



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Grundforløb 2 Gastronom/Kok

August 2018



Indhold

1. Pædagogisk og didaktisk overvejelser forud undervisningen	3
Struktur og temaer i grundforløb 2 for gastronom.	3
Oversigt over fag og niveauer i gastronom, gf2	3
Undervisningen indhold	3
Undervisningen – pædagogisk set.....	7
Lærer og elev	8
Undervisningens faglige indhold i temaerne.....	8
Sensorik	8
Service	9
Bæredygtighed	10
2. Elevens kompetencer og uddannelsesplan	11
Personlig samtale inden uddannelsesstart.....	11
Personlig uddannelsesplan.....	11
Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs.....	12
Talent og højere niveauer.....	12
EUX - Grundforløb 2.....	12
3. Evaluering og bedømmelse	13
Løbende evaluering i de enkelte temaer.....	13
Evalueringkriterier i temaet Sensorik	13
Evalueringkriterier i temaet Service	14
I temaet gastronom evalueres i forhold til temaets læringsmål, og eleven introduceres til grundforløbprøvens krav og bedømmelseskriterier.	14
Afsluttende standpunktsbedømmelse	14
Grundforløbs-prøven.....	15
Prøvens mål	15
Bedømmelsesgrundlag.....	17
Bedømmelsesplan og -kriterier	18
Mål for udd.specifikt fag for gastronom.....	19

1. Pædagogisk og didaktisk overvejelser forud undervisningen

Struktur og temaer i grundforløb 2 for gastronom.

Grundforløb 2 for gastronom er bygget op jfr. BEK nr. 401 af 01/05/2018, bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom og tværgående bekendtgørelser i forbindelse hermed.

Generelle overvejelser vedr. gennemførelse af undervisning findes i skolens generelle lokale undervisningsplan. Denne beskrivelse drejer sig om det specifikke forløb.

Oversigt over fag og niveauer i gastronom, gf2

Fagnummer	Skemabrik	typologi
20029	Førstehjælp	Certifikat
10805	Brand	Certifikat
09601	Alm. Fødevarerhyg.	Certifikat,
10815	It, F	Grundfag, stp. Karakter
10819	Naturfag E	Grundfag stp.karakter/prøve udtræk
10804	Dansk E	Grundfag, stp.karakter/prøve udtræk
	Sensorik	Lokal fag
	Service	Lokal fag
11952	Gastronom	Udd.specifikt fag, stp.karakter og prøve
	Fagnørd	Lokalt fag
	Støttefag	Lokalt fag
	Motion	Lokalt fag

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed. Bevægelse integreres i temaerne, jfr. fælles beslutning om denne del af grundforløbet.

Undervisningen indhold

På grundforløb 2 på gastronom arbejdes der med tre overordnede temaer – Sensorik, Service og gastronom.

I Sensorik og service samarbejdes der indholdsmæssigt med grundfagene dansk, naturfag og it, så eleverne oplever en sammenhæng og fagtoning/praksisnær og anvendelsesorienteret tilgang til grundfagene.

I temaet "Sensorik" arbejdes der med forskellige tilberedningsmetoder ud fra råvarernes anvendelsesområde, der arbejdes med sensorik, sæson og kvalitet. Som elev skal man lære at anvende forskellige tilberedningsmetoder, og ud fra kendskab til sensorik og sæson, sammensætte og tilberede retter og menuer under hensyntagen til ergonomisk, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt brug af arbejdsbeklædning og værktøj. Som elev vil du desuden arbejde med anretning og de fem

grundsmage, så du kan sammensætte retter og menuer. Den teoretisk del introduceres i oplæg og lign. og den praktiske del omkring hygiejne og den sikkerhedsmæssige anvendelse af værktøj får eleven kendskab til i værkstedet. Undervejs i temaet udfylder eleven en portfolio, der giver eleven og læreren et overblik over elevens praktiske arbejde samt af forskellige tilberedningsmetoder. I dette tema gennemføres hygiejneundervisningen på certifikatniveau.

