



Lokal undervisningsplan

For

Hovedforløb

Gastronom og cater, version 06

2022



Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen.....	3
Afdelingens organisering.....	3
Fagfordeling på Gastronom, version 06.....	4
Pædagogiske overvejelser for undervisningen.....	5
Differentiering.....	5
Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer.....	5
Differentiering i håndværket.....	6
Differentiering ved hjælp af it.....	6
Evaluering og bedømmelse.....	6
Undervisnings indhold.....	7
Hovedforløb 1.....	7
Bedømmelsesoversigt H1.....	7
Hovedforløb 2.....	7
Bedømmelsesoversigt H2.....	8
Hovedforløb 3.....	8
Bedømmelsesoversigt H3.....	8
Bedømmelsesoversigt valgfrie uddannelsesspecifikke fag.....	9
Samarbejde med LUU og virksomheder.....	10
Afsluttende prøve på Gastronomuddannelsen.....	10



Overordnede regler og rammer for undervisningen

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

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til gastronom
<https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2023/227>

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

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

telf.: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jmn@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77

Fagnr.	Fag	Niveau	Vari 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	5,0 (4,0)				
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		1,0	1,0		
17993	Dansk-fransk gastronomisk udvikling	Rutineret/ Avanceret	1,0				1,0	1,0
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 iværksætteri	Begynder	1,0				1,0	1,0
18078	Bæredygtighed	Begynder/ Rutineret	1,0		1,0	1,0		
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				1,0	
18124	Køkkenproduktion, kok	Rutineret/ Avanceret	6,0		3,0		3,0	
Uddannelsesspecifikke fag for smørrebrød og catering								
17685	Køkkenproduktion, smørrebrød og	3,4	4,0			2,5		1,5
18126	Sundhed og ernæring	2,3	1,0			1,0		
18179	Værtsskab og salg	Rutineret	1,0					1,0
Valgfrie Udd. specifikke fag (Kok og cater: Unge og EUV 3 i alt 2,0 uge)								
18227	Det bæredygtige køkken	Rutine	1,0					
18307	Ernæring og sundhed	Rutine			1,0			
18358	Kreativ tallerkenanretning	Avanceret	1,0		1,0			1,0
18576	Menulære med drikkevarer	Avanceret	1,0					
18575	Mad til vegetarer og veganere	Avanceret	1,0					1,0
18207	Brød og madbrød	Begynder	1,0					
18209	Danske egensretter	Avanceret	1,0					
Skoleuger, ordinært eud/EUV 3				10	10	7	7	7
Skoleuger, EUV 1 og 2				9				
Skoleuger, EUV 1 og 2 kok (14,0 uger på trin 2)								
Skoleuger, EUV 1 og 2 cater/smørrebrød (12,5 uger på trin 2)								

¹ Fagene med to niveauangivelser kan tilbydes enkeltvis på højere niveau



Pædagogiske overvejelser for undervisningen

I undervisningen på gastronom- uddannelsen vil vi arbejde bredt med skolens fælles pædagogiske, didaktiske grundlag.

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 case-arbejde, teoretiske kurser med udgangspunkt i bestemte fagfaglige begreber, teknikker og råvarer, praktisk køkkenarbejde eller rammesat projekt/casearbejde, hvor der er mulighed for en vis grad af selv/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, således at 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. 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 tilkobles opgaven
- Dokumentation og arbejdsplanlægning
- Sensorik
- Præcision i praktisk udførelse
- Kreativitet og innovation
- Selvstændighed
- Arbejdshastighed
- Systematik og struktur

Fag på et højere præstationsniveau i uddannelsen starter allerede på H1, og sker med fokus på differentiering i undervisningen

Differentiering ved hjælp af it

It anvendes som redskab til at udarbejde dokumentation i casearbejdet, både via tekstbehandling, informationssøgning og regneark.

Elever, der har behov for støtteprogrammer screenes jfr. skolens politik for SPS-støtte, og for manges vedkommende er dette sket på grundforløbet. De vil dermed have en it-rygsæk med støtteprogrammer, der passer til deres behov og uddannelse.

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.

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

Der er udarbejdet en bedømmelsesoversigt for hvert hovedforløb



Undervisningens indhold

Hovedforløb 1

På 1 hovedforløb arbejdes der med udgangspunkt i råvarene, køkkenproduktion, kalkulation og fødevarehygiejne. .

