

Verksamhetsrapport

efter kvalitetsgranskning av arbetslivsanknytning på yrkesprogram

vid restaurang- och livsmedelsprogrammet vid
Nyköping Strand Utbildningscentrum i Nyköpings kommun

Innehåll

Bakgrund och frågeställningar

Resultat

Fakta om granskningen

Bakgrundsuppgifter om restaurang- och livsmedelsprogrammet vid Nyköping Strand
Utbildningscentrum

Metod och material

Bakgrund och frågeställningar

Skolverket, Skolinspektionen och andra som granskat gymnasieskolans yrkesprogram har identifierat en rad olika problem och utmaningar när det gäller att få till en fungerande samverkan mellan skolan och arbetslivet.

Bristande samverkan riskerar att leda till att eleverna får en utbildning där arbetslivsanknytningen inte håller en tillräckligt hög kvalitet för att ge eleverna bästa möjliga utgångsläge för anställning eller eget företagande inom det yrke de utbildar sig till. Eller utifrån arbetslivets perspektiv, att elevernas utbildning inte räcker till för att kunna etablera sig på arbetsmarknaden, som anställd eller genom eget företagande.

Svårigheter att rekrytera elever till gymnasiala yrkesutbildningar och i förlängningen bristande tillgång på välutbildad arbetskraft är ett stort problem i många branscher. Därför borde det finnas ett gemensamt intresse hos arbetslivet och gymnasieskolans yrkesprogram att samverka för att skapa attraktiva yrkesutbildningar av hög kvalitet.

Granskningen fokuserar på två förutsättningar som identifierats som särskilt centrala för en god samverkan och arbetslivsanknytning; det arbetsplats- förlagda lärandet (apl) och det lokala programrådet. Dessutom granskas hur valet av programfördjupningskurser går till. Dessa kurser ska ge elevernas utbildning djup och kvalitet som en bra grund för etablering på arbetsmarknaden.

Det övergripande syftet med granskningen är att identifiera utvecklings- områden och goda exempel inom området arbetslivsanknytning på yrkesprogram och på så sätt bidra till en högre kvalitet i elevernas utbildning så att de blir anställningsbara eller kan etablera sig i programmets yrkesområden genom eget företagande.

Granskningens tre huvudfrågor är:

1. Har yrkesprogrammet en organiserad samverkan med det lokala arbetslivet?
2. Får eleverna läsa kurser inom programfördjupningen som är utvecklade i samråd med det lokala arbetslivet och med hänsyn till utbildningens mål?

3. Är innehållet i elevernas apl sammansatt i samråd med det lokala arbetslivet och på ett sätt som bäst gynnar elevens utveckling mot ett relevant yrkeskunnande?

Resultat

I följande avsnitt redovisas granskningens resultat för inriktning kök och servering, restaurang- och livsmedelsprogrammet vid Nyköping Strand Utbildningscentrum i Nyköpings kommun.

1. Har yrkesprogrammet en organiserad samverkan med det lokala arbetslivet?

Med organiserad samverkan avses i denna granskning att det finns ett aktivt och regelbundet forum för samverkan mellan skolan och det lokala arbetslivet i form av ett programråd eller jämförbart forum. På programrådets möten kan exempelvis frågor om utbildningens kvalitet och aktualitet, utvecklingen och uppföljningen av elevernas yrkeskunnande och frågor kring det arbetsplatsförlagda lärandet diskuteras. Representanter för det lokala arbetslivet, lärare och elever behöver vara representerade på programrådet. Utveckling av samverkan mellan skolan och det lokala arbetslivet bör också vara en del av skolans systematiska kvalitetsarbete.

I gymnasieförordningen (2010:2039) 1 kap. 8§ anges att det ska finnas lokala programråd för yrkesprogrammen i gymnasieskolan för samverkan mellan skola och arbetsliv.

Nära samverkan med arbetslivet i programråd och andra nätverk

Nyköping Strand Utbildningscentrum (tidigare Nyköpings restaurangskola) erbjuder sedan 1994 gymnasieutbildning mot yrken inom restaurangbranschen och har, enligt intervjuer med rektorn, lärare och branschföreträdare, ett nära samarbete med arbetslivet. Det finns många forum för samverkan lokalt och regionalt inom olika nätverk och projekt där rektorn eller skolans koordinator för restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL) ingår. Samverkan finns bland annat inom ramen för den regionala matstrategin Stolt mat i Sörmland och inom den lokala krögarföreningen.