I temaet "Service" arbejdes der med servicedelen af uddannelsen. Eleven vil dække borde, betjene gæster, a la carte servere samt øve sig i god fremtoning overfor gæsten. I dette tema skal man som elev lærer at stå i forskellige servicesituationer med fokus på service, samarbejde, hygiejne og adfærd. Eleven vil også lære at sammensætte og tilberede menuer, herunder også de kokkefaglige klassiske retter under hensyntagen til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. De forskellige opgaver under dette tema giver eleverne indblik i betydningen af det tværfaglige arbejde i forbindelse med restaurantåbning. Derudover vil der også blive arbejdet med sundhed, motion, ernæring og forebyggelse af folkesygdomme, samt eleverne vil få kendskab til de energigivende stoffer i maden.

I de første uger opnår eleven uddannelsens certifikater: førstehjælp og brand samt fødevarerhygiejne, så viden herfra kan anvendes i praksis.

Service og sensorik dækker over de første 16 uger, og er inddelt i flere mindre temaer:

Tema/ uge	1	2	3	4	5	6	7	8
Sensorik	Intro	Intro	Dansk Madkultur	Dansk Madkultur	Restaurant åbning	Restaurant åbning	Bæredygtighed	Bæredygtighed
Service	Praktik- uge 40	Evaluering/valg	Kend dit fag	Kend dit fag	Åbning	Åbning	Street food Eks i da/nat	Street food

Indholdsmæssigt arbejdes der med følgende læringsmål:

Emne	Fælles læringsmål
Råvarer, udstyr og metoder	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Have kendskab til de mest almindelig forekommende råvaregrupper - Have kendskab til anvendelsen af håndværktøj og maskiner - Have kendskab til gængse grundtilberedningsmetoder - Have kendskab til de mest almindelige fagudtryk vedr. råvarer, grundtilberedningsmetoder og maskiner/værktøj - Have kendskab til dansk madkultur - Have kendskab til international madkultur <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anvende råvarer, håndværktøj og maskiner til produktion af enkle retter og komponenter - Anvende grundtilberedningsmetoder og arbejdsteknikker til produktion af enkle retter og måltidskomponenter - Tilberede enkle retter og måltidskomponenter jfr. dansk og international madkultur
Sensorik	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Have kendskab til 5 grundsmage og fødevarernes kulinariske kvalitet - Kendskab til fødevarernes kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarerne <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anvende sensorisk kvalitetsvurdering
Salg og Service	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Vidensmål</u> - Have kendskab til almindelige opdæknings, serverings- og salgsformer <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Foretage kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer
Ergonomi	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Have kendskab til forebyggende handlinger i forhold til ergonomi og arbejdsmiljø <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer -
Sundhed	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kendskab til de energigiende stoffer, energibegrebet og deres sundhedsmæssige betydning - kendskab til fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - foretage beregning af energiindhold, energiprocenter og fiberindhold digitalt - forklare en ret/et måltids ernæringsmæssige sammensætning

	<ul style="list-style-type: none"> - tilberede sunde, enkle retter og måltidskomponenter - anrette tilberedte retter/ måltidskomponenter i vejledende portionsstørrelser
Økonomi, indkøb og kalkulation	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Viden om indkøb, svind, bestilling, portionsstørrelser, anslået tidsforbrug og forkalkulation <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Beregning af rensesvind, indkøbsmængder og pris for en ret eller et produkt
Bæredygtighed	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Planlægge og tilberede retter/måltidskomponenter ud fra kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi

I temaet "Gastronom" arbejdes der fagspecifikt, og her fokuseres undervisningen på følgende læringsmål:

Gastronom/tjener	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Viden om opstilling af budget og prisberegning af varer - viden om gæste og kundebetjening i forskellige service og salgssituationer - viden om opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning - viden om almindelig forekommende kolde og varme drikke i hotel og restaurationsvirksomhed - viden om principper for markedsføring <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning - foretage gæste og kundebetjening i forskellige service og salgssituationer <p><u>Kompetencemål</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer, 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer, 3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer, 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol, 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling, 7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,
-------------------------	--

- | |
|--|
| <p>8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,</p> <p>9) portionere og anrette til selvbetjening,</p> <p>10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantionsområdet,</p> <p>11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,</p> <p>12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,</p> <p>13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger</p> |
|--|

Undervisningen – pædagogisk set

På EUC Nord arbejder vi med brancherelevant praksisnær undervisning. På gastronom tages der udgangspunkt i praksis. Der lægges løbende teori ind, som så umiddelbart omsættes til praksis, der øves, vejledes, bedømmes og reflekteres i en løbende proces gennem hele forløbet. Derved bliver man som elev mere og mere selvkørende og derved lærer eleven at vurdere hvilke korrektioner der kan anvendes i givne situationer og arbejdsopgaver. I branchen arbejder eleven ofte delvist selvstændigt og skal derfor kunne fungere selvregulerende.

