



Lokal Undervisningsplan

for

Gf1- fagretning

Gastronomi og Service

Hovedområde: Fødevarer, jordbrug og oplevelser, version 01

2023

Indhold

Fagretning Gastronomi og Service	3
Undervisningen i grundforløbets første del	4
Links til itslearning	4
EUX - Grundforløb 1	4
Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser	5
Undervisningens indhold	5
Undervisningen.....	6
Lærer og elev	7
Evaluering og bedømmelse	8
Afsluttende evaluering	8
Fordeling af mål opdelt på moduler	9
Mål for modul 1 Introduktion/ Bæredygtighed.....	9
Mål for modul 2 Faglig stolthed	9
Mål for modul 3 Verden omkring os	10
Mål for modul 4 Innovation.....	11
Mål for modul 5 Åben skole	12



Fagretning Gastronomi og Service

Fagretningen gf1 gastronomi og service er bygget op jfr. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

<https://www.retsinformation.dk/eli/Ita/2022/956>

med tilhørende ændringsbekendtgørelser.

Indhold og mål for gf1 jfr. Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag og erhvervsrettet andetsprogsdansk i erhvervsuddannelserne med tilhørende fagbilag og vejledninger.

<https://www.retsinformation.dk/eli/Ita/2022/555>

Fagretningen gf1 Gastronomi og Service er tilknyttet fagindgangen fødevarer, jordbrug og oplevelser.

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

Undervisningen i grundforløbets første del

Oversigt over fag og niveauer på Gf1 Gastronomi og Service

Fagnummer	Fagnavn/ Skemabrik	Varighed
10804	Dansk, C	4 uger
	Erhvervsfag 1 - erhvervsintroduktion	2 uger
	Erhvervsfag 2 - arbejdspladskultur	1,5 uge
	Erhvervsfag 2 – samfund og sundhed	1,5 uge
	Erhvervsfag 2 - praktikpladssøgning	1 uge
	Erhvervsfag 3 – arbejdsplanlægning og samarbejde niv. 1	1 uge
	Erhvervsfag 3 – arbejdsplanlægning og samarbejde niv. 2	1 uge
	Erhvervsfag 3 - metodelære niv. 1	1 uge
	Erhvervsfag 3 - metodelære niv. 2	1 uge
	Erhvervsfag 3 - faglig dokumentation niv. 1	1 uge
	Erhvervsfag 3 - faglig kommunikation niv. 1	1 uge
	Erhvervsfag 3 - faglig kommunikation niv. 2	1 uge
	Erhvervsfag 3 – innovation niv. 1	1 uge
	Bonus/Støttefag, teoretisk og praktisk	2 uger
	Motion	

Der undervises min. 26 timer om ugen. Fælles valgfag er arbejdsplanlægning og samarbejde niv. 2, metodelære niv 2 og faglig kommunikation niv 2. Alle erhvervsfag gennemføres tværfagligt opdelt i moduler og med nogen fagtning af grundfag. Desuden er valgfag også 2 uger støttefag/bonusfag praktisk

Undervisningen er struktureret i moduler med forskellige temaer. Målpindene for erhvervsfagene spredt ud på modulerne

Indholdet i de fag og læringsaktiviteter, som skolen opdeler undervisningen i, ses i skolens læringsplatform, itslearning. Her vises også læringsmål for de forskellige temaer.

Links til itslearning: https://eucnord.itslearning.com/planner/9XTi5ynwwkOp99_eDO9CCA

Gf1 Gastronomi og Service

Dansk

EUX - Grundforløb 1

EUX eleverne følger deres valgte fagretning i erhvervsfagene og projekttimerne. I grundfagstimerne dansk, engelsk og samfundsfag har de hold for sig selv. Det vil sige at de arbejder sig op på grundfagernes 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 skal til eksamen i et af de tre x-fag på gf1. Det sker ved udtræk jfr. reglerne for grundfag i erhvervsuddannelserne som x-fagene følger.

Indholdet i EUX-grundfagene ses på følgende link:

https://eucnord.dk/fileadmin/user_upload/Bilag_til_LUP_paa_tekniske_erhvervsuddannelser.pdf

Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser

Undervisningens indhold

Fagretningen Gastronomi og Service hører til under hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser. På denne fagretning arbejder vi med fem temaer - Bæredygtighed, Faglig stolthed, Verden omkring os, Innovation og Åben Skole.

I De 2 første uger på Gastronomi & Service kommer du til virkelig at mærke hvad linjen handler om under temaet "Bæredygtighed". Du kommer til både i teori og praksis til at arbejde med Mad. Vi vil have fokus på emnet bæredygtighed. Det betyder at vi vil arbejde med emner som økologi, madspild, det at arbejde med årstidens råvarer, og lokale råvarer. Under dette tema vil du blive udfordret med en "Masterchef" stafet hvor hurtig og færdighed bliver prøvet af. Temaet afsluttes med ryste-sammentur.

De næste 5 uger i grundforløbet, skal du "smage på" begrebet "Faglig stolthed" under temaet af samme navn. Du vil få kendskab til alle de forskellige brancherne på Gastronomi & Service. Hvad betyder faglig stolthed i Køkkenet, i slagteriet eller bageriet? Hvad vil det sige at have en faglig identitet? Her vil du undersøge hvad det vil sige at være eksempelvis kok, hvad kan man arbejde med, hvor er der jobs i nærheden - og i hvilke typer virksomheder kan man være eksempelvis kok. Du skal lave verdens bedste mad, være verdens bedste kollega og medarbejder der hvor du er. Du skal ud og mærke dit fag – i praktik og på virksomhedsbesøg. Vi får også besøg af en lærling, som fortæller sit fag, og hvorfor hun netop har valgt det fag. Dine forældre vil blive inviteret til Forældre aften, og vi vil prøve at have en åben butik. Du vil lære om samfund og sundhed i forhold til dit fag, og vi vil deltage i Hjørring Live.

I temaet "Verden omkring os" skal der arbejdes med Madkultur i en Global verden. Det kunne eksempelvis være at vi vil interesse os for madkultur fra middelhavsegnene, eller måske fra en fjern verdensdel. Du skal arbejde med mad fra forskellige kulturer og holde åbent i restauranten. Det vil sige at du skal forberede og modtage gæster der kommer og spiser, være serviceminded og sørge godt for kunderne. Du skal arbejde med internationale og lokale råvarer. Du skal også arbejde med økologi og miljø. Du skal lære om fagsprog, og vi skal diskutere hvad god kvalitet er. Her afsluttes med et stort danskprojekt, hvor I alle har lavet en film om jeres fag.

I temaet "Innovation" skal der arbejdes med begrebet innovation inden for vores faglighed. Med udgangspunkt i den