

**Kvalitetsrapport avseende läsåret 2018/19**

# **Internationella Hotell- och Restaurangskolan**



INTERNATIONELLA  
HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLAN

# Ledare- Rektor har ordet

Internationella hotell- och restaurangskolan är en gymnasieskola som erbjuder utbildningar för jobb. De branscher utbildningarna leder till har stor personalbrist vilket gör att vi har jobbgaranti för våra elever. Ett nära samarbete med branschen gör också att vi kan erbjuda utbildningar i toppklass, där praktiken på de bästa hotell och restauranger som finns i Sverige och Europa är en extra bonus på elevernas CV.

På vår skola vill vi att eleverna ska uppskatta lärande och bildning, det gör att vi erbjuder alla elever engelska 6 och engelska 7 för de som vill. Ytterligare kurser för att ge högskolebehörighet erbjuds också alla elever. De flesta av våra elever tar dessa kurser inom ramen för individuellt val.

Passion och kreativitet är våra ledord på skolan, både hotell och restaurangbranschen är kreativa yrkesområden där din egen passion för mat, dryck eller service kan ta dig hur långt som helst.

Petronella Odhner- Rektor Internationella Hotell- och Restaurangskolan

# Innehållsförteckning

Ledare- Rektor har ordet	2
Innehållsförteckning	3
Fakta om skolan	5
Om Internationella Hotell- och Restaurangskolan	5
Utbildningar och profiler	5
Organisation och arbetsformer	5
Elever och personal	6
Systematiskt kvalitetsarbete inom Internationella Hotell- och Restaurangskolan	7
Vårt sätt att mäta kvalitet	7
Våra systematiska arbetssätt	7
Resultatredovisning	10
Funktionell kvalitet	10
Avgångselever	10
Andel med examen och Genomsnittlig betygspoäng – avgångselever 2019	10
Samtliga elever	11
Betygsfördelning – samtliga elever läsåret 2018-2019	11
Nationella provresultat	11
Upplevd kvalitet	12
Nöjdhet, rekommendation och trivsel	12
Nöjdhet	12
Rekommendation	12
Trivsel	13
Utvärdering av läsåret	14
Undervisning och lärande	14
Organisering av undervisning och lärande	14
Organisation och samverkansforum	14
Organisering av undervisningen	15
Arbete med ordningsregler och studiero	17
Organisering kring extra anpassningar	17
Utvärdering undervisning och lärande	18
Utvärdering- Undervisningens kvalitet	18
Utvärdering- Bedömning och återkoppling	18
Utvärdering- Studiero	18

Slutsats- Undervisning och lärande	18
Elevhälsoarbetet	19
Organisering av elevhälsoarbetet	19
Utvärdering av elevhälsoarbetet	19
Utvärdering- Hälsofrämjande och förebyggande arbete	19
Utvärdering- Åtgärdande arbete	19
Slutsats elevhälsoarbetet	20
Likabehandlings- och Värdegrundsarbete och arbete med normer och värden	21
Organisering av likabehandlings- och värdegrundsarbete	21
Organisering av arbetet med normer och värden	21
Utvärdering- Likabehandlings och värdegrundsarbete och arbete med normer och värden	21
Resultatredovisning	22
Resultatredovisning avgångselever	22
Resultatredovisning samtliga elever	23
Indikatorer- undervisning, trygghet och studiero	24
Resultatredovisning Upplevd kvalitet	25

# Fakta om skolan

## Om Internationella Hotell- och Restaurangskolan

Internationella hotell och restaurangskolan är en renodlad yrkesgymnasieskola på Kungsholmen i centrala Stockholm. Skolan erbjuder två program inom serviceyrken, hotellprogrammet och restaurangprogrammet. Skolan har sedan starten 2007 fått ett gott rykte i branschen och kan därmed erbjuda praktikplatser på några av de bästa restaurangerna och hotellen i Sverige och utomlands. Internationella hotell och restaurangskolan har en internationell profil som präglar undervisning, praktikplatser och projekt inom skolans ramar.

### Utbildningar och profiler

Skolan erbjuder två program:

Restaurang och livsmedelsprogrammet med inriktningarna kök och servering.

Hotell och turismprogrammet med inriktningen hotell och konferens.

Båda programmen utbildar elever mot ledorden kommunikation, samarbete och service. Båda programmen ger eleverna goda förutsättningar för anställning. De senaste åren har 100% av våra avgångselever haft anställning på studentdagen.

### Organisation och arbetsformer

Hotell och restaurangvärlden är internationell, både i Sverige och utomlands. Svenska restaurangkök inspireras av andra länders matlagning och personalen kommer ofta från stora delar av världen. Så ser verkligheten också ut inom hotell.

På vår skola har vi därför valt att alla elever läser engelska 6 och det finns möjlighet att läsa engelska 7 och ta ett Cambridge certificate om man så önskar.

Kommunikation och samarbetsförmåga är ledord som präglar undervisning och arbetssätt på skolan. För oss är det viktigt att våra elever alltid representerar sin skola i alla sammanhang där de möter andra människor. Det får man också möjlighet att pröva i skolans restaurang som är öppen för lunchgäster de flesta dagar i veckan. Men också under sin praktik där man kan få en plats i Stockholm eller någonstans i Europa.

Utöver praktik utomlands genomför vi också olika internationella projektresor med elever där fokus ligger på mat, dryck och service.

## Elever och personal

De flesta av våra elever kommer från StorStockholms området. Men vi har riksintag och får allt fler elever även från andra delar av Sverige. Det som är tydligt är att de flesta av våra elever har ett tydligt intresse och engagemang för mat eller god service.

Program	Antal elever
Restaurang och livsmedel	133
Hotell och turism	35

# Systematiskt kvalitetsarbete inom Internationella Hotell- och Restaurangskolan

Skolans systematiska kvalitetsarbete utgår till stora delar från den modell som är gemensam med övriga skolor inom koncernen och som betecknas AcadeMedia-modellen, mer om denna nedan.