Undervisningen vil være tværfaglig. Derfor er grundfagene dansk og naturfag knyttet til uddannelsen som gastronom. I naturfag bliver der arbejdet med bl.a. råvarernes køkkentekniske egenskaber og rengøringsmidlers kemi samt sikkerheden omkring disse. Også bevægelse vil være en naturlig del af arbejdsdagen, så arbejdsstillingerne varieres, og dermed kompenserer for muskler og led der belastes.

På uddannelsen bruges der forskellige undervisnings- og arbejdsformer. Der vil være fælles undervisning, men der vil også blive givet råd og vejledning til den enkelte elev. Udover fælles undervisning bliver der også arbejdet med case-opgaver, hvor der arbejdes individuelt. De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver plads til, at der kan differentieres blandt eleverne. Differentieringen sker både i dybden, så større præcision kan opøves, og/eller i bredden, således at der kan arbejdes fra flere forskellige vinkler i forhold til en given opgave.

Vi niveauinderer igennem hele grundforløbet i grupper, så alle får mulighed for at yde sit bedste. Differentiering i praktikken foregår ved at eleven har en indflydelse på arbejdsgangen i køkkenet.

Der differentieres i praktikken igennem hele forløbet i forhold til:

- a. Arbejdshastighed
- b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad
- c. Ukendte råvarer
- d. Præcision i udskæring, anretning mv.
- e. Sensoriske virkemidler.

f. Samarbejde

Dygtige elever tilbydes ekstra opgaver, ud over den obligatoriske opgave i temaet.

Lærer og elev

Eleverne vil opleve at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af værktøj- og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som vejleder og sparringspartner, der viser faglighed, og støtter eleverne i udfoldelsen af teknikker mv.

Eleverne inddrages i undervisningen, så de selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er de med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. De vil også blive inddraget i forhold til at planlægge hvordan de arbejder med omsætning af ny teori – skal der læses først, eller eksperimenteres og reflekteres ved hjælp af lærerens løbende vejledning i forhold til given opgave.

Undervisningens faglige indhold i temaerne.

Her følger en nøjere beskrivelse af undervisningens fagfaglige indhold i de 4 temaer.

Sensorik

Her vil du komme til at arbejde med råvarer. Du vil få kendskab til råvarernes sæson og kvalitetskendetegn, og få mulighed for at tilberede retter og menuer med kendskab til grundlæggende tilberedningsmetoder. Du vil desuden arbejde med anretning og de 5 grundsmage, så du kan sammensætte retter og menuer primært i forhold til dansk madkultur.

Du har grundlæggende kendskab til opbevaring, sæson og kvalitetskendetegn for gængse råvarer til madfremstilling.

- a. Kød og fjerkræ
- b. Fisk og skaldyr
- c. Frugt og grønt
- d. Mel og ris typer
- e. Mejeriprodukter
- f. Olier og krydderier

Du har kendskab til anretning og farvesammensætninger samt til grundsmagene, og du kan under vejledning, udføre grundlæggende tilberedningsmetoder.

- a. Grundsmage
- b. Anretningslære
- c. Kogemetoder

- d. Stegemetoder
- e. Jævnemetoder

Du kan samarbejde omkring tilberedning af fødevarer, ergonomisk og arbejdsmæssigt korrekt samt bruge værktøj og udstyr i køkkenet korrekt.

- a. Hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt arbejdsbeklædning
- b. Hensigtsmæssig arbejdsstilling
- c. Fødevare og personlig hygiejne
- d. Betjene ovn, opvasker, kødhakker og håndværktøj i køkkenet
- e. Indgå og arbejde i teams.

Undervisningens indhold og konkrete emner centrerer sig om tilberedning af retter og menuer med fokus på råvarernes sæson, kvalitet, sensorik, anretning, samarbejde. I dette tema gennemføres hygiejneundervisningen på certifikatniveau.