Skolan har ett programråd för RL-programmet och kallar till möten ett par gånger per år. För några år sedan, när läroplanen för gymnasieskolan Gy11 var ny, fanns särskilda representanter för arbetslivet i programrådet, men enligt lärarna är det nu mer öppet vilka som deltar. Vid det senaste programrådsmötet deltog förutom ett stort antal branschföreträdare även representanter för bland annat fackliga organisationer och Skolverket. Det framgår att omfattningen på deltagandet varierar och att skolan någon gång har fått ställa in möten. Enligt intervjuer med rektorn och representanter för arbetslivet uppfattas programrådet kanske inte som det viktigaste forumet för samverkan vilket, enligt rektorn, kan bidra till sämre uppslutning från branschen. Eleverna har inte varit representerade i programrådet, men enligt lärarna planerar skolan för att elevre-

presentanter ska delta framöver. Intervjuade elever känner inte till att det finns ett lokalt programråd för utbildningen.

Vid programrådsmöten och i andra forum presenterar skolans representanter bland annat vad som ingår i utbildningen på RL-programmet. Av intervjuerna framgår att skolan i dessa sammanhang exempelvis tydliggör att elevers deltagande i olika externa event ska vara utbildningstillfällen för eleverna. På programrådsmötena har man också tagit upp hur restaurangnäringen kan komma att se ut i framtiden och vad skolan behöver utbilda mot. Av dokumentation och intervjuer framgår att fokus på det senaste programrådsmötet var att lyfta branschens roll för en framtida arbetsmarknad. Ett förslag som lades fram av företrädare för arbetslivet var att utse så kallade branschmentorer för eleverna på RL-programmet för att skapa en mer personlig och kontinuerlig kontakt mellan elever och branschföreträdare och därmed bidra till att eleverna vill stanna kvar i branschen efter avslutad utbildning.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att restaurang- och livsmedelsprogrammet har en välutvecklad samverkan med det lokala arbetslivet så att eleverna får en utbildning som motsvarar arbetsmarknadens krav. För att ta tillvara elevernas synpunkter och erfarenheter behöver skolan hitta former så att eleverna får kännedom om det lokala programrådets arbete och att representanter för eleverna ges möjlighet att vara delaktiga i detta arbete.

2. Får eleverna läsa kurser inom programfördjupningen som är utvecklade i samråd med det lokala arbetslivet och med hänsyn till utbildningens mål?

Programfördjupningen syftar till att ge yrkesutbildningen djup och kvalitet för att stärka elevernas yrkeskompetens och därmed ge dem goda förutsättningar för framtida arbete. Vilka kurser som ska ingå i programfördjupningen ska beslutas lokalt, inom de ramar som Skolverket föreskrivit. Inför beslut om kurser, och för frågor gällande innehållet i de kurser som väljs ut, är det viktigt med samråd med det lokala arbetslivet. I detta samråd bör även elevernas synpunkter beaktas. Valet av programfördjupningskurser behöver följas upp och i förekommande fall förändras så att det möter elevernas och arbetslivets behov.

I gymnasieförordningen (2010:2039) 4 kap. 6§ anges att huvudmannen ska besluta om vilka kurser som ska erbjudas som programfördjupning, utifrån de föreskrifter som Skolverket meddelat.

Skolverket har tillsammans med det nationella programrådet utarbetat förslag på programfördjupningspaket för de olika yrkesutgångarna på restaurang- och livsmedelsprogrammet. Inom inriktning kök och servering, yrkesutgång kock följer Nyköping Strand Utbildningscentrum Skolverkets förslag på kurspaket, undantaget kursen specialkoster som inte används. Skolans kurser inom programfördjupningen omfattar dess-

sutom ytterligare några kurser som ingår i Skolverkets exempel på fördjupningskurser för programmet: matlagning specialisering, engelska 6 och entreprenörskap.

