



Certifiering av gymnasiala utbildningar inom HT- och RL-programmet

Utkast på frågeställningar

VISITA

Introduktion till certifiering av gymnasieskolans utbildningar inom Hotell och Turism- samt Restaurang och Livsmedelsprogram

Följande dokument är en **förkortad version** av det utkast på frågeställningar som Visita arbetat fram för certifieringsarbetet av Hotell och Turism- (HT) och Restaurang och Livsmedelsutbildningarna (RL) på gymnasial nivå. Därför kommer det i dokumentet att "saknas" frågeställningar.

Läs gärna igenom för att öka förståelsen för certifieringen, och vikten av en samverkan mellan utbildningar och bransch.

För frågor och funderingar är ni mer än välkomna att vända er till projektledarna. Kontaktuppgifter finns nedan. Vi vill gärna ha in era synpunkter och feedback!

Endast **utbildningar som på riktigt samverkar med branschen** kommer att nå certifieringsmålen — så vi uppmanar er till att ta kontakt med er lokala gymnasieskola för att inleda resan tillsammans!



Johanna Schub

johanna.schub@visita.se

031 - 62 94 66



Heinz Glöckler

heinz.glockler@visita.se

08 - 762 74 36

Frågornas uppbyggnad och hur de besvaras

Frågeställningarna är uppbyggda på fyra block. Alla block inleds med en nulägesanalys där utbildningen sätter ett kryss för var de i dagsläget befinner sig. Efter nulägesanalysen kommer frågeställningarna. I frågeställningarna ska utbildningen kunna visa på hur de uppfyller certifieringens kriterier via tydliga arbetsprocesser och aktiviteter.

De fyra blocken är:

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

Vi förutsätter även att utbildningen tillsammans och i samarbete med branschföretagen tagit del av certifierings kriterier.

Utbildningen ska i ansökan beskriva:

- *VAD* de ska utveckla utifrån nuläget baserat på certifieringens kvalitetskriterier.
- *HUR* de 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.

Vi på Visita kommer efter ansökans inlämning att verifiera svaren via kontakt med deltagarna i certifieringsprocessen 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 och Konditorier.

Block 2 - Utbildningens fokus och innehåll

Certifierade utbildningar kännetecknas av att de förbereder de studerande för arbetslivet genom att ger dem möjlighet att erhålla de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetenser som gör dem anställningsbara. De studerande erbjuds tillräckligt med tid och handledning för att utveckla sina förmågor till den nivå som efterfrågas av besöksnäringens branschen. Undervisningen bygger på integration mellan praktiska och teoretiska ämnen.

En certifierad utbildning jobbar aktivt för att de studerande ska erhålla en gymnasieexamen som berättigar till att läsa vidare vid eftergymnasiala utbildningar. Utbildningen kommer förhoppningsvis även ha en framtida möjlighet att genomföra en validering (enligt UHRs - Utbildningsrådet för hotell och restaurangs [modell](#)) som syftar till gesällprov. Detta gäller ej studerande på inriktningen Bageri och Konditori, då de idag redan har möjlighet att göra ett yrkesprov via Sveriges Bagare och Konditorer.

Det finns en tydlig ansvarsfördelning och plan över vilka yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och kompetenser som berörs och erbjuds i undervisningen på skolan respektive på en arbetsplats via APL, samt att detta kommuniceras och följs av alla delaktiga i utbildningen. Detta kommuniceras till alla lärare inom yrkesämnena, handledare på arbetsplatsen och studerande.

Utbildningen, arbetslivet och den studerande har en gemensam målbild vad som är APL-periodens mål och syfte, som vid behov anpassas individuellt. APL-tiden kommer även vara en viktig del i valideringsprocessen som ingår i ett framtida gesällbrev (gäller ej Bageri och Konditori).

2.1 Samverkan med näringslivet

En certifierad utbildning bör i första hand anlita samarbetspartners som aktivt deltagit i framtagandet av certifieringen. Dessa samarbetspartners bör vara medlemmar i Visita och därmed ha tecknat kollektivavtal. I andra hand anlitas företag som har tecknat relevant kollektivavtal utan att vara medlemmar i (via så kallat hängavtal). För företag inom bageri och konditori uppmuntras även ett medlemskap i Sveriges Bagare och Konditorer.

Efter avslutad APL bör det särskilt utvärderas att de studerande har erhållit de överenskomna yrkeskunskaperna, yrkesfärdigheterna och yrkeskompetenserna. 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.

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

Frågeställningar för att certifiera utbildningen utifrån nuläget

2.1.1 Beskriv hur ni utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **tillsammans med arbetslivet** ska säkerställa att alla studerande erhåller de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och kompetenser som efterfrågas av arbetslivet för att främja anställningsbarheten?

2.1.2 Beskriv tydlig processen för **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning tolkar kursmålen i karaktärsämneskurserna mot det aktuella behovet av yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och yrkeskompetens som ska läras ut under skolförlagd undervisning respektive under APL för att få en samsyn utifrån kraven på främjandet av anställningsbarhet.

2.1.3

2.1.4 Beskriv **hur utbildningen tillsammans med arbetslivet** arbetar med de studerande som har särskilda behov och/eller utmaningar för att även dessa personer ska erhålla en examen och bli anställningsbara.

2.1.5 Beskriv **hur ni tillsammans och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning utformar organisationen för planering och utveckling av det arbetslivsanknutna lärandet (APL) i utbildningen. Vilka underlag och krav kommer ni att använda ni för att hitta relevanta företag? T.ex. har kollektivavtal, medlem i Visita/Sveriges Bagare och Konditorer, aktiv i programrådet och/eller styrgruppen osv.?