Der tages udgangspunkt i de grundlæggende tilberedningsmetoder samt den sensoriske del af retten/menuen samt sæson, økonomi og kvalitet.

Der arbejdes med grundsmagene, anretningslære, farvesammensætninger samt alle undergrupperne inden for kogning, stegning og jævning. Sikkerhed, hygiejne og ergonomi i køkkenet er også fokuspunkter.

Dansk kobles på her med elevernes egen arbejdsskema for dagens arbejde, hvor eleverne opdeler opskriften i en tidsplan. Eleven arbejder med feed back skema til eleverne omkring dagens arbejde i køkkenet.

I dette første tema anvender læreren evnen til at observere eleverne grundigt og velovervejet, så dygtige elever identificeres tidligt og sikres udfordringer, og svage elever støttes tidligt i forløbet, således at de bliver så dygtige som de kan.

Service

Her vil du komme til at arbejde med menuer, klassiske retter og service. Du vil lære at dække borde, betjene gæster samt styrke den gode fremtoning overfor gæsten. Du vil få indblik i betydningen af det tværfaglige arbejde i forbindelse med restaurant åbning. Du vil lære at sammensætte og tilberede menuer, samt tilberede de kokkefaglige klassiske retter. Du vil få kendskab til sundhed, motion, ernæring og forebyggelse af folkesygdomme; og erhverve viden om de energigivende stoffer i maden.

Undervisningens indhold og konkrete emner centrerer sig om borddækning og elevens kendskab og anvendelse af forskellige serveringsformer samt servicering af kunder/ gæster med fokus på adfærd og fremtoning. Derudover fokuseres der på tilberedning af klassiske retter samt menuer under hensyntagen

til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. Og kendskab til de energigivende stoffer i maden samt motion og folkesygdomme. Der serveres for gæster i forskellige servicesituationer.

Der tages udgangspunkt i service, serveringsformer, gæstebetjening, borddækning, fremtoning og adfærd.

Der arbejdes med de kokkefaglige klassiske retter, med fokus på hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson, så eleverne får kendskab til branchens faglighed.

Sundhed, motion, ernæring og de energigivende stoffer er også fokuspunkter. Dansk kobles på her med elevernes egen arbejdsskema for dagens arbejde, hvor eleverne opdeler opskriften i en tidsplan. Samt feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Bæredygtighed arbejdes med viden om hvordan maden kan sammensættes, så vi igennem maden bidrager til at tage hensyn til miljøet. Du vil også arbejde med at være mere bevidst omkring forbruget af vand og el i forbindelse med tilberedning af forskellige retter og råvarer. Ressourcebevidsthed er også at være omhyggelig med at undgå madspild, både under klargøring, ved tilberedning og i forbindelse med overproduktion af retterne. Her gælder det om at være iderig og kreativ, således at så lidt som muligt ryger i "den sorte pose". Temaet opdeles flere undertemaer, bl.a madspild og økologi.

Du kan under vejledning indkøbe og fremstille bæredygtige og økologiske måltider på baggrund af grundlæggende viden om bæredygtighed, madspild og økologi.

Du kan foretage IT søgning omkring bæredygtighed og hertil relevante emner, og skal fremlægge dine informationer overfor holdet på en valgfri måde, gerne med inddragelse af digitale medier.

Der er stor fokus på den bæredygtige/ miljømæssige vinkel i branchen, bl.a fordi stort madspild også drejer sig om økonomi – og ved at fokusere på mindre spild kan man være med til at skabe økonomi til at købe råvarer af en bedre kvalitet.

Dansk kan med fordel kobles ind her, bl.a med aktuelle småfilm eller artikler om emnet. Eleverne kan selv lave en film, der kan belyse en vinkel i forhold til emnet. Projektet skal fremlægges skriftlig, derfor vil der være mulighed for at koble dansk til undervisningen på selve opgaveskrivningen.

Undervejs udfylder eleven en portfolio, der giver eleven og læreren et overblik over elevens praktiske arbejde samt af forskellige tilberedningsmetoder.

Undervejs i alle temaer fungerer læreren som oplægsholder, vejleder og sparringspartner. Feed-forward skema til den enkelte med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling. Læreren skifter imellem forskellige arbejdsformer/roller så som oplægsholder, vejleder og sparringspartner.

