

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). Grunden i arbetet med certifieringen bygger på ett samarbete mellan huvudman, skola, utbildningen och besöksnäringens företag. Frågorna besvaras i det inloggade läget på [certifieringsportalen](#).

För frågor och funderingar är ni välkomna att vända er till oss enligt kontaktuppgifterna nedan.

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



Johanna Hallén Schub

Expert kompetensförsörjning,
ansvarig certifiering

Visita

certifiering@visita.se

031 - 62 94 66



Fredrik Björnsson

Expert kompetensförsörjning,
ansvarig certifiering

Visita

certifiering@visita.se

08 - 762 74 81



Jesper Långström

Utbildningsansvarig
bagare och konditor

**Sveriges bagare &
konditorer**

jesper@bageri.se

076 - 115 14 76

Innehållsförteckning

Inledning till frågeställningarna + De 4 blockens mål och fokusområden	4
För att lyckas med certifieringen	6
Block 1 - Organisation och styrning	8
Block 2 - Utbildningens fokus och innehåll	12
Block 3 - Kreativ och stimulerande lärmiljö	17
Block 4 - Arbetslivets medverkan i utbildningen	21
 Bilaga 1 - Begreppslista	 23

Inledning till frågeställningarna

Certifieringens mål

Den certifierade utbildningen ska i **samarbete** med lokala och regionala besöksnäringensföretag ha **tagit fram processer** som främjar en **hög kvalitet och utvecklingsförmåga i utbildningarna**, vilket i slutändan **stärker anställningsbarheten** hos eleverna.

De 4 blockens mål och fokusområden

För att ytterligare underlätta för samverkan med företagen inom besöksnäringen önskar vi förtydliga frågeställningarna och de olika blockens innehåll, så att både utbildning och arbetsliv lättare kan sätta sig in i dem och deras betydelse. Att endast skicka ut frågeställningarna i sin helhet till företagen utan närmare förklaring av dem kan leda till ett försämrat snarare än förbättrat samarbete. Därför rekommenderar vi att ni delar detta dokument eller dokumentets innebörd med era samarbetspartners.

Alla block inleds med en nulägesanalys där ni sätter ett kryss för var er utbildning i dagläget befinner sig. Nulägesanalysen är endast 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.

Block 1 — Organisation och styrning

Detta block präglas till stor del av huvudmannens involvering i utbildningen, dvs. den person eller funktion (t.ex. utbildningsnämnd) som har det yttersta ansvaret för utbildningen. Dock inte utan arbetslivets medverkan och engagemang.

Frågorna i detta block fokuserar inte bara på de elever som redan läser på utbildningen, utan också hur utbildningen i samverkan med arbetslivet arbetar med marknadsföring och andra aktiviteter för att locka fler. Frågor finns också kring skolresultat och hur dessa följs upp i utbildningens viktiga systematiska kvalitetsarbete. Hur samverkar utbildningen med t.ex. näringslivskontor och med arbetslivet i andra former än APL? Hur följs utbildningen och dess resultat upp (med fokus på yrkesämnena), vad är synen på lärarlegitimation och hur samverkar HT- och RL-programmen om båda erbjuds? I detta block ska även programrådsprotokoll bifogas.

Block 2 — Utbildningens fokus och innehåll

I detta block ligger huvudfokus på det gemensamma arbetet mellan utbildning och arbetsliv för att få fram vilka yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser

som ska läras ut samt av vem.

Frågor som berör internationalisering, eleven med särskilda behov och likvärdigt lärande finns också. Hur APL-platser tas fram, vilka krav som ställs på handledarna samt treparts-samtal och återkoppling mellan arbetsplats, utbildning och elev är också områden som berörs. Att utbildning och arbetsliv ska verka för att eleverna blir godkända i sina gymnasiegemensamma ämnen, når högskolebehörighet, klarar yrkesproven/certifieringsproven, ser fördelen med fackliga organisationer och kollektivavtal samt får omvärldsanalyser och ständigt inhämtande av ny kunskap för att kunna anpassa utbildningen är också viktiga faktorer.

Block 3 — Kreativ och stimulerande lärmiljö

Det tredje blocket lägger mer fokus på de fysiska lokalerna och maskinerna på utbildningen (extra viktigt för RL-programmet). Frågorna cirkulerar också kring elevernas möjligheter att utveckla kompetenser inom kommunikation, sociala medier, digitalisering och företagande/entreprenörskap. Den största delen av blocket ägnas dock åt frågor kring värdegrunds- och jämställdhetsarbete. Hur har den gemensamma värdegrundspolicyn mellan utbildningen och arbetslivet tagits fram? Hur säkerställs det att den efterlevs och följs upp? Många frågor kretsar kring uppföljning, konsekvenser och vikten av att denna värdegrundspolicy inte bara ska beröra eleverna när de är i skolan utan att den är precis lika aktuell och viktig när de är ute på sitt arbetsplatsförlagda lärande.

