta förutsättningar för att träna på sitt yrke. Självklart används ej pre-fabricerade produkter. Restauranglikande serveringsutrymmen där gäster regelbundet kan tas emot finns så väl som utensilier för olika typer av serverings- och barmetoder, samt olika arrangemang.

Schemat ska organiseras enligt principen sammanhållen arbetsdag och den pedagogiskt planerade tiden ska stödja att de studerande utvecklas. De studerande ska även förberedas för arbetslivet vad gäller sociala förmågor, gästservice, digitala verktyg, sociala medier och arbetsmiljö. Utbildningen ska ge en god grund och möjlighet till fortsatta studier. Ämnesintegrerade arbetslag ska finnas för att stärka möjligheterna till en undervisning som präglas av både praktiska och teoretiska inslag. Lärarlagen ska ges förutsättningar för detta.

Styrgruppen ska säkerställa och följa upp att de studerande genomför Sveriges bagare & konditorers [yrkesprov](#) efter genomgången utbildning. För Kök och servering samt Hotell och turism gäller certifieringsprovet som utbildningens elever kan genomföra när utbildningen certifierats. Målsättningen ska vara att alla elever som genomför proven ska klara dem.

BLOCK 3 - KREATIV OCH STIMULERANDE LÄRMILJÖ

Nulägesanalys

Kryssa i den ruta som bäst överensstämmer med var er utbildning befinner sig i nuläget. Syftet med analysen är att hjälpa er utbildning att tillsammans med er huvudman och arbetsliv ta fram det nuläge ni befinner er i.

NULÄGE	BRIST	TILL VISS DEL	TILL STOR DEL	HELT
Utbildningen använder sig av digital teknik i alla delar av undervisningen och uppföljning				
Utbildningen använder ändamålsenliga, digitala läroresurser i undervisningen				
Utbildningen har professionella maskiner och utrustning som motsvarar arbetslivets krav. <i>Se ovan</i>				
Utbildningen har ändamålsenliga lokaler av professionella karaktär för yrkesundervisning. <i>Se ovan</i>				
Utbildningen skapar relevanta förutsättningar för att de studerande ska erhålla högskoleförberedande examen				
Utbildningen har ett genomtänkt introduktionsschema vid uppstart av utbildningen som motiverar studerande till besöksnäringen				
Utbildningen har ett gemensamt värdegrundsarbete - med särskilt fokus på diskriminering, likabehandling, jämställdhet och kränkande behandling - tillsammans med branschföretagen, framför allt med APL-företagen				
Utbildningens värdegrundsarbete - med särskilt fokus på diskriminering, likabehandling, jämställdhet och kränkande behandling - utvärderas i skolan och på APL-platserna				

Frågeställningar för att certifiera utbildningen utifrån nuläget

3.1 **Första utbildningsdagen och instruktionsveckan** är viktig för att ge de studerande en bra start till världens bästa framtida jobb. Beskriv hur ni **tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning strukturerar upp de första veckorna, så att de studerande erhåller den bästa informationen, lär känna besöksnäringen samt den **sökta utbildningens karriärmöjligheter** i syfte att motivera ungdomarna inför och under utbildningen.

3.2 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **ska utveckla och säkerställa** att den skolförlagda undervisningen inom karaktärsämnena har de professionella förutsättningar som krävs vad avser lokaler och professionell utrustning samt att det finns tillgång till relevanta digitala redskap som främjar ett digitalt arbetssätt även inom karaktärsämnena.

3.3 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning säkerställer att utbildningen har de förutsättningar som krävs för att de studerande ska erhålla de digitala kompetenser som efterfrågas av arbetslivet. I svaret bör extra fokus läggas på kommunikation via sociala medier, kommunikationsförmåga samt informationshantering.

3.4 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **ska utveckla och främja** de så kallade "[21 Century Skills](#)" i utbildningens genomförande med fokus på kompetenser så som kommunikation, samarbete, värdskap, kritiskt tänkande, metakognition och kollaborativ problemlösning. Beskriv på vilka vis ni säkerställer att de studerande har dessa kunskaper.

3.5 Beskriv om det finns några **särskilt uppsatta mål eller visioner** i skolans verksamhetsplan för hur karaktärsämnenas innehåll i den sökta utbildningen ska utvecklas utifrån själva yrkespedagogiken, digitaliseringen och framtida behov av yrkeskunskaper utöver analysen utifrån det systematiska kvalitetsarbetet i fråga 1.3. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

3.6 Beskriv **hur ni i utbildningen arbetar** med att främja de studerandes möjligheter till företagande i framtiden. Använder ni er av möjligheterna som finns inom [UF-företagande](#) i den sökta utbildningen eller har ni andra strukturerade samarbeten som ni kan ge exempel på?