## Vårt sätt att mäta kvalitet

Vi följer systematiskt upp vår verksamhet genom olika kvalitetsaspekter:

**Funktionell kvalitet** – i vilken mån nås de nationella målen för utbildningen/verksamheten? Denna aspekt följs upp på såväl enhets- som huvudmannanivå.

**Upplevd kvalitet** – hur nöjda är våra elever med verksamheten? Denna aspekt följs upp på såväl enhets- som huvudmannanivå.

**Ändamålsenlig kvalitet** – hur går det för våra elever sedan de lämnat verksamheten? *Denna aspekt har inte följts upp under föregående läsår.*

## Våra systematiska arbetssätt

Skolornas och huvudmannens systematiska kvalitetsarbete utgår som sagt till stora delar från den modell som är gemensam med övriga skolor inom koncernen och som betecknas AcadeMediamodellen.

Arbetet med att identifiera utvecklingsområden, planera, genomföra och följa upp sker löpande under året på enhetsnivå och huvudmannanivå enligt nedanstående årsflöde:

Läsåret inleds med att varje skola i kollegiet fullföljer de analyser som påbörjades i juni av föregående års resultat och verksamhet. Till sin hjälp har skolorna sina internt insamlade slutbetyg och nationella-provresultat samt resultat från elevenkäten och andra utvärderingar av undervisningen, EWS/Betygsprognoser och övriga uppföljningar av bl a måluppfyllelse och frånvaro.

Analyser och identifiering av nya utvecklingsområden för det kommande läsåret sammanfattas i skolans kvalitetsrapport som skickas in till huvudman i september. Huvudman skriver en motsvarande kvalitetsrapport för verksamheten sammantaget som skickas in till koncernen i november.

I oktober görs fr o m läsåret 2018/2019 en huvudmannagemensam Likabehandlings- och värdegrundskartläggning med syfte att kartlägga

risker för kränkningar och diskriminering och följa upp det förebyggande arbetet och skolans samt huvudmannens rutiner. Denna genomförs genom en anonym enkät som sammanställs och analyseras på skol- och huvudmannanivå och ligger till grund för en uppdaterad Plan mot kränkande behandling och diskriminering som ska vara klar i januari.

I november gör varje lärare en proaktiv uppföljning av elevens kunskapsutveckling genom vårt proaktiva arbete med EWS/betygsprognoser. Samtliga elever följs upp regelbundet genom vår EWS, Early Warning System. Då följer undervisande lärare upp hur det går för varje elev genom ett dokumentationssystem. Vi använder färgkoderna grönt (eleverna kommer klara kursen om det går som nu), gult (det finns en liten risk att eleven inte klarar kursen) och rött (ligger mycket efter och det finns en överhängande risk för att eleven inte klarar kursen). Denna översikt ger mentor och elevhälsoteamet en överskådlig bild hur det går för eleverna, både på grupp- och individnivå. Denna går igenom, diskuteras och analyseras med personalen på kursnivå. Dessa rapporteras också in till huvudman för sammanställning och analys.

I december jämför vi våra preliminärt framtagna resultat av slutbetyg och nationella prov mot de resultat som publiceras i Skolverkets statistik SIRIS. EV avvikelser analyseras.

I månadsskiftet januari/februari följer vi upp våra elevers uppfattning om skolan (upplevd kvalitet) genom en elevenkät med frågor om såväl undervisning som trygghet och trivsel. Denna är gemensam för alla skolor inom AcadeMedia. Samtliga resultat går igenom, diskuteras och analyseras. Vid behov sker specifika åtgärder alternativt förändringar som vi bedömer behövs för att utveckla och förbättra undervisningen för eleverna.

I mars genomför varje lärare läsårets andra EWS. EWS:en går igenom, diskuteras och analyseras med personalen på individ- kurs- och organisationsnivå.

I april genomförs också en undervisningsutvärdering där eleverna får möjlighet att ge sin bild av hur de upplever undervisningen utifrån läroplanen

I juni varje år sammanställs alla betyg för eleverna samt resultaten på de nationella proven för att skapa ett underlag till att bedöma hur väl främst kunskapsmålen i läroplanen och examensmålen nås under läsåret (funktionell kvalitet). Betygsuppgifterna för såväl avgångselever som samtliga elever på skolan redovisas i resultatsammanställningen och kommenteras i denna kvalitetsrapport.

Kvalitetsarbetet och resultaten av skolans utvecklingsarbete följs upp och utvärderades kontinuerligt under läsåret, samt vid läsårets slut. Utgångspunkter för utvärderingarna är skolans arbetsplan,



undervisningsutvärderingar, enkäter och resultat i form av betyg och nationella provresultat.

Efter skolavslutning i juni sammanställs skolans kvalitetsrapport i sin slutliga form, och en arbetsplan tas fram för hur vi ska arbeta vidare mot högre måluppfyllelse nästa läsår.

Samtliga delar i verksamhetens systematiska uppföljning diskuteras och hanteras i forum och av personer berörda av resultaten.