Block 4 — Arbetslivets medverkan i utbildningen

Det avslutande och fjärde blocket syftar till att summera det samarbete som ska ha funnits mellan utbildning och arbetsliv under hela certifieringsprocessens gång. Alla som deltagit i ansökan uppges, vilket möjliggör för referenstagning från Visita och Sveriges bagare & konditorers sida. Hur ska det goda arbete som hittills gjort utvecklas, hur ser samarbetsstrukturen ut, finns kompetensutvecklingsplaner för lärare (och handledare) och kommer certifieringen att följas upp av utbildningens huvudman? Underlaget som tagits fram tillsammans med branschen i tidigare block bör användas och lägga grunden för det systematiska kvalitetsarbete som utbildning och huvudman måste göra på enhetsnivå. Slutligen ställs frågan på vilka sätt de företag från arbetslivet som deltagit i certifieringsprocessen kommer att premieras av utbildningen.

För att lyckas med certifieringen

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

Sätt ihop en styrgrupp med representanter från branschen, huvudmannen, skolläningen och utbildningen. Styrgruppens syfte är att stötta processen under hela certifieringsarbetet och kan verka som arbetsgrupp vid framtagandet av olika dokument under processen.

Bryt upp arbetet i olika delar och fördela arbetet till de funktioner som är lämpligast.

Läs frågan och skriv svaret så frågan besvaras. Kontrollera vad svaret ska innehålla; en beskrivning, en analys, en processbeskrivning osv. Vid processbeskrivning kan ni med fördel använda Skolverkets modell vid systematiskt kvalitetsarbete.



Använd gärna kalendarium för att beskriva processerna och hur de är tänkta i tid.

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.

Skriv ansökan utifrån yrkesroller och funktioner, undvik egennamn i svaren. Skriv rektor, yrkeslärare, APL-handledare (yrkestitel) istället för egennamn.

Bedömning av ansökan

Bedömningen grundar sig inte på hur ni valt att arbeta, utan att ni samarbetar i dessa frågor. Ni måste alltså **kunna visa på och redogöra för hur detta samarbete mellan er utbildning, branschen och andra relevanta aktörer ser ut.**

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

FÖR ATT LYCKAS MED CERTIFIERINGEN

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 efter ett certifieringsbeslut 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

Kvalitetskriterier

- Inom en certifierad utbildning är huvudmannen involverad och engagerad.
- Den certifierade utbildningen präglas av att skolan och utbildningen fattar medvetna beslut om utveckling och förändring som grundar sig en noggrann strukturerad analys.
- Den certifierade utbildningen kännetecknas av ett nära och strukturerat samarbete mellan utbildningens alla delar: huvudman, skola, utbildning och arbetsliv.

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 yrkesämnena samt synen och kraven på en högkvalitativ APL.

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 eleven 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 karaktärsämnena				
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 kompetensbehoven på arbetsmarknaden				
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?

1.2 Beskriv hur ni själva på utbildningen utöver svaret på fråga 1.1 på eget initiativ tillsammans med arbetslivet kompletterar marknadsföringen.

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, Excel eller Wordfil.

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.

1.5 Beskriv hur utbildningen erhåller information om kompetensförsörjningsbehovet inom den lokala och regionala besöksnäringen. Samarbetar utbildningen och skolan regelbundet med exempelvis kommunens näringslivskontor, arbetsmarknadsavdelningen i kommunen eller med andra lokala och regionala aktörer?

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

BLOCK 1 - ORGANISATION OCH STYRNING

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 Hur kommer arbetet finns beskrivet i ansökan att följas upp via skolans verksamhetsplaner så väl som hos ansvarig nämnd? Beskriv hur denna uppföljning kommer att ske.

Bifoga gällande verksamhetsplan. Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.

1.11 Bifoga de senaste tre årens programrådsprotokoll.

Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.

1.12 Bifoga den senaste kvalitetsrapporten 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

Kvalitetskriterier

- Certifierade utbildningar kännetecknas av att de förbereder eleverna för arbetslivet genom att ge dem möjlighet att erhålla de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som främjar deras anställningsbarhet. Eleverna 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.
- 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 elever. Utbildningen, arbetslivet och eleverna ska ha en gemensam målbild över vad som är APL-periodens mål och syfte, som vid behov anpassas individuellt.
- En certifierad utbildning jobbar aktivt för att eleverna 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.