Av samtliga intervjuer framgår att de fördjupningskurser skolan erbjuder uppfattas som relevanta för att eleverna ska få en god yrkeskompetens. Rektorn och lärarna beskriver emellertid att valet av fördjupningskurser inte specifikt har diskuterats med företrädare för det lokala arbetslivet, inte heller innehållet i kurserna. Rektorn ger som exempel kursen engelska 6 som finns med för att ge eleverna möjlighet till fortsatta studier samt för att de ska kunna arbeta internationellt. Detta är skolans eget val, man har inte samrått med branschen. Ett annat exempel är kursen entreprenörskap som skolan gett under en längre tid. Kursen ingår i programfördjupningen för att eleverna ska få en grundläggande förståelse för att driva verksamhet. Enligt lärarna har detta upplevts som viktigt av branschen. På restaurang- och livsmedelsprogrammet har det, enligt rektorn, inte förekommit önskemål från branschen om annat kursutbud. Enligt lärarna har det inte heller kommit några synpunkter på innehållet i de kurser som ges. Lärarna uttrycker att det kan variera i vilken utsträckning branschens företrädare känner till att det finns valmöjligheter vad gäller kursutbudet.

Intervjuer med representanter för arbetslivet bekräftar bilden av att fördjupningskurserna inte varit uppe till diskussion vid samtal om utbildningen på skolans restaurang- och livsmedelsprogram. Företrädare för det lokala programrådet framhåller att det snarare är kompetenser som diskuteras och att branschföreträdarna i detta sammanhang kan fungera som ett bollplank för skolan. De uppger att de tagit upp förmågor som behöver förstärkas i utbildningen utifrån vad de sett hos elever som kommit ut på apl och att skolan är lyhörd för de synpunkter som framkommer. De apl-handledare Skolinspektionen intervjuat har inte heller diskuterat fördjupningskurserna med skolan, men uppfattar kurserna som relevanta. De uppfattar inte att det saknas kurser eller specifika moment i elevernas utbildning.

Intervjuade elever har inte varit med och diskuterat valet av kurser inom programfördjupningen, men uppfattar att de kurser som ingår i utbildningen ger dem en bra förberedelse för yrkeslivet.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att eleverna på restaurang- och livsmedelsprogrammet, inriktning kök och servering, får läsa kurser inom programfördjupningen utifrån arbetslivets behov. Samråd med företrädare för det lokala arbetslivet och med elever inför beslut om kurser och för frågor om innehållet i de valda kurserna sker dock i låg grad. För att säkerställa att elevernas utbildning motsvarar både den nuvarande och framtida arbetsmarknadens behov är det viktigt att skolan regelbundet samråder med det lokala arbetslivet om innehållet i programfördjupningen samt inhämtar elevernas synpunkter.

3. Är innehållet i elevernas apl sammansatt i samråd med det lokala arbetslivet och på ett sätt som bäst gynnar elevens utveckling mot ett relevant yrkeskunnande?

För att säkerställa att den arbetsplatsförlagda delen av elevernas utbildning (apl) är av högsta möjliga kvalitet behöver skolan samråda med det lokala arbetslivet angående val av lämpliga apl-platser och vilka delar av elevernas utbildning som arbetsplatserna kan ta ansvar för. Detta förutsätter att handledare och deltagare i programråd har tillräcklig kunskap om programmets struktur och kurser. Arbetslivet kan också på olika sätt bidra till att lärare och elever får tillgång till det senaste inom branschen.

Vidare behöver skolan ha system för att anpassa apl till enskilda elevers behov och att på ett systematiskt sätt följa upp varje elevs lärande på arbetsplatsen. I allt detta är handledarnas kompetens av avgörande betydelse, varför olika former av handledar- utbildning är av stor vikt.

Av läroplan för gymnasieskolan (2011:144) 2.4 framgår att gymnasieskolan ska samverka med bland annat arbetslivet för att eleverna ska få en utbildning av hög kvalitet. Det är särskilt viktigt att skolan samarbetar med arbetslivet om yrkes- utbildningen.

God tillgång till apl-platser

Av intervjuer med rektorn och lärare framgår att Nyköping Strand Utbildningscentrum har god tillgång till apl-platser för eleverna på RL-programmet. Skolan har sedan lång tid tillbaka många fasta kontakter med arbetsplatser på olika orter i Sverige och utomlands. Det finns också arbetsplatser som kan ta emot elever som behöver extra stöd i det första mötet med arbetslivet eller elever med specialintressen. Eleverna kan också ge förslag på nya apl-platser. Om det är en arbetsplats som tidigare inte tagit emot elever från skolan tar koordinatören för RL-programmet kontakt och stämmer av att den är lämplig som apl-plats.

Koordinatören ansvarar för information till elever, anskaffande av apl-platser, information till apl-platserna, huvuddelen av kontakter och besök samt uppföljning och utvärdering av apl. Av lärarintervjun framgår att matchning är en viktig utgångspunkt inför val av apl-platser. Koordinatören för RL-programmet har samtal med eleverna om vad de har för önskemål inför sin apl. Han framhåller att det är viktigt att få en bild av elevens förutsättningar och intressen för att kunna bedöma vad som kan bli en bra apl-plats för eleven.