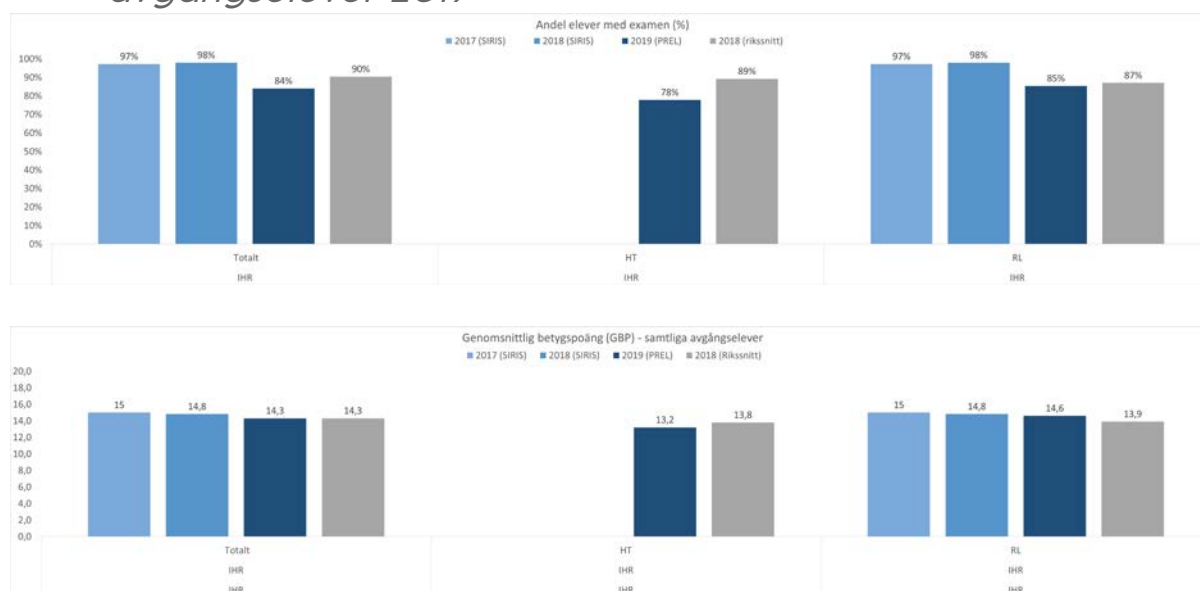
# Resultatredovisning

## Funktionell kvalitet

Ett kvalitetsbegrepp som används inom Internationella Hotell- och Restaurangskolan är funktionell kvalitet, det handlar om hur väl eleverna når utbildningsmålen; det vill säga de mål som finns i läroplanen och varje programs examensmål. Vi redovisar här resultat för våra avgångselever, samtliga betyg samt resultat på nationella prov.

## Avgångselever

*Andel med examen och Genomsnittlig betygspoäng – avgångselever 2019*



Läsåren 2016-2019 har varit stökiga för skolan. Under dessa tre läsår har tre olika rektorer ansvarat för skolan. Skolan har fysiskt flyttat från gamla lokaler till nya. Halva lärarkåren har slutat och ersatts av nya lärare.

Detta har gjort det svårt för kontinuiteten för eleverna. Det har varit svårt att följa upp elever i behov av stöd och det har i mångt och mycket varit undervisande lärares ansvar att enskilt följa upp elevers misslyckande i kurser.

Vi kan tydligt se på resultaten hur viktigt det är med uppföljning, åtgärder och kontinuerlig tät kontakt med vårdnadshavare och ett starkt EHT. Inför kommande läsår har vi genomfört nya rutiner för tätare uppföljning av elevers resultat.

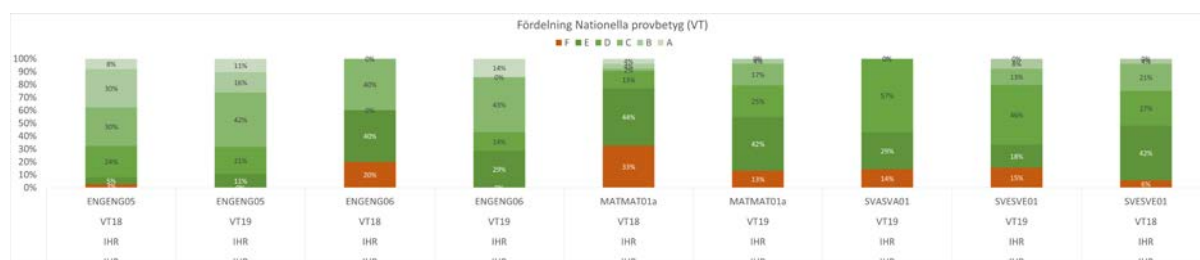
# Samtliga elever

## Betygsfördelning – samtliga elever läsåret 2018-2019



Våra betygsresultat visar att vi följer de nationella resultaten och att vi inte skiljer oss nämnvärt från de nationella resultaten. Fördelningen av betyg är relativt jämnt fördelad och vi kan se att vi haft en liknande jämn kurva över år. Genom EWS avstämmningar och betygsprognoser finns alltid en levande diskussion om betyg och bedömning.

## Nationella provresultat



Fördelning NP-betyg per kurs (KÄLLA: Egen insamling)

GO	HM	Varumärke	Skolenhet	Termin	Kurs	Lägre	Lika	Högre	Riksnitt lika (VT18)
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT18	ENGNG05	24%	43%	32%	71%
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT19	ENGNG05	26%	37%	37%	71%
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT18	ENGNG06	0%	20%	80%	69%
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT19	ENGNG06	0%	14%	86%	69%
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT18	MATMAT01a	2%	44%	54%	59%
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT19	MATMAT01a	2%	40%	58%	59%
KGO	KLARA AB	IHR	IHR	VT18	SVESV01	12%	50%	38%	59%

På Internationella hotell och restaurangskolan har vi valt att göra nationella prov i avslutande obligatorisk kurs för eleverna. För engelskan innebär det att Restaurang och Livsmedelsprogrammet gör NP för engelska 5. För Hotell och Turismprogrammet gör NP för engelska 6. Gruppen som gör NP i engelska 6 är väldigt liten. Annars kan ett bättre betyg på kursen än resultat på NP generellt förklaras av att eleverna läser kursen över ett helt läsår och det sammanlagda betygsgrundande underlaget för varje elev är större än ett enskilt prov. I engelska och