3.7 Värdegrunds- och jämställdhetsarbete

En certifierad utbildning har tillsammans med arbetslivet en gemensam värdegrundspolicy som gäller både vid de skolförlagda och arbetsplatsförlagda delarna av utbildningen. Syftet är att ingen av de studerande eller andra delaktiga i utbildningen ska utsättas för diskriminering, kränkande behandling, trakasserier, attityder eller jargong, i varken skolan eller under APL. Policyn utgår från mångfald, likabehandling samt jämställdhet mellan könen och innehåller tydliga processer och rutiner kring hur de studerande och anställda ska agera om en studerande eller annan delaktig i utbildningen utsätts för diskriminering eller kränkande behandling. Den är inte bara implementerad utan följs kontinuerligt upp av alla delaktiga på utbildningen (studerande, lärare osv.) så väl som på arbetsplatserna (handledare, medarbetare osv.).

Ta gärna del av material från [Skolverket](#).

3.7.1 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska arbeta med värdegrundsfrågor utifrån [Skolverkets](#) stödmaterial.

3.7.2 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning har tagit fram en **gemensam** värdegrundspolicy som utgår från mångfald, likabehandling samt jämställdhet mellan könen och som gäller både i den skolförlagda så väl som arbetsplatsförlagda undervisningen. *Tänk på att främja arbetet med dessa frågor - förebygga och åtgärda. Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

3.7.3 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning följer upp och säkerställer att den gemensamt överenskomna värdegrundspolicyn inom den skolförlagda och arbetsplatsförlagda delen av utbildningen är implementerad och följs av alla delaktiga på utbildningen (studerande, lärare osv.) så väl som på arbetsplatserna (handledare, medarbetare osv.).

3.7.4 Beskriv **hur utbildningen tillsammans med och under involvering av arbetslivet** systematiskt arbetar för, samt säkerställer att, ingen av de studerande eller andra delaktiga i utbildningen utsätts för diskriminering, kränkande behandling, trakasserier, attityder eller jargong. *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

3.7.5 Finns det **gemensamt framtagna processer och rutiner i den överenskomna i värdegrundspolicyn** kring hur de studerande och anställda ska agera om en studerande eller annan delaktig i utbildningen utsätts för diskriminering eller kränkande behandling? *Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.*

BLOCK 3 - KREATIV OCH STIMULERANDE LÄRMILJÖ

3.7.6 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet har tagit fram en åtgärdsplan med konsekvensanalys** för om en studerande utsätts för diskriminering eller kränkande behandling genom att samarbetspartnern inte följer den överenskomna värdegrundspolicyn.

Block 4 - Arbetslivets medverkan i utbildningen

Inom certifierade utbildningar är arbetslivet närvarande och aktivt och det finns en kontinuerlig kontakt mellan studerande och företag, samt mellan lärare och företag. Det finns en gemensam plan och avsiktsförklaring för hur och när företagsmedverkan sker som ska beskrivas i ansökan. Arbetslivet ska aktivt medverka i utbildningen och tillsammans med skolan ta ansvar för utbildningens uppföljning och utveckling. En tydlig beskrivning och verifiering av arbetslivets medverkan i utbildningen är därför avgörande när certifieringsnämnden beslutar om vilka utbildningsinriktningar som ska certifieras.

Frågeställningar för att certifiera utbildningen

4.1 Beskriv **hur och i vilken form** som arbetslivet hittills har medverkat i denna ansökan vad avser gäller planering, innehåll och skapande av arbetsprocesser samt certifieringsupplägg.

4.2 Beskriv hur ni framöver avser att fortsätta att **utveckla processerna och samarbetet med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning. *Om framtida mål finns - sätt slutdatum för när de ska vara uppfyllda, vem som har ansvaret samt hur de ska utvärderas. Slutdatum måste vara inom den treåriga certifieringsperioden.*

4.3 Beskriv **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning säkerställer styrgruppens uppgift vad avser inflytande över utbildningens kvalitet och frågor utifrån en aktuell årscykel samt fokus på resultat. Se gärna exempel på årscykel och dess innehåll under "Dokument". Beskriv också hur ni tillsammans med arbetslivet ska skapa underlag till huvudmannens systematiska kvalitetsarbete när det gäller yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som främjar anställningsbarheten. Sveriges bagare & konditorers obligatoriska yrkesprov samt Visitas certifieringsprov är en bra utgångspunkt för detta.

Se [Skollagen \(2010:800\) 4 kap. 3 §](#) "Varje huvudman inom skolväsendet **ska på huvudmannanivå systematiskt och kontinuerligt planera och följa upp utbildningen**, analysera orsakerna till uppföljningens resultat och utifrån analysen genomföra insatser i syfte att utveckla utbildningen."

4.4 Beskriv hur ni ska utforma en **modern och effektiv samarbetsstruktur** som underlättar och möjliggör för ett ökat deltagande av arbetslivet i utbildningen. Beskriv hur ni rent praktiskt ser till så att samarbetet fungerar, vem som har ansvar för vad samt följer upp att arbetet sker.