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 framtagandet av certifieringen. 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 företagarna har ett branschmedlemskap i Sveriges bagare & konditorer.
- Utbildningen ska utvärdera att eleverna har erhållit de överenskomna yrkeskunskaperna, yrkesfärdigheterna och yrkeskompetenserna som krävs enligt skollagen. Även APL-platsernas arbetsmiljö, värdegrund samt etiska förhållningssätt ska utvärderas.

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 eleven är med sin APL och introduktion i arbetslivet				
Utbildningen följer upp hur nöjda de eleven är med olika delar och utbildningen som helhet				
Läraren genomför regelbundna uppföljande och utvecklande trepartssamtal med handledare och eleven				
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 processen för hur ni tillsammans med arbetslivet tolkar kursmålen mot det aktuella behovet av yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som ska läras ut under skolförlagd respektive arbetsplatsförlagd undervisning. (Det som vi benämner yrkesprofil)

Bifoga yrkesprofilen (se till att det står vad som ska läras ut, var det ska läras ut, när det ska läras ut).

Använd gärna inspirationsmaterialet mot några av yrkesutgångarna som finns under "Dokument" på certifieringsportalen. 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 ska följa upp samt säkerställa att alla elever erhåller de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som ni har kommit överens om enligt från ert svar i fråga 2.1.

2.3 Beskriv hur ni 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 (ex APL) arbetar med de elever 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 utformar organisationen för planering, genomförande, uppföljning 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 elevernas lärandepotential på arbetsplatsen samt att företagens policyers som berör APL-perioden inte bara gäller handledarna utan berör all personal.

2.6 Beskriv hur ni tillsammans med arbetslivet ska utveckla och kvalitetssäkra processerna när det kommer till att välja eller ta fram rätt APL-platser hos företagen. Ta i svaret hänsyn till elevernas förkunskaper och önskemål, företagets produktion av varor och tjänster samt handledarnas kompetens. Svara även utifrån perspektivet att alla elever ska erhålla en likvärdig utbildning och möjlighet att lära känna en mångfald

BLOCK 2 - UTBILDNINGENS FOKUS OCH INNEHÅLL

av företagstyper samt att alla delaktiga i utbildningen har insyn och vet vad som gäller.

2.7 Beskriv hur ni tillsammans med arbetslivet ska utveckla och säkerställa att eleverna erhåller en bra och likvärdig introduktion på sina APL-platser. Lägg särskilt fokus på säkerhetsrutiner, arbetsskydd, arbetsmiljö samt vem på arbetsplatsen som ansvarar för likvärdigheten för alla elever.

2.8 Beskriv hur ni säkerhetsställer att lärandemålen (överenskomna yrkeskunskaper, se fråga 2.1) i det arbetsplatsförlagda lärandet kommuniceras likvärdigt till alla delaktiga (lärare, elever, handledare och arbetsplatser).

2.9 Beskriv hur ni ska kvalitetssäkrar processer som främjar och säkerställer likvärdigheten i bedömningen när det gäller elevernas prestation och lärande under APL-perioden.

Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.

2.10 Beskriv processen hur ni tar emot, analyserar och förmedlar elevernas återkoppling från sina APL-platser till alla som är delaktiga i utbildningen.

Återkopplingen bör beröra arbetsmiljö, värdegrund samt elevens erhållna yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser och bör ingå i det gemensamma analysarbetet som förs inom ramen för det systematiska kvalitetsarbetet. Använd gärna någon form av kalendarium.

2.11 Beskriv hur ni tillsammans med arbetslivet aktivt arbetar för att eleverna även ska bli godkända i utbildningens gymnasiegemensamma ämnen.

2.12 Beskriv hur ni tillsammans med arbetslivet, arbetsmarknadens parter och/eller styrgruppen säkerställer att eleverna har kunskap om fördelarna med och mervärdet av ett medlemskap i 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 säkerställer att 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,*

BLOCK 2 - UTBILDNINGENS FOKUS OCH INNEHÅLL

Excel eller Wordfil.

2.14 Beskriv processen för hur ni tar fram omvärldsanalyser och inhämtar kunskap om besöksnäringens och relevanta yrkens utveckling.

Syftet bör vara att kunna göra förändringar i yrkesämnenas 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 eleverna kunna läsa in grundläggande högskolebehörigheten för 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 kvalitativ inflytande från eleverna över den skolförlagda och arbetsplatsförlagda delen av utbildningen. Exempelvis elevernas 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 eleverna osv.