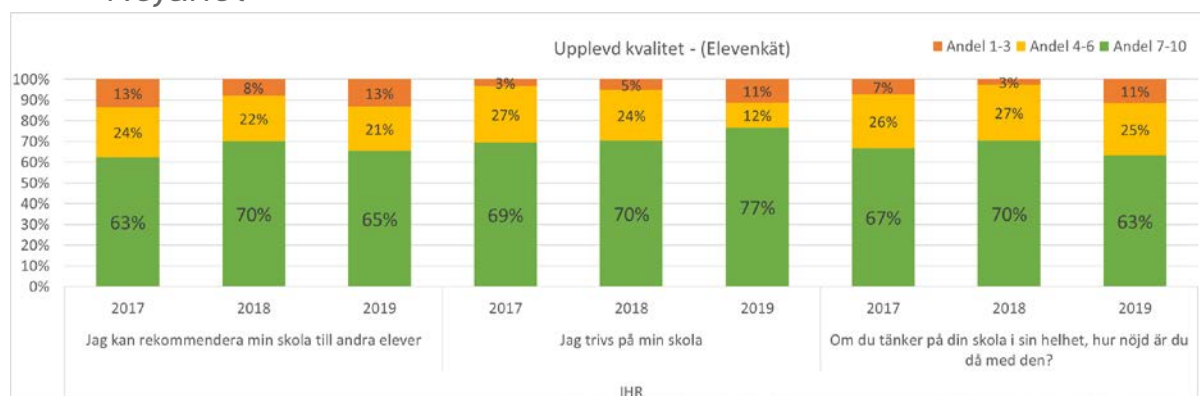
svenska som har flera delprov ser vi att eleverna väljer bort vissa delar och därigenom inte får något resultat på NP.

## Upplevd kvalitet

Ett annat kvalitetsbegrepp som används inom Internationella Hotell- och Restaurangskolan är upplevd kvalitet, som handlar om hur eleverna upplever utbildningen utifrån sina alldeles egna, personliga förväntningar och önskemål på utbildningen. Denna följs framförallt upp genom en årlig koncerngemensam elevenkät i januari/februari varje läsår.

*Nöjdhet, rekommendation och trivsel*

### *Nöjdhet*



Vi har en nedgång på den totala nöjdheten med skolan. Vi har i intervjuer och genom andra elevundersökningar konstaterat att flytten från en "egen" skola för bara våra elever till en större skolbyggnad med också andra elever påverkat nöjdheten negativt. Eleverna uppger att de tycker det är stökigt i matsal och gemensamma utrymmen. De är också negativt inställda till den inköpta catering mat som serveras i matsalen.

Det finns också en kulturkrock mellan våra elever och de som går på den andra skolan. De flesta av våra elever trivs med sin skola och vill vara på den för att lära sig mer inom de ämnen och kurser de behöver för sitt yrke. De flesta av våra elever har motivation för att vara på skolan. Den motivationen saknas i mycket hos den andra skolans elever vilket gör att de söker sig till skolbyggnaden för andra aktiviteter än att göra så bra ifrån sig som möjligt.

### *Rekommendation*

Vi bedriver en renodlad och väldigt specifik yrkesgymnasieskola mot restaurang och hotellbranschen. Elevernas svar på denna fråga tyder på att man inte kan rekommendera skolan till vem som helst. Har man inget intresse av dessa branscher har man inget att hämta på vår skola. Vi tycker dock att detta är lite problematiskt då vi ser att behovet av utbildade ungdomar inom dessa branscher är mycket stort. Vi har också svårt att rekrytera fler elever än de vi redan nu fångar. I olika marknadsföringsinsatser riktade mot unga och ungdomar försöker vi öka kännedomen och kunskapen om skolan och de fantastiska

möjligheter dessa yrkesutbildningar ger. Vi har t.ex. i samarbete med en extern aktör haft kock - kollo på skolan för barn mellan 11 och 15 år. Vi är mycket aktiva i sociala medier och vi försöker ständigt finnas med i olika sammanhang som bidrar positivt till kännedomen om vår skola. Vi samarbetar också med externa intresseorganisationer och andra skolor som erbjuder samma programutbud för att hitta vägar till att öka kännedomen om våra fina utbildningar.

### *Trivsel*

Trots en nedgång på nöjdhet och rekommendation har vi en uppgång på trivsel. Eleverna uppger de senaste åren att de trivs allt bättre. Vi har under året fått nya lokaler som skapat möjligheter för elever att umgås bättre med varandra på raster och håltimmar. Vi har infört att det alltid finns kaffe eller thé tillgängligt under skoldagen. Vi har genomfört trivselskapande aktiviteter för eleverna i samråd med kurator. Vi har arbetat förebyggande med elevhälsan genom samtal och övningar för alla elever. Vi fortsätter att arbeta med trivselskapande aktiviteter. Elever som trivs väljer också att stanna kvar på skolan.

# Utvärdering av läsåret

## Undervisning och lärande

### Organisering av undervisning och lärande

Internationella hotell och restaurangskolan är placerad på två olika adresser med sin verksamhet. En restaurang där den praktiska undervisningen för skolans restaurangelever i huvudsak sker och en mer traditionell skollokal där undervisningen för hotell elever och teoretisk undervisning för restaurangelever bedrivs.

De fysiska förutsättningarna med lokaler på olika platser styr också organisationen av lektioner. Restaurangen som har öppet 4 dagar i veckan för externa lunchgäster styr också hur lektionsupplägget för den praktiska undervisningen kan genomföras. Som elev på skolans restaurangprogram har man därför undervisning i restaurangen i minst 6 timmars pass.

För hotellelever blir undervisningen mer teoretisk, eftersom vi inte har anpassade lokaler för deras mer praktiska kurser. Elever på hotellprogrammet har därför lite mer praktik än restaurangelever och gör fler studiebesök inom dessa ämnen.

En utmaning för organisationen av skolans personal är såklart att man befinner sig på olika adresser. I rubrikerna nedan beskrivs hur vi försökt organisera personalens mötestid så att alla är delaktiga och engagerade i hela skolan.

### Organisation och samverkansforum

Lärare på internationella hotell och restaurangskolan har större delen av sin undervisning och sin arbetsplats på antingen restaurangen eller skolan. Detta gör att hela personalgruppen inte möts dagligen och kan stämna av vad som händer på respektive arbetsplats. På skolan har i huvudsak lärare som undervisar i gymnasiegemensamma ämnen sina arbetsplatser. På skolan sitter också administratör och EHT samt rektor. På restaurangen har de lärare som undervisar i praktiska ämnen på restaurangprogrammet sina arbetsplatser.

