

Lokal undervisningsplan

For

Hovedforløb

Gastronom

Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen.....	3
Afdelingens organisering	3
Fagfordeling på Gastronom, version 06	4
Pædagogiske overvejelser	5
Differentiering	5
Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer	5
Differentiering i håndværket	6
Undervisningens struktur og indhold	6
Hovedforløb 1.....	6
Hovedforløb 2.....	6
Hovedforløb 3.....	6
Evaluering og bedømmelse	6
Bedømmelsesplan	7
Under udarbejdelse.....	7
Afsluttende prøver	7

Overordnede regler og rammer for undervisningen

Undervisningen på hovedforløbet for gastronom tager afsæt i følgende lovgrundlag med tilhørende vejledning/ uddannelsesordning:

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen
<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2022/603>

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

- Skolens pædagogiske grundlag [her](#).
- Skolens eksamenshåndbog [her](#).

Pt er der flere uddannelsesordninger/ bekendtgørelser i spil, og uddannelsen planlægges og gennemføres jfr. den for eleverne gældende uddannelsesordning jfr. deres starttidspunkt.

Skolen tillader overgangsordninger, og der kan derfor være elever som har en tillægsaftale, som omhandler dette.

Afdelingens organisering

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg

Mail: dmk@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jnm@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77

Fagfordeling på Gastronom, version 06

Fagnr.	Fag	Niveau	Varighed Uge	H1, alle	H2, kok	H2, cater	H3, kok	H3, cater
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag								
17973	Fødevarehygiejne og egenkontrol	Rutine	1,0	1,0				
17975	Køkkenproduktion	Rutine/ Avanceret ¹	5,0 (4,0)	5,0				
17987	Kalkulation og it-teknologier	Rutine	1,0	1,0				
17988	Råvarelære 1	Rutine	3,0	3,0				
Fælles uddannelsesspecifikke fag kok/catering og smørrebrød								
17992	Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde	Rutineret	1,0		0,5	0,5	0,5	0,5
17993	Dansk-Fransk gastronomisk udvikling	Rutineret/ Avanceret	1,0		0,5	0,5	0,5	0,5
18039	Gastronomisk engelsk	Rutineret	1,0		1,0	1,0		
18059	Råvarelære 2	Avanceret	1,0		0,5	0,5	0,5	0,5
18077	Virksomhedsdrift og iværksætter	Begynder	1,0		1,0	1,0		
18078	Bæredygtighed	Begynder/ Rutineret	1,0		0,5	0,5	0,5	0,5
Uddannelsesspecifikke fag for specialet kok								
17684	Naturfag i produktion	1,2	1,0		1,0			
18122	Gastronomisk innovation	Begynder	1,0		0,5		0,5	
18123	Værtsskab, kok	Begynder	1,0		0,5		0,5	
18124	Køkkenproduktion, kok	Rutineret/ Avanceret	6,0		2,0		4,0	
Uddannelsesspecifikke fag for smørrebrød og catering								
17685	Køkkenproduktion, smørrebrød og	3,4	4,0			2,0		2,0
18126	Sundhed og ernæring	2,3	1,0			1,0		
17179	Værtsskab og salg	Rutineret	1,0			0,5		0,5
Valgfrie Udd. specifikke fag								
18307	Sundhed og ernæring	Rutineret	1,0		1,0			
1420	Kreativ tallerkenanretning	Avanceret	1,0		1,0			
14813	Danske egensretter	Rutineret	1,0					1,0
Skoleuger, ordinært eud/EUV 3				10	10	7	7	7

¹ Fagene med to niveau-angivelser kan tilbydes enkeltvis på højere niveau

Pædagogiske overvejelser

Undervisningen ses igennem erhvervet, og vi vil arbejde med en praksisrelateret tilgang til indholdet på uddannelsens forskellige forløb.

Vi har øje for at fagligheden skal være tydelig og gerne virke som et fagligt fællesskab og en motivator for at eleven bliver så dygtig som muligt, samtidig med at de lærer at forholde sig kritisk til omverdenen og er i stand til at handle selvstændigt.

Etableringen af trygge rammer, hvor elevernes lyst og mod på at udfolde og udfordre sig selv ses som en forudsætning for en vellykket undervisning.