Strukturerade förberedelser inför elevernas apl

Som förberedelse inför elevens apl har skolan schemalagda lektioner då eleven får en apl-pärm med bland annat riktlinjer för handledare och elev samt blanketter att ta med till arbetsplatsen som handledaren förväntas fylla i och lämna tillbaka till skolan. I årskurs 1 och 2 går koordinatören igenom scenarier om vad som kan hända på en arbetsplats under apl. Intervjuade elever upplever att skolan förbereder dem på ett bra sätt inför apl-perioden.

Intervjuade apl-handledare beskriver att de får skriftlig information från koordinatören om vilka moment skolan vill att eleverna ska få pröva på under sin apl. De får också information om det är något särskilt de behöver känna till om eleven eller i övrigt ta hänsyn till. Handledarna tycker att de får tillräcklig information för att kunna planera elevens apl. Däremot får de ingen särskild information om vad eleverna arbetat med inom den skolförlagda delen av utbildningen, men de anser att de har god kännedom om programmet bland annat för att de själva har gått det. Generellt uppfattar handledarna att skolan har en bra dialog med de ansvariga på arbetsplatserna och att det är lätt att kontakta skolan ifall det uppstår problem. Men det framkommer av handledarintervjuerna att informationen om hur långt eleven kommit i sitt lärande, vad arbetsplatsen därmed kan förvänta sig och vad eleven i så fall skulle behöva träna mer på skulle kunna utvecklas.

Skolan följer upp elevernas lärande och utvärderar apl

Av intervjuer med elever, lärare och handledare framgår att koordinatören för RL-programmet och lärarna gör besök på arbetsplatserna under elevernas apl och samtalar då med eleven och med handledaren. Ibland kan det, enligt lärarna, bli trepartssamtal, men det vanliga är att läraren talar med eleven och handledaren var för sig. I början av en apl-period görs vanligen ett besök för att bekräfta att eleven är på plats. Eleverna beskriver att de får berätta om hur de trivs och vad de får göra på arbetsplatsen.

Lärarna beskriver att det finns en grundplanering för apl-besök, både i närområdet, i Stockholm och ibland även utomlands. Lärarna dokumenterar apl-besöken, dokumentationen är tillgänglig för all personal som är involverad i att besöka eleverna. Vid personalmöten varje vecka stämmer man av om det finns någon elev som särskilt behöver prioriteras.

Lärarna beskriver vid intervju att de gör arbetsområdesplaner för den skolförlagda delen av utbildningen och säkerställer att alla kursmoment genomförs och kan bedömas på skolan. Men vissa moment som berör till exempel hygien och arbetsmiljö läggs specifikt ut på apl.

Inför apl-perioden har eleven med sig en blankett där skolan angett vilka delar av kursen eleven förväntas träna på och där handledaren dels ska ange vad eleven arbetat med, dels ge omdömen. Intervjuade handledare tycker att skolans blanketter är tydliga. Det finns även möjlighet för handledarna att komplettera med egna kommentarer. Handledarna tycker att det finns bra förutsättningar att följa upp elevens lärande i det dagliga arbetet, men det är först i slutet av apl-perioden som handledaren sitter ner och pratar med eleven. Någon handledare beskriver att han brukar fylla i blanketten tillsammans med eleven och låter då också eleven själv göra en skattning.

Det framkommer av elev-, lärar- och handledarintervjuer att det varierar hur grundligt och nyanserat handledarna gör skattningen. Lärarna framhåller att de värderar omdö-

mena utifrån den kännedom de har om olika arbetsplatser och att de huvudsakligen grundar sin bedömning på kunskaper som eleven visat på skolan.

Av dokumentation och intervju med lärare framgår att skolan årligen gör en utvärdering av apl då handledarna får möjlighet att besvara frågor i en digital enkät som skolan skickar ut. Enkäten omfattar bland annat frågor om skolans information inför apl, bedömningsmatrisen och skolans besök. Elever i årskurs 3 utvärderar också apl-perioden genom en digital enkät. Skolan har dessutom schemalagda lektioner för att följa upp elevernas apl.