Under höstterminen 2018 arbetade hela skolans personal gemensamt på kombinerade personalmöten och arbetsmöten en gång i veckan. I skoluppstart och under höstlovet hade vi gemensamma arbetsdagar med hela personalgruppen där i huvudsak all planering för olika aktiviteter beslutades och ansvarsfördelning delades ut. Eftersom hösten var rörig gällande personalsituation och nya lokaler tyckte jag som rektor att fokus borde ligga på att göra planering och innehåll

gemensamt med hela lärarkåren. Lärare och rektor träffades en gång i veckan under hela terminen för dessa möten. De gemensamma aktiviteter för eleverna som personal planerar under arbetsdagar genererar samarbeten mellan personal. Alla lärare har gott om planeringstid och kan därför använda delar av denna för olika samarbetsprojekt.

Förstelärare var också ledningsgrupp tillsammans med rektor och hade ett skolledaruppdrag. De två förstelärarna var också fysiskt placerade på de två olika skollocalerna. Detta gjorde att förstelärarna kunde fånga upp stämningar och händelser från de olika personalgrupperna och avhandla dessa med rektor på våra gemensamma träffar, en gång i veckan.

Efter en lite turbulent uppstart på året 2018 organiserade vi om och tydliggjorde uppdraget för förstelärare. Fokus blev att försöka få ihop personalgruppen som blivit allt mer splittrad under hösten. Omorganisationen genomfördes i tre steg. Rektor gjorde lektionsbesök hos all personal med återkoppling under medarbetarsamtal.

Förstelärare genomförde ett auskultationsuppdrag där personalen i tre omgångar fick besöka varandra för att därefter ha reflekterande möten som leddes av förstelärare.

Fler mötesforum infördes varje vecka, ett restaurangmöte för lärare på restaurangprogrammet, ett teorilärarmöte för lärare som undervisar i gymnasiegemensamma ämnen och ett hotell lärarmöte för hotellärare. Gemensamt för alla tre insatser var ett fokus på undervisningskvalitet. Undervisningskvalitet har också varit ett fokusområde för hela skolan under läsåret.

## Organisering av undervisningen

I auskultations uppdraget fick lärare i gymnasiegemensamma ämnen besöka yrkeslärare och vise versa för att stärka gemenskapen mellan de olika yrkeskategorierna på skolan. Ett annat mål med auskultationerna var att få samsyn i lärarkåren om undervisningskvalitet. I det sista och tredje auskultations besöket fick man feedback på en utmaning läraren upplever i klassrummet. Utvärdering av detta uppdrag visar att lärarkåren känner sig tryggare med varandra, är mer benägna att öppna sina klassrum och upplever att de fått syn på utvecklingsområden i sin egen undervisning.

Under den något turbulenta höstterminen uppmärksammades behovet av en resurslärare. Några klasser upplevdes som svårhanterliga i klassrumssituationer och på raster. I februari anställdes därför en resurslärare som arbetade i klassrummen tillsammans med pedagoger och ute i gemensamma lokaler vid raster. I mars erbjöd vi också elever i behov av stöd extra undervisningstid där resursläraren var ansvarig.

De flesta praktiska kurser delas av två lärare, på detta sätt kan lärare samplanera och organisera undervisningen samt sambedöma eleverna vid betygsättning. Vi upplever också att det är positivt för elever att möta olika pedagoger i samma kurs. De nationella proven vi har i Svenska, Engelska och Matematik sambedöms också enligt riktlinjer från Academedia.

De flesta klasser på IHR är små på hotellprogrammet har vi haft 10 elever i åk 3, 11 i åk 2 samt 14 elever i åk 3. Det gör att klassen sällan behöver delas, istället har vi av praktiska skäl slagit ihop hotellklassen med restaurangklasser i gymnasiegemensamma ämnen. På restaurangprogrammet har vi två klasser per årskull. Klasserna är mellan 20 till 25 elever stora. I den praktiska undervisningen i restaurangen gör det att man måste dela klasserna i två grupper, en som har servering och en som har kök. Detta för att köket inte rymmer mer än 12 elever samtidigt. Eftersom vi endast har ett kök och 6 klasser som ska dela på detta kök under veckans 5 skoldagar har vi löst undervisningen så att en klass i åk 3 alltid är ute på praktik. Kort kan man säga att ett och två ansvarar för veckans lunchservering i restaurangen medan åk 3 elever tar hand om kvällsservice en kväll i veckan.

Läsåret har vi därför av praktiska skäl indelat i 4 block där block 1 sträcker sig från skolstart till höstlov, block 2 från höstlov till jullov, block 3 från jullov till påsklov och block 4 från påsk till sommarlov. Eleverna på restaurangprogrammet växelläser sina praktiska kurser under dessa block. Den grupp som börjar block 1 i kök går i block 2 ut i matsal och vice versa. Att lägga schema för vår skola är trots skolans litenhet en utmaning. Vi har förlagt de flesta gymnasiegemensamma kurser till åk 1 och 2 då eleverna är mestadels på skolan. I åk 3 är de flesta kurser eleverna läser kopplade till praktiken, övriga kurser läses i "dubbel" hastighet under de två block eleverna är inne på skolan.