Innovation og kreativitet er vigtige evner at opøve hos gastronom-eleverne, og gennem hele hovedforløbet søges at udvikle elevernes evne til at se nye muligheder og udfordringer i råvarer, tilberedningsmetoder og anretning.

Eleverne møder forskellige arbejdsformer igennem undervisningsforløbet. F.eks teoretiske kurser med udgangspunkt i bestemte fagfaglige begreber, teknikker og råvarer, praktisk køkkenarbejde eller rammesat projekt/casearbejde, hvor der er mulighed for medbestemmelse fra elevernes side.

Hele tiden er det et gennemgående tema i undervisningen at praksisrelatere, gerne med konkrete eksempler fra virksomhederne, og løbende inddrage elevernes erfaringer med stoffet fra praksis.

Dette sker for at understøtte elevernes evne til at koble fra teori til praksis, og omvendt. Her kan lærerne arbejde med at trække praktikken ind på skolen, og dermed lade eleverne arbejde med de teoretiske forklaringer på eksempler oplevet i praktiktiden.

For at sikre et fælles fokus på det fagfaglige indhold hos eleven, starter en skoleperiode med at læreren tydeliggør mål og indhold i læringsaktiviteterne på det aktuelle forløb.

I starten af skoleperioden etableres en systematisk fremadrettet feed-back struktur. Her sætter lærer og elev sammen mål for hvad der skal fokuseres på hos eleven for at nå målene for undervisningen og at der løbende samles op og justeres i forhold hertil.

Afslutningsvis laves en afsluttende feedback med eleven, og der rundes af med fælles at eleverne introduceres til målene for næste skridt i uddannelsen med henblik på et øget samspil mellem skole og virksomhed.

Differentiering

Differentieringen i undervisningen på hovedforløbet sker gennem følgende fokusfelter.

Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer

For at styrke elevernes faglige og personlige kompetencer er det vigtigt at variere undervisningsformerne, så forskellige kompetencer hos eleverne bringes i spil. Eleverne skal møde helhedsorienteret, tværfaglig og virkelighedsnær undervisning i både teoretiske og praktiske undervisningssituationer, erhvervs erfaring, sparring og udfordring skal være en del naturlig af hverdagen. Undervisningsformer der understøtter dette kan være par-vist arbejde, grupper og stationsundervisning, projekt og case-arbejde.

Differentiering i håndværket

På gastronomuddannelsen vil der blive differentieret både i bredden og dybden i forhold til den fagfaglige kontekst. Den case-baserede undervisningsform beskrives med minimumskrav. Alt efter elevens stærke og svage sider, aftales det med faglæreren hvorledes der kan arbejdes med disse.

Differentieringen vil tage udgangspunkt i følgende:

- Ekstra elementer tilkøbes opgaven
- Dokumentation og arbejdsplanlægning
- Sensorik
- Præcision i praktisk udførelse, øget sværhedsgrad i tilberedningsmetoder mv.
- Kreativitet og innovation
- Selvstændighed
- Arbejdshastighed
- Systematik og struktur

Undervisningens struktur og indhold

Struktur og indhold i hovedforløbene vises gennem skolens læringsplatform itslearning via nedenstående link.

Skoleforløb	Link fra It's learning
Hovedforløb 1	
Hovedforløb 2	
Hovedforløb 3	

Evaluering og bedømmelse

For at sikre at hver enkelt elev bliver så dygtig som muligt, arbejdes med en løbende fremadrettet feedback struktur for det enkelte skoleophold.

Eleverne på har gensidige feedback samtale med den gennemgående lærer på holdet. Samtalen forholder sig til det fagfaglige arbejdsindsats/niveau, elevtrivsel, fravær og udviklingspotentiale.

Den afsluttende evaluering sammenfatter elevens niveau, og munder ud i en standpunktskarakter. Samtidig afsluttes med en samtale, der peger frem imod næste skoleophold.

Bedømmelsesplan

Under udarbejdelse

Afsluttende prøver

Afsluttende prøver følger bekendtgørelse, uddannelsesordning og censorvejledning udstedt vedr. gastronomuddannelsen.

www.uddannelsesnaevnet.dk