Der er daglige oplæg med bestemte faglige temaer, f.eks mel og korn. Herefter ses der tværfagligt på råvarens køkkentekniske egenskaber, anvendelse, sensorik mv. Eleverne arbejder eleverne tematisk og oparbejder begyndende rutine i nogle af de forskellige grundtilberedningsmetoder som passer til de forskellige råvarergrupper.

For at skabe motivation, forståelse og engagement hos den enkelte elev vil undervisningen i videst muligt omfang være praksisrelateret med inddragelse af konkrete eksempler fra forskellige restauranter og fødevarer virksomheder. Det kommer til udtryk i en praktikopgave, hvor eleverne med udgangspunkt i et billede af en ret fra oplæringsvirksomheden, laver retten og forklarer om råvarer, tilberedningsmetoder og anretning. I slutningen af H1 afleverer de en kalkulation over retten med kostpris, dækningsbidrag og salgspris er udregnet.

Ved opstart på hvert hovedforløb vil eleverne få en grundig information om de enkelte fag samt målene for disse og samtidig med en gennemgang af de enkelte fag gives også en orientering om hvorledes de vil blive bedømt i disse.

For at sikre den enkeltes elevs trivsel diskuteres klasserumskultur, herunder gensidig respekt, ro i klassen, oprydning, samtaleformen, mobiltelefoni og mødedisciplin og hvilke indflydelse disse emner har for det endelige udbytte af 1. hovedforløb

En mere detaljeret beskrivelse af H1 forløbet ses på planen fra skolens LMS – itslearning:

<https://eucnord.itslearning.com/planner/ADvGCbvtNkWGj9AuLYM6Gg>

Bedømmelsesoversigt H1

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Fødevarerhygiejne og egenkontrol			
Køkkenproduktion			
Kalkulation og it-teknologier			
Råvarelære 1			

Hovedforløb 2

På 2 hovedforløb forventes det at fundamentet er på plads, og der arbejdes nu mere udviklingsorienteret. Kommunikation og konflikthåndtering afholdes som to kursusdage, hvor der arbejdes fokuseret med kommunikationen i branchen. Eleverne arbejder tværfagligt med en projektopgave, som giver eleverne god mulighed for at sætte eget præg på løsningerne. På H2 arbejder eleverne innovativt med deres udvalgte ret fra praktikstedet. Med udgangspunkt i samme råvarer gentænkes retten videre i en ny og kreativ version. Retten bedømmes ift. fagets faglige niveau og standarder.



Link til itslearning: https://eucnord.itslearning.com/planner/S2AHe6nFj0Oz7-MVhl_hwQ

Bedømmelsesoversigt H2

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde			
Gastronomisk engelsk			
Råvarelære 2			
Bæredygtighed			
Specialet Kok			
Naturfag i produktion			
Gastronomisk innovation			
Køkkenproduktion, kok			
Specialet Smørrebrød og cater			
Køkkenproduktion, smørrebrød			
Sundhed og ernæring			

Hovedforløb 3

På uddannelsens sidste hovedforløb er fokus på afslutningen af uddannelsen. Gennem praktikum 3 opgaven repeteres store dele af uddannelsens kerneområder. Her skal eleverne gå classic med deres udvalgte ret, og skal i forbindelse hermed aflevere en faglig dokumentationsopgave.

Link til itslearning: <https://eucnord.itslearning.com/planner/MnAU5GR0g0Cpr9VqM9v3dw>

Bedømmelsesoversigt H3

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Dansk-fransk gastronomisk udvikling			
Råvarelære 2			
Virksomhedsdrift og iværksætteri			
Specialet Kok			
Gastronomisk innovation			
Værtsskab, kok			
Køkkenproduktion, kok			
Specialet Smørrebrød og cater			
Køkkenproduktion, smørrebrød			
Værtsskab og salg			



Bedømmelsesoversigt valgfrie uddannelsesspecifikke fag

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Ernæring og sundhed			
Kreativ tallerkenanretning			
Mad til vegetarer og veganere			



Samarbejde med LUU og virksomheder

LUU og skolen har forberedt en overgangsordning, der giver elever og virksomheder, der måtte ønske det, mulighed for at fortsætte på ny uddannelsesordning ved at lave et tillæg til uddannelsesaftalen.

Afsluttende prøve på Gastronomuddannelsen.

Eleverne afslutter uddannelsen på det ønskede trin og speciale med en prøve, jfr. uddannelsens bekendtgørelse, uddannelsesordning og tilhørende vejledning. I bekendtgørelsen §6 findes beskrivelse af afsluttende prøver, og link hertil findes forrest i denne LUP.

Censorvejledning: <https://uddannelsessekretariatet.dk/eud/prover/prove-gastronom/>