Feedback fra den enkelte elev til læreren. Læreren som oplægsholder, vejleder og sparringspartner. Feed-forward skema til den enkelte med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling. Der varieres i arbejdsformen, så eleven arbejder både enkeltvis og i grupper i praktikken, og der arbejdes med rotation i grupperne med henblik på forskellige arbejdsroller i køkkenet, så alle opnår målene. På den måde lærer alle at skrælle en kartoffel mm.

Efterhånden laver eleven sin egen arbejdsplan ud fra opskrifter samt en feed-back til læreren omkring dagens arbejde. og ved udvalgte emner fremlægges for holdet, gerne ved valg af digitale medier, så færdighederne i disse styrkes.

IT/portfolie som dokumentation for elevens praktiske arbejde; og som understøttende værktøj hele forløbet igennem på varierende måder.

2. Elevens kompetencer og uddannelsesplan

Personlig samtale inden uddannelsesstart

Alle elever, der har søgt optagelse kommer til en personlig samtale med en vejleder inden eleven skal starte på grundforløbene. Under denne samtale afdækkes elevens forudsætninger ud fra skolebeviser, og elevens viden og motivation for uddannelsesvalget, samt evt. tidligere støtte eller it-rygsæk, samt evt. andre bekymringspunkter.

Under denne samtale vil eleven også få vejledning ift. ønsket uddannelse samt hvilke krav dette vil stille til elevens uddannelse. Der vil fra uddannelsernes start blive talt om overgangskrav ift. Hovedforløbene, og hvordan eleven kan honorere særligt grundfagsniveauerne. Elever kan blive opfordret til at tage fag inden uddannelsesstart.

Personlig uddannelsesplan

På grundforløbet skal elev og lærer lære hinanden godt at kende i løbet af de første 14 dage.

Den første klassekontaktlærersamtale foregår her, og der foretages en kompetencevurdering i dansk og matematik mhp. Vurdering af om eleven skal deltage i dansk som støttefag eller dansk som andetsprog i studieværkstedet/cafeen, tilrettelæggelsen af evt. sps-undervisning og it-rygsæk.

Ved denne klassekontaktlærersamtale tales der også om elevens uddannelsesvalg, og der snakkes her om hvorvidt eleven skal bruge tid på ekstra grundfag som en del af grundforløbet mhp. at sikre, at eleven opnår de ønskede overgangskrav efter grundforløb 2. Senere følges der op med samtaler om elevens strategi for praktikpladssøgning – her følges der op med forskellige initiativer som støtter eleverne i praktikpladssøgningen.

Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs

Undervejs i grundforløbet vil elevens kompetencer løbende blive vurderet efter hvert temaforløb. Til hvert tema er der angivet hvilket fokus eleven vurderes efter. Eleven vil få feedback og feedback ift. dette.

Yderligere gennemføres der planlagte og strukturerede elevsamtaler mhp. Elevens uddannelsesvalg og kompetenceudvikling efter følgende procedure:

Efter de første 11 uger vil der være en grundig elevsamtale med vurdering af elevens udvikling og kompetencer ift. uddannelsesvalget. Desuden vil eleven her blive vejledt ift. hans uddannelsesvalg set i forhold til hans arbejde og udvikling i forløbet indtil videre.

Ved afslutningen af grundforløbet skal lærer og elev igen snakke sammen om elevens udvikling og kompetencer som afrunding på forløbet.

Talent og højere niveauer

På grundforløbene hedder EUC Nords talentfag "Fagnørd", her er der mulighed for at dykke ned i og se på hvilke faglige finurligheder, smarte og spændende teknikker, der er på spil i faget nu og måske i fortiden – for også se på historiske teknikker, der kan bringe inspiration til fremtiden. Lærerne vil være på udkig efter talenterne, og prikke dem på skulderen og tale med dem ved evalueringerne, men der er også tale om at de elever, der har plads i skemaet og tid og lyst til at deltage i vagfaget får lov til at deltage for at kunne blive trukket op og draget ind i fagets fascination.