Under fyra veckor i december organiserade vi ett julprojekt för alla elever på skolan. Eftersom alla treor var ute på praktik dessa veckor rörde det sig om alla elever i åk 1 och åk 2. Projektet handlade dels om att servera julbord i restaurangen varsin vecka men också om att göra schemabrytande aktiviteter kopplade till jul och traditioner för de elever som inte var ansvariga för julbordet. Hotellever var integrerade med en restaurangklass i en julbordsvecka (de ansvarade tillsammans med restaurangeleverna för matsalen). Hotelleverna genomförde också en julmarknad som var välbesökt. Eleverna upplevde enligt utvärdering att dessa veckor var värdefulla och roliga och hoppas att det kan fortsätta. För lärare var upplevelsen tyvärr den motsatta, lärare kände sig inte delaktiga och engagerade i den utsträckning att man ville ta ansvar för de aktiviteter som var inplanerade. Eftersom elevernas engagemang och vilja att göra schemabrytande projekt är så tydligt vill vi ändå fortsätta med denna typ av aktiviteter.



## Arbete med ordningsregler och studiero

Under läsåret gjordes några åtgärder för att förbättra studiero genom ordningsregler. Rektor skickade först ut ett meddelande till alla elever om de ordningsregler som gäller i klassrum, tex rörande mat o dryck, vilka tillbehör eleven förväntas ta med och vikten om att komma i tid. När lärare under höstterminen började signalera att reglerna inte efterföljdes gjorde rektor ett nytt utskick om ordningsregler som också gick ut till alla vårdnadshavare. Vi gjorde också förtydliganden kring närvaro och frånvaro och en skärpning av CSN varningar i de fall där det behövdes.

När eleverna är på restaurangen och har sin praktiska undervisning är det oftast lättare för våra pedagoger att påvisa vikten av ordning och reda och att ta ansvar för sin arbetsmiljö. I våra skollokaler är det ibland svårare för elever att känna samma ansvar för lokalerna. Under läsåret jobbade alla mentorer och vuxna på skolan tillsammans med elever för att förbättra skolmiljön. Vi serverar frukost dagligen mellan 07.30-08.30 där eleverna själva får ansvara för framplock och borttagande. Kaffe och thé finns alltid att tillgå, men eleverna får ansvara för att brygga kaffet, hålla ordning på cafédelen och fylla på och plocka ur diskmaskinen.

Elever som behöver koncentrera sig och upplever att det inte är studiero i klassrummet har alltid möjlighet att sätta sig i våra gemensamma utrymmen där man oftast kan hitta en vrå och sitta mer ostört. Under läsåret organiserade vi också ett tillfälle i veckan med vår resurslärare där elev oavsett kurs fick möjlighet att sitta i en timme för att göra uppgifter eller studera till en examination.

## Organisering kring extra anpassningar

Under höstterminen stod det klart att vår specialpedagog behövde sluta. Lagom till jullovet blev vi därför utan specialpedagog. Specialpedagogen upplevde svårigheter att få gehör för extra anpassningar i personalgruppen. Arbetet med att kartlägga behov i elevgruppen gick därmed över till läraren själv. Upplevelsen bland pedagogerna är att vi har så många elever i behov av anpassningar så att vi istället för att konstruera en undervisning för "vanliga" elever och ett antal olika anpassningar för andra redan från början försöker att göra undervisningen anpassad för alla. Detta arbete kommer påbörjas under läsåret 19/20 och ingår i uppdraget att öka undervisningens kvalitet.

Alla elever och pedagoger har tillgång till de hjälpmedel som erbjuds via Google suite som alla pedagoger använder. Vi har också inläsningstjänst, Stava rex och Spell right .

## Utvärdering undervisning och lärande

### Utvärdering- Undervisningens kvalitet

Undervisningskvalitet har varit ett förbättringsområde på skolan under läsåret 18/19 och fortsätter vara det även kommande läsår. Allt fler elever har behov av anpassningar och undervisningsformer som inte är för "traditionella". På vår lilla skola med väldigt speciella kurser och ämnen är det en levande diskussion om hur vi möter alla elever på ett sätt som gör att alla kan tillgodogöra sig kunskap på bästa sätt. Vi har därför beslutat oss att gemensamt försöka förbättra undervisningens kvalitet genom gemensamma metoder och strukturer som eleverna kan känna igen.

### Utvärdering- Bedömning och återkoppling

Vi använder Schoolsoft för att informera elever om kursmål, uppgifter och bedömningskriterier. Vi använder också mentorstid för att enskilt med elever diskutera bedömning och betygsättning. Alla lärare återkopplar både skriftligt och muntligt hur eleverna ligger till i sina kurser. Vi kommer också utöver de terminsvisa utvecklingssamtalen införa en bedömningsdag, där eleverna själva uppsöker lärare för att få en muntlig återkoppling på betygsläget.

### Utvärdering- Studiero

Studiero är en fråga som elever upplever är dålig på Internationella hotell och restaurangskolan. Därför har det blivit ett arbetsområde för förstelärare till läsåret 19/20.

### Slutsats- Undervisning och lärande

De förbättringsområden som identifierats under läsåret 18/19 är prioriterade för utvecklingsarbetet på skolan under kommande läsår. Vi har organiserat om skolan och återinfört en biträdande rektorstjänst. Förstelärare arbetar specifikt med studiero, närvaro och undervisningskvalitet tillsammans med hela lärargruppen.

# Elevhälsoarbetet

## Organisering av elevhälsoarbetet

EHT på Internationella hotell och restaurangskolan består av rektor, skolsköterska, SYV och kurator. Halva läsåret hade vi också en specialpedagog. EHT teamet träffas för möte en gång i veckan och där tas anmälningar om elever i behov av olika åtgärder upp, likväl som samtal om det främjande och förebyggande arbetet. Rutiner för anmälan, utredning och uppföljning av särskilt stöd finns och har fungerat under hösten då vi fortfarande hade en specialpedagog. Under våren har EHT gällande elever handlat mer om specifika insatser och stöd utanför skolan där EHT:s olika funktioner tagit nödvändiga kontakter.