Block 3 - Kreativ och stimulerande lärmiljö

Kvalitetskriterier

- I en certifierad utbildning är lärmiljön inkluderande samt stimulerar till kreativitet och engagemang. Maskiner och pedagogisk utrustning är ändamålsenliga, har hög kvalitet och ger eleverna 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.

Allmänt

- Schemat ska organiseras enligt principen sammanhållen arbetsdag och den pedagogiskt planerande tiden ska stödja att eleverna utvecklas. Eleverna 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.
- Styrgruppen ska säkerställa och följa upp att eleverna 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 eleven ska erhålla högskoleförberedande exa-				
Utbildningen har ett genomtänkt introduktionsschema vid uppstart av utbildningen som motiverar eleven till besöksnäringen				
Utbildningen har ett gemensamt värdegrundsarbete - med särskilt fokus på diskriminering, likabehandling, jämställdhet och kränkande behandling - tillsammans med branschföretagen, framför allt med				
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 introduktionsveckan är viktig för att ge eleverna en bra start till världens bästa framtida jobb.

Beskriv hur ni strukturerar upp de första veckorna, så att eleverna får 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 ska utveckla och säkerställa att den skolförlagda undervisningen inom yrkesämnena har de professionella förutsättningar som krävs vad avser lokaler och professionell utrustning. Finns det finns tillgång till relevanta digitala redskap som främjar ett digitalt arbetssätt även inom yrkesämnena?

3.3 Beskriv hur ni säkerställer att utbildningen har de förutsättningar som krävs för att eleverna 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 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 eleverna har dessa kunskaper.

3.5 Beskriv om det finns några särskilt uppsatta mål eller visioner i skolans verksamhetsplan för hur yrkesämnenas innehåll i den sökta utbildningen ska utvecklas utifrån pedagogiken, digitalisering 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 elevernas 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 plan mot diskriminering och kränkande behandling som gäller både vid de skolförlagda och arbetsplatsförlagda delarna av utbildningen.

Syftet är att ingen av eleverna eller andra delaktiga i utbildningen ska utsättas för diskriminering, kränkande behandling, trakasserier, attityder eller jargong - varken i

BLOCK 3 - KREATIV OCH STIMULERANDE LÄRMILJÖ

skolan eller under APL. Planen utgår från mångfald, likabehandling samt jämställdhet mellan könen och innehåller tydliga processer och rutiner kring hur eleverna och de anställda ska agera om en elev eller annan delaktig i utbildningen utsätts för diskriminering eller kränkande behandling. Planen följs kontinuerligt upp av alla delaktiga på utbildningen (elever, lärare osv.) på så väl skolan samt på arbetsplatserna (handledare, medarbetare osv.). Ta gärna del av material från [Skolverket](#).

3.7.1 Beskriv hur ni ska arbeta med värdegrundsfrågor tillsammans med arbetslivet utifrån [Skolverkets](#) stödmaterial.

3.7.2 Bifoga skolans plan mot diskriminering och kränkande behandling.

Möjlighet att bifoga PDF, Excel eller Wordfil.

3.7.3 Beskriv hur följer upp och säkerställer att planen är implementerad och följs av alla delaktiga på utbildningen (elever, lärare osv.) så väl som på arbetsplatserna (handledare, medarbetare osv.).

Block 4 - Arbetslivets medverkan i utbildningen

Kvalitetskriterier

- Inom certifierade utbildningar är arbetslivet närvarande och aktivt och det finns en kontinuerlig kontakt mellan elever 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 säkerställer styrgruppens uppgift vad avser inflytande över utbildningens kvalitet och frågor utifrån en aktuell årscykel.

Se gärna exempel på årscykel och dess innehåll under "Dokument" på certifieringsportalen. 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 tar fram kompetensutvecklingsplaner för era yrkesämneslärare, för de gymnasiegemensamma ämneslärare 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 yrkesämnena.

4.6. Beskriv hur utbildningens styrnings- och ledningsstruktur kommer att se ut från huvudmannen ner till eleven vad avser processer utifrån det systematiska kvalitetsarbetet för att kunna följa upp samarbetet med arbetslivet och inflytandet över innehållet i utbildningens yrkesämnen. 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.

Eleven – elev/studerande på utbildningen.

Programråd - samarbetsforum utifrån skollagen där företrädare för arbetslivet och utbildningen i form av rektor, lärare och elever 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. Kan ses som en tillfällig konstellation under certifieringsprocessen.

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 branschen, omfattar minst 15 veckor, alternativt halva studietiden när det rör sig om en lärlingsutbildning. En del av den elevens 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/ansvariga – de personer på Visita och Sveriges bagare & konditorer som ansvarar för certifieringen och kvalitetssäkringsmodellen.

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/ansvariga.