Lågt intresse för handledarutbildning

Av lärarintervjun framgår att skolan har kallat till handledarutbildning, men att det inte har funnits intresse bland handledarna att gå en sådan utbildning. Rektorn och lärarna framhåller i intervjuer att materialet i skolans apl-pärm fungerar som vägledning för handledarna. Koordinatoren för RL-programmet har också skickat ut information om Skolverkets webbaserade handledarutbildning, men enligt lärarna är det få handledare som tycker att de kan avsätta tid för detta. Intervjuer med handledare bekräftar denna bild. Handledarna framhåller att kontakterna med skolan är goda och att de kan ta kontakt rektorn eller koordinatoren om det finns frågor som gäller handledning av elever som kommer ut på apl.

Såväl rektorn som representanter för det lokala programrådet framhåller att apl-handledarna idag, på ett tydligare sätt än tidigare, ser sig som en del av elevernas utbildning. Lärarna nämner att före detta elever som fungerar som apl-handledare har bidragit till en ny syn på handledarskapet. Rektorn beskriver att eleverna trivs bättre på sina apl-platser än tidigare, vilket enligt rektorn också beror på att skolan har utvecklat sin information och sina kontakter med elever och handledare i samband med apl.

Sammanfattningsvis bedömer Skolinspektionen att skolan i samråd med det lokala arbetslivet ser till att eleverna får en utbildning av hög kvalitet som gynnar elevernas utveckling mot ett relevant yrkeskunnande. Trots svårigheterna att genomföra handledarutbildning har skolan system för att följa upp att handledarna har kunskaper och erfarenhet och i övrigt är lämpliga för uppdraget.

Fakta om granskningen

Skolinspektionen genomför en kvalitetsgranskning av arbetslivsanknytning på yrkesprogram under våren 2016. Granskningen vid restaurang- och livsmedelsprogrammet vid Nyköpings Strand Utbildningscentrum i Nyköpings kommun ingår i denna granskning.

Nyköpings Strand Utbildningscentrum besöktes 9–10 mars 2016. Ansvariga inspektörer har utredarna Rut Hård af Segerstad och Marie-Louise Hultman varit. I denna rapport redovisar inspektörerna sina iakttagelser, analyser och bedömningar. Förutom en redo-

görelse av kvalitetsgranskningens resultat ges även en kort beskrivning av granskningens syfte, frågeställningar och genomförande.

Kvalitetsgranskningen av arbetslivsanknytning på yrkesprogram genomförs i ytterligare åtta kommunala skolor och sex skolor med enskild huvudman. När kvalitetsgranskningen är avslutad i sin helhet redovisas de samlade resultaten i en övergripande kvalitetsgranskningsrapport som är planerad till juni 2016. För de skolor som ingått i granskningen ger rapporten en referensram och en möjlighet till jämförelse med förhållanden på andra skolor. Det enskilda beslutet kan därmed sättas in i ett större sammanhang.

Bakgrundsuppgifter om Nyköping Strand Utbildningscentrum

Nyköping Strand Utbildningscentrum är en fristående gymnasieskola som erbjuder restaurang- och livsmedelsprogrammet och hotell- och turismprogrammet. Skolan har 175 elever och leds av en rektor. Huvudman för skolan är Nyköping Strand Utbildningscentrum AB.

I denna granskning av arbetslivsanknytning på yrkesprogram har Skolinspektionen valt att granska restaurang- och livsmedelsprogrammet inriktning kök och servering på Nyköping Strand Utbildningscentrum utifrån att det är den inriktning på programmet som har flest elever, 94 stycken. Skolan erbjuder också inriktningen bageri och konditori. Totalt har programmet 116 elever fördelat över de tre årskurserna.

Metod och material

Granskningen av arbetslivsanknytning på yrkesprogram genomförs på 15 gymnasieskolor, åtta kommunala skolor och sju skolor med enskild huvudman. På varje skola granskas antingen hantverksprogrammet eller restaurang- och livsmedelsprogrammet. I de fall utbildningen erbjuder flera inriktningar granskas den största inriktningen, utifrån antalet elever.

Granskningen genomförs till största delen genom intervjuer. Både elever, yrkeslärare, ansvarig rektor på det utvalda programmet intervjuas om utbildningens programför djupning och om organisationen, innehållet och uppföljningen av det arbetsplatsförlagda lärandet. Även elevernas apl-handledare och arbetslivets representanter i det lokala programrådet intervjuas om detta. Dessutom utgör skolans dokumentation av samverkan med arbetslivet en grund för granskningen.