## Utvärdering av elevhälsoarbetet

### Utvärdering- Hälsofrämjande och förebyggande arbete

På IHR anser vi alla i EHT teamet att vi arbetar ytterst aktivt med det främjande och förebyggande elevhälsoarbetet. Rektor arbetar med att skapa relationer till alla elever genom samtal, att gå in som vikarie och att ständigt vara uppdaterad på vad som händer i elevgruppen. Kurator arbetar också relationellt med eleverna dels genom att finnas där eleverna är under sina arbetsdagar, men också genom TAGG gruppen, en elevgrupp som uppstod efter vår teambuilding med skolan på barnens ö. TAGG (trygghet, aktivitet, glädje och gemenskap) gruppen har under året gjort olika aktiviteter utanför skoltid för alla elever som vill vara med. Runt halloween träffades man på skolan för att fika och se på film, under våren har man haft olika utomhusaktiviteter. Skolsköterska har under sina hälsosamtal fått fina relationer till IHRs elever vilket lett till fortsatt samtalsstöd för några som behövt det. SYV har också arbetat relationellt genom att aktivt delta i olika avslutningar, finnas på plats för eleverna på raster och håltimmar och självklart genom att guida eleverna gällande deras olika val av kurser och inriktningar.

Under året har IHR haft några förebyggande och hälsofrämjande aktiviteter för eleverna på skolan. Tidigt på hösten genomförde vi en teambuilding för alla elever och all personal ute på Barnens Ö. Under två dagar och en natt samlades hela skolan för olika gruppstärkande aktiviteter och gemensam matlagning och övernattnig. Hela vistelsen skapade bättre förutsättningar för elevernas fortsatta samarbete över program och årskullgränser. Utöver elevernas ökade samarbete och lust att umgås med varandra gav det också skolans personal förutsättningar för ett bättre samarbete med varandra.

### Utvärdering- Åtgärdande arbete

Rutiner för anmälan, utredning och uppföljning av särskilt stöd finns men har inte fungerat så väl sedan specialpedagogen försvann. Vi har under vårterminen haft en resurspedagog anställd som gått in i klasser som

uppfattats som stökiga. Han har också kunnat sitta med elever utanför klassrummet vid behov. Samma person har också under onsdagar organiserat studiepass där elever som behövt extra tid kunnat sitta och studera utanför klassrummet.

## Slutsats elevhälsoarbetet

En undervisande lärare har gått ned i tjänst för att också utbilda sig till specialpedagog. EHT teamet arbetar närmre personalgruppen och deltar också på personalmöten. Vi fortbildar också EHT teamet genom att delta i SPSM:s kurs om ett bättre elevhälsoarbete.

# Likabehandlings- och Värdegrundsarbete och arbete med normer och värden

## Organisering av likabehandlings- och värdegrundsarbete

På Internationella Hotell- och Restaurangskolan genomförs från och med läsåret 2018/2019 en gemensam likabehandlings- och värdegrundskartläggning varje höst och där utvärderas arbetet med dessa frågor och risker för kränkningar och diskriminering kartläggs. Denna ligger sedan som grund för skolans plan mot kränkande behandling och diskriminering som uppdateras i januari varje år där skolans organisation och rutiner samt arbete kring dessa frågor framgår och där planeras också det främjande och förebyggande arbetet som skolan avser genomföra under kommande läsår.

## Organisering av arbetet med normer och värden

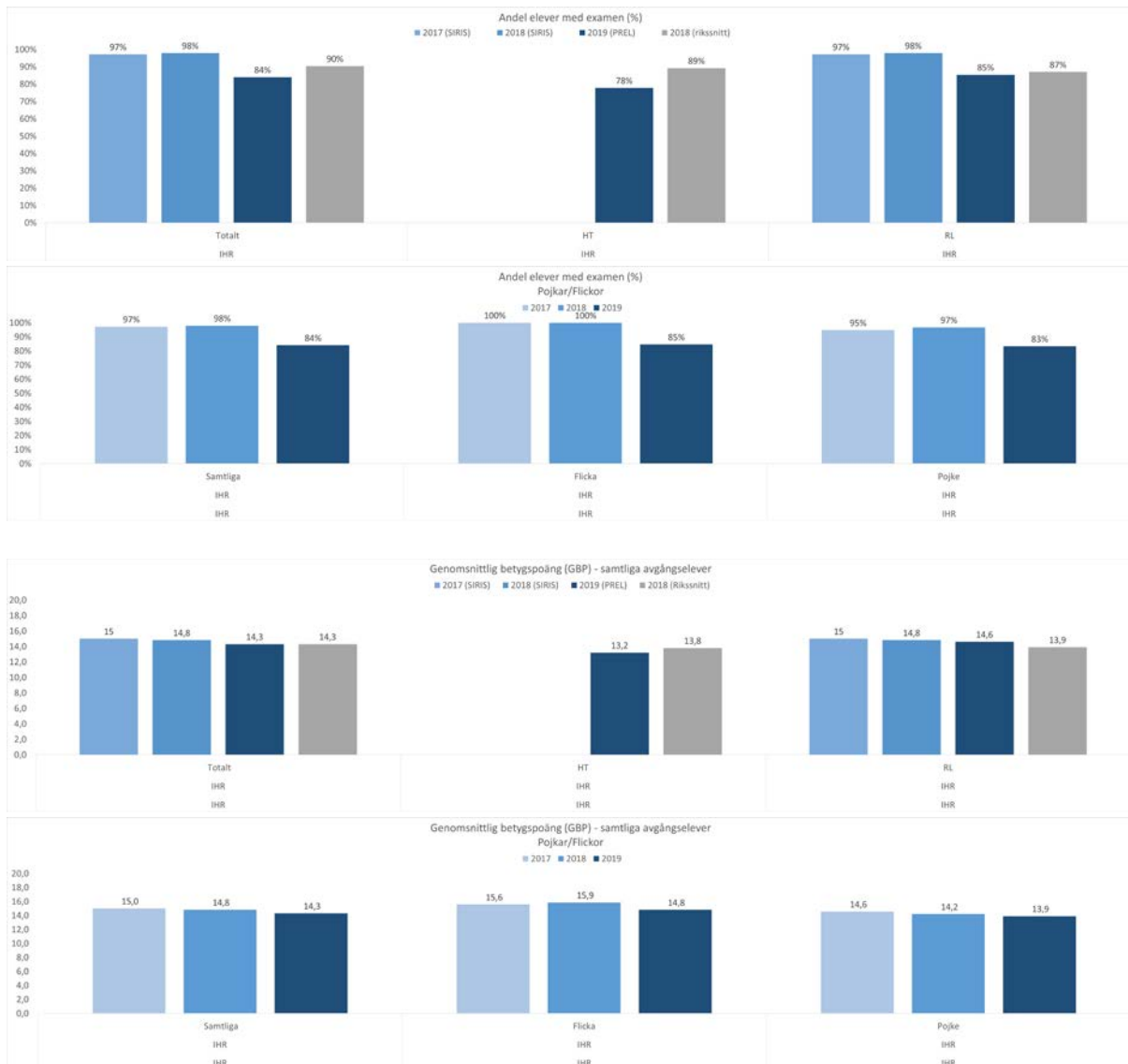
Arbetet med normer och värden bedrivs dels i klassrummet i den vanliga undervisningen, men också som övningar under mentorstid och som gemensamma schemabrytande aktiviteter för hela skolan. Under en teambuilding på hösten 2018 tog vi skolans alla elever till Barnens Ö för gemensamma aktiviteter, föreläsning om normer och värden samt gruppövningar på samma tema. Vid schemabrytande aktiviteter är vi alltid noga med att blanda grupper från olika årskullar och klasser för att främja skolans värdegrund.