Når vi spotter talenter vil vi også rette henvendelse til elevens uddannelsesvirksomhed eller til praktikcentret. De skal også være opmærksomme på eleven, således at vi kan sætte en god udvikling i gang for eleven, hvor hans talentforløb understøttes af praktikvirksomheden eller praktikcentret. Samarbejdet omkring talentforløbene vil fortsætte gennem hovedforløbene – dels vha. større kontakt mellem skole og virksomhed, men også vha. talentforløb på uddannelserne.

Undervisningen i grundfagene vil oftest være undervisning på flere niveauer samtidigt for at stimulere til at eleverne opnår eller strækker sig efter så højt et niveau som muligt. Så de elever, der allerede har et bestemt overgangskrav kan godt blive opfordret til at tage faget på et højere niveau eller tilbydes anden undervisning, f.eks. fagnørd. Alle elever er indplaceret på niveauet efter de første 14 dage på gf2.

EUX - Grundforløb 2

EUX eleverne følger på grundforløb 2 deres valgte eud-uddannelse i det uddannelsesspecifikke fag. I grundfagstimerne følges de tre relevante x-fag for deres uddannelse. Dvs. i matematik, fysik

og kemi har de hold for sig selv. Her arbejder sig op på grundfagene C niveau sammen med de andre EUX elever i en samlæsningsmodel. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

EUX eleverne arbejder sammen med de andre elever i deres eud-uddannelse, når de undervises i det uddannelsesspecifikke fag. Der udarbejdes særlige projektopgaver, som EUX eleverne kan arbejde med, når dette er hensigtsmæssigt.

EUX eleverne skal til eksamen i et af de tre x-fag på gf2. Det sker ved udtræk jfr. reglerne for grundfag i erhvervsuddannelserne som x-fagene følger.

3. Evaluering og bedømmelse

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev, samt et feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Der arbejdes med forskellige krav til elevens dokumentation. Gennemgående er et kompendie med faglig relevante tekster og figurer. Til praktikken arbejder eleven med udfyldelse af en portfolio. I de forskellige temaer fremgår den konkrete dokumentation tydeligt, og der vil være variation således at forskellige måder tilgodeses og bedømmes

Løbende evaluering i de enkelte temaer

Evalueringskriterier i temaet Sensorik

Der vil være en løbende evaluering hver gang eleven er i køkkenet. Maden evalueres på opstillede kriterier:

- a. Indgå og arbejde i teams
- b. Grundtilberedninger
- c. Elevens arbejdsplanlægning og efterfølgende menufremstilling

- d. Sensorik
- e. Sikkerhedsmæssig beklædning og anvendelse af værktøj
- f. Hygiejne

Portfolio vil benyttes til dokumentation, så alle elever opfylder kravene mht tilberedningsmetoder, og der evalueres på denne ved afslutningen af en uge.

Evalueringskriterier i temaet Service

Der vil være en løbende evaluering her gang eleverne er i køkkenet og restauranten. Der evalueres på opstillede kriterier:

- a. Samarbejde
- b. Service
- c. Grundtilberedninger
- d. Adfærd og etik
- e. Gæstebetjening
- f. Borddækning
- g. Hygiejne
- h. Sæson og kvalitet
- i. Sundhed og ernæring

Portfolio vil benyttes til dokumentation, så alle elever opfylder kravene mht. servicering af gæster, samarbejde, borddækning, sundhed og større sikkerhed i anvendelse af tilberedningsmetoderne, som går igen fra tema 1.

Eleven dokumenterer sit arbejde via billeder af maden, og kommentarerne givet hertil. En fra gruppen tager billedet, og dette kan tilføjes præsentationen.

I temaet gastronom evalueres i forhold til temaets læringsmål, og eleven introduceres til grundforløbprøvens krav og bedømmelseskriterier.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

Grundforløbs-prøven

Formålet er at teste om, du opfylder kravene i udvalgte overgangsmål til hovedforløbet på det nødvendige niveau. Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.

Du trækker en bunden opgave, og en fri opgave med en fast hovedingrediens, f.eks laks eller oksetyndsteg. Råvarerne til den bundne opgave er opdelt til hver enkelt elev. Hovedingrediensen i den frie opgave trækkes. Der vil være en råvarekurv tilhørende den specifikke hovedingrediens med udvalgte råvarer, således at du selv komponerer tilbehøret til retten.

Du får tid til at lave en arbejdsplan. Arbejdsplanen skal vises censor og eksaminator inden du går i gang med den praktiske udførelse af retterne.