2.1.6 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning **ska utveckla och kvalitetssäkra processer** när det gäller att välja eller tar fram rätt APL-platser hos företag med hänsyn till de studerandes förkunskaper, önskemål och handledarnas kompetens. Även utifrån det perspektivet att alla studerande ska erhålla en likvärdig utbildning och möjlighet att lära känna en mångfald av företagstyper. *Om styrdokument finns har ni möjlighet att lägga upp eller bifoga dessa som PDF*

2.1.7 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska utveckla och säkerställa att de studerande erhåller en bra introduktion på sina APL-platser. Här ska särskilt fokus läggas på **säkerhetsrutiner, arbetsskydd, arbetsmiljö samt vem på arbetsplatsen som ansvarar utifrån likvärdigheten för alla studerande.**

2.1.8

2.1.9

2.2.0

2.2.1

2.2.2 Beskriv **hur ni tillsammans med arbetslivet, arbetsmarknadens parter eller styrgruppen** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning säkerställer att de studerande har kunskap om fördelarna och mervärdet med ett medlemskap i fackliga organisationer, ett kollektivavtal samt att arbeta i ett företag anslutet till relevant ar-

betsgivarorganisation.

2.2.3

2.2.4 Beskriv processen för **hur utbildningen tillsammans med arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning ska ta fram omvärldsanalyser med fokus på besöksnäringens utveckling, och därmed även förändringar av kompetensbehov, för att dessa frågor ska få ett genomslag i utbildningens genomförande?

2.2.5

2.2.6

2.2.7 Beskriv vilka **formella krav** ni har på handledare på den arbetsplatsförlagda delen av utbildningen.

UTKAST
VERSION 1.0

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.

3.1 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.

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 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. Lärlagen ska ges förutsättningar för detta.

Styrgruppen ska eftersträva och följa upp att de studerande genomför och erhåller gesällprov efter genomgången utbildning (framtida prioritering för HT samt RL med inriktning Kök och Servering).

Frågeställningar för att certifiera utbildningen utifrån nuläget

3.1.

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 när det gäller lokaler och professionell utrustning, och att det finns tillgång till relevanta digitala redskap som främjar ett digitalt arbetssätt även inom karaktärsämnena.

3.3 Beskriv **hur ni tillsammans och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning säkerställer att de studerande har de digitala kompetenser som behövs utifrån arbetslivets behov – speciellt vad avser kommunikation via sociala medier, kommunikationsförmåga och informationshantering.

3.4

3.5

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](#) eller har ni andra strukturerade samarbeten?

Värdegrunds- och jämställdhetsarbete

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

3.7

3.8 Beskriv **hur ni tillsammans och under involvering av arbetslivet** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning tar eller har tagit fram **gemensamma** värdegrundsfrågor som utgår från mångfald, likabehandling och jämställdhet mellan könen i undervisningen. *Tänk på att främja arbetet med dessa frågor - förebygga och åtgärda.*

3.9

3.10 Beskriv **hur utbildningens inriktning tillsammans 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. *Om styrdokument finns har ni möjlighet att lägga upp eller bifoga dessa som PDF*

3.10.1 Finns det **gemensamt framtagna processer och rutiner** utifrån kvalitetskriterierna för en certifierad utbildning hur de studerande och anställda ska agera om en studerande eller annan delaktig i utbildningen utsätts för diskriminering eller kränkande behandling? *Om styrdokument finns har ni möjlighet att lägga upp eller bifoga dessa som PDF*

3.10.2

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 [Råd till branschföreträdare i lokala programråd](#).

Styrgrupp - mycket aktiv samarbetsgrupp som kan bestå av deltagare från programrådet. Är ansvarig för framtagande av certifieringsmodellen och dess uppföljning där arbetslivets företrädare är i majoritet samt ordförande – även rektor samt en företrädare från huvudmannen bör 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, 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.

Karaktärsämnen - kurser inom utbildningens inriktning som ger yrkeskunskap, -färdigheter och -kompetenser.

Projektledare/handläggare – de personer på Visita 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.

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

Projekt- och effektmål

Bakgrund till projektet

Besöksnäringen har idag stora problem att hitta rätt kompetens, och utbildningarna har utmaningar med att attrahera elever till programmen. Fram till Coronakrisen var besöksnäringen en av de snabbast växande och arbetskraftsintensiva näringarna vilket ökat behovet av kompetens på både lång och kort sikt. Möjlighet till kompetensutveckling och information om de karriärmöjligheter som finns inom branschen kommer att vara fortsatt stort och kanske till och med ännu större än innan krisen.

En viktig komponent i lösningen på branschens kompetensbrist är ett ökat antal sökande till landets gymnasiala utbildningar inom branschen, samt ett säkerställande att dessa studerande har de yrkeskunskaper som krävs och efterfrågas av branschen. Därför tar nu Visita tillsammans med Sveriges Bagare och Konditorer fram certifieringsmodell som är anpassad till branschens krav men med utbildningarnas förutsättningar i åtanke. Vi önskar skapa en välfungerande modell som bidrar till en ökad samverkan och skapar mervärde för både elever, utbildningar och 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 det samverkande besöksnäringens företag.
- Certifieringen ger en likvärdighet i kvalitet vad avser "learning outcome", och motsvaras därmed av ett gesäll-/yrkesprov.

Effektmål

Projektets mål är själva framtagandet av en certifieringsmodell som ska implementeras och tas i drift innan årsskiftet med syftet att öka och främja samarbetet mellan det gymnasiala utbildningsväsendet och besöksnäringen för att säkerställa att utbildningarna levererar de yrkeskunskaper, yrkesfärdigheter och kompetenser som främjar anställningsbarhet.