BLOCK 4 - ARBETSLIVETS MEDVERKAN I UTBILDNINGEN

4.5 Beskriv processen för **hur ni tillsammans med och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning tar fram kompetensutvecklingsplaner för era karaktärsämneslärare, för de kärnämneslärare som undervisar vid den söka utbildningen samt även för handledarna på APL-platserna. Kompetensutvecklingsplanerna bör utgå från besöksnäringens behov av yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetens samt det systematiska kvalitetsarbetet inom karaktärsämnena.

4.6. Beskriv **hur utbildningens styrnings- och ledningsstruktur kommer att se ut** från huvudmannen ner till den studerande vad avser processer utifrån det systematiska kvalitetsarbetet för att kunna följa upp samarbetet med arbetslivet och inflytandet över innehållet i utbildningens karaktärsämnen. Vem har ansvar för vad? Se även fråga 4.4. Fokus i ert svar bör vara på vem som gör vad så att Skollagens krav uppfylls enligt [\(2010:800\) 15 kap. 2 §](#) *"Gymnasieskolan ska ge en **god grund för yrkesverksamhet** och fortsatta studier samt för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. Yrkesprogrammen ska **utgöra grund för yrkesverksamhet** och fortsatt yrkesutbildning."*

4.7 Beskriv på vilka vis **ni främjar eller prioriterar** de företag inom besöksnäringen som har varit delaktiga i ansökan och kommer vara delaktiga med att utveckla utbildningen, samt även är medlemmar i Visita/annan arbetsgivarorganisation och/eller Sveriges bagare & konditorer?

4.8 Här kan ni bifoga övriga samarbets- och kvalitetsprocesser som ni tagit fram gemensamt med arbetslivet – checklistor, processer, överenskommelser och andra dokument som ni hittills inte laddat upp.

Bilaga 1 - Begreppslista

Arbetsliv - företag och personer från besöksnäringens företag och branschen som är samarbetsparter till utbildningen. Detta kan också vara organisationer på regional eller lokal nivå med direkt eller indirekt koppling till besöksnäringen.

Studerande – elev på utbildningen.

Programråd - samarbetsforum utifrån skollagen där företrädare för arbetslivet och utbildningen i form av rektor, lärare och studerande samlas för att samtala kring utbildningens utveckling. Läs gärna Utbildningsrådet för Hotell och Restaurangers (UHR) [Råd till branschföreträdare i lokala programråd](#).

Styrgrupp - mycket aktiv samarbetsgrupp som kan bestå av deltagare från programrådet. Är ansvarig för certifieringsansökan och dess uppföljning där arbetslivets företrädare är i majoritet samt ordförande – även rektor samt en företrädare från huvudmannen rekommenderas att ingå. Utbildningen avgör själv i övrigt hur de vill utforma styrgruppen. Styrgruppen kan vara en del av programrådet, men programrådet kan också utgöra styrgruppen.

Utbildning – den sökta utbildningens programinriktning – Hotell och Turismprogrammet (HT) eller Restaurang och Livsmedelsprogrammet (RL) med inriktningarna Kök och Servering eller Bageri och Konditori.

Huvudman – ytterst ansvarig för utbildningen, antingen en kommun eller en styrelse beroende på om utbildningen är kommunal eller fristående. Enligt Skollagen har kommunen eller styrelsen för utbildningen ansvar att skapa förutsättningar för ett kontinuerligt kvalitetssäkringsarbete.

APL - arbetsplatsförlagt lärande som sker ute i besöksnäringens bransch, omfattar minst 15 veckor, alternativt halva studietiden när det rör sig om en lärlingsutbildning. En del av den studerandes utbildning.

Handledare – den person som ansvarar för det arbetsplatsförlagda lärandet (APL) ute på en arbetsplats/företag. Bör ha gått en handledarutbildning, förslagsvis den som erbjuds via [Skolverket](#).

Karaktärsämnen - kurser inom utbildningens inriktning som ger yrkeskunskap, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser.

Projektledare/handläggare – de personer på Visita och Sveriges bagare & konditorer som ansvarar för projektet att ta fram och förvalta en certifieringsmodell.

Referenspersoner – personer som tillsammans har arbetat på ansökan för att certifiera sin utbildning. Arbetslivet är den viktigaste parten.

Kontaktperson till utbildningen – ansvarig kontaktperson hos utbildningen och skolan som administrerar alla frågor runt ansökan samt förvaltningen av certifieringen.

Certifieringsnämnd – unik sammansättning av personer med olika befattningar och kompetenser relaterade till besöksnäringen som tar det slutgiltiga beslutet om vilka utbildningar som ska certifieras. Beslut föredras av projektledare/handläggare.