## Utvärdering- Likabehandlings och värdegrundsarbete och arbete med normer och värden

På internationella hotell och restaurangskolan har vi elever från alla kulturer, bakgrunder och delar av landet. Våra elever speglar den mångfald som finns inom hotell och restaurangbranschen och vi försöker som skola hela tiden ta till vara på detta på bästa sätt. För oss blir det därför naturligt och viktigt att prata om värdegrundsfrågor, genus och mångfald för att visa respekt för varandra och andra. I serviceyrken är också respekt och vänlighet ledord för att kunna lyckas inom yrket.

# Resultatredovising

## Resultatredovising avgångselever

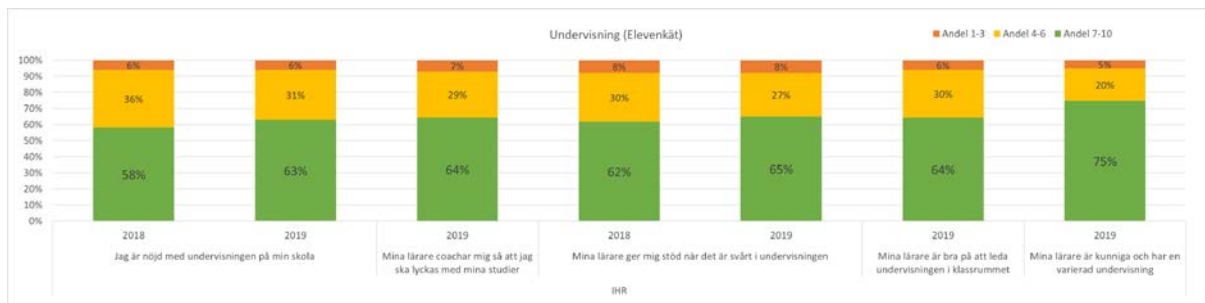
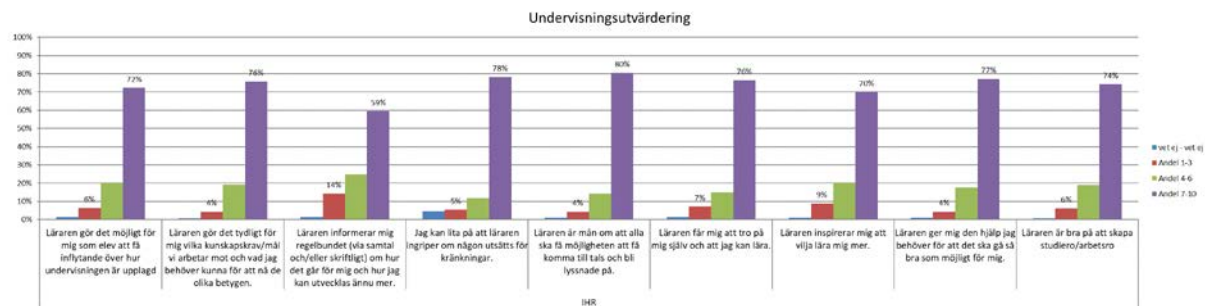
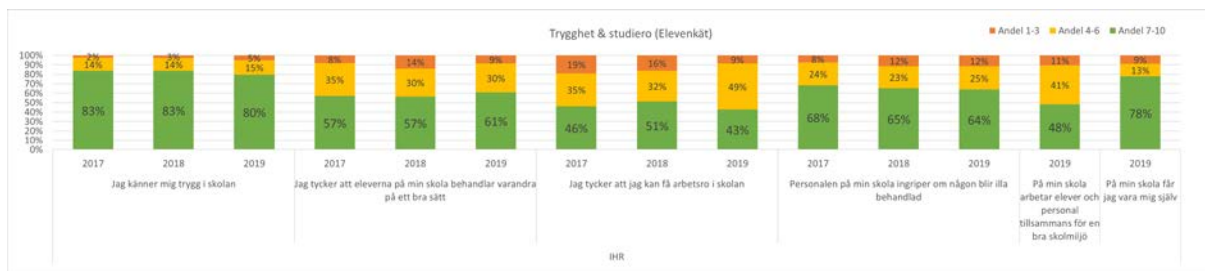


# Resultatredovisning samtliga elever



# Indikatorer- undervisning, trygghet och studiero

Diagram Undervisning elevenkäten samt Undervisningsutvärderingen, LoV-kartläggning, Trygghet och studiero elevenkäten





# Resultatredovisning Upplevd kvalitet