Mens du arbejder, vil eksaminator og censor være tilstede i køkkenet, hvor de vil stille forskellige spørgsmål, og bede om uddybende forklaringer. Til spørgsmålene er der afsat 15 min. til hver elev, som vil være fordelt over 2 rundringer i køkkenet.

Du må medbringe bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler du har adgang til under prøven.

Hvis du i forbindelse med eksamensopgaven har behov for hjælp med læsning, skrivearbejde eller lignende, vil der blive lavet individuelle aftaler, om hvilken hjælp du har behov for. Aftaler om hjælp til eksamen skal i god tid inden eksamensstart være aftalt med eksaminator, og censor er orienteret på forhånd.

Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og dine færdigheder på følgende områder:

Viden

Du skal demonstrere grundlæggende viden på følgende områder:

2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.

11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger.

+ supplerende, skolespecifikke for EUC Nord:

5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.

8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling

Færdigheder

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.

Kompetencer

4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,

5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,

6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet,

8) foretage budgettering og prisberegning af fødevarer,

+ supplerende skolespecifikke for EUC Nord:

12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.

13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,

14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger

Bedømmelsesgrundlag

Du vil blive bedømt på:

Planlægning 15%

- Vejledende arbejdsplan indeholdende prøvens to opgaver inden for tidsrammen. Arbejdsplanen skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende evaluering/dialog som afrunding af prøven.
- Elevens refleksion over valg af tilberedningsmetoder og tilbehør til den frie opgave, *herunder mængden*.

Arbejdsproces 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser.
- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoder samt ergonomisk korrekt anvendelse af værktøj og udstyr.
- Elevens evne til at producere mad under hensynstagen til produktionshygiejne, oprydning og håndvask, herunder udførelse af eventuelle kritiske egenkontrolpunkter.

Produkt 30%

- Sensorisk bedømmelse, herunder anretning af elevens afleverede, færdigttilberedte retter.
- Tilberedningsmetodernes udførelse og brug af køkkentechnikker i relation til afleverede retter.
- Anvendelse af råvarer til tilbehør i den frie opgave.

Faglig dialog 25%

- Elevens viden om:
 - a. Anvendte råvarer
 - b. Hygiejne og egenkontrol
 - c. Grundtilberedningsmetoder
 - d. Sensorik og kvalitetskriterier, herunder farvesammensætning, sæson, konsistens og smagssammensætning.
 - e. Gæste og kundebetjening, herunder målgruppe
 - f. Elevens egne refleksioner ift. prøven, herunder arbejdsplan

Bedømmelsesplan og -kriterier

Karakter:

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt. Link: <http://eucnordeksamen.weebly.com/>

Bestået:

- a. Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt.
- b. Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c. Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d. Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- e. Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage.
- f. Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan.

Mindre væsentlige mangler er:

- a. En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar.
- b. Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres.
- c. Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d. Usikkerhed om besvarelse af teoretiske spørgsmål
- e. Usikker anvendelse af almindelig brugte redskabstyper/udstyr i køkkenet.
- f. Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

Væsentlige mangler er:

- a. Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder
- b. Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c. Eleven kender ikke de 5 grundsmage
- d. Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- e. Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- f. Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- g. Den praktiske opgave er ikke serverbar/ er uspiselig
- h. Den praktiske opgave er sundhedsfarlig.

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven

Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler

Eller

Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler.

Mål for udd.specifikt fag for gastronom

Nedenstående målpinde er kopieret fra gældende bekendtgørelse. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne:

Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængde.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.
- 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber, herunder energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse.
- 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.
- 9) Dansk og international madkultur.
- 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 12) Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed samt energiomsætning ved produktionen heraf.
- 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer, herunder statistik, tabeller og grafer.
- 14) Principper for markedsføring.
- 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger, herunder behandling af fysiske begreber.
- 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.
- 18) Samspillet mellem samfund, fødevareproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi.
- 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug.

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.
- 4) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer,

- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling,
- 7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,
- 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,
- 9) portionere og anrette til selvbetjening,
- 10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantionsområdet,
- 11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,
- 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,
- 14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger,
- 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed og
- 16) anvende regnetekniske hjælpemidler.

Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne, jf. Fødevarerstyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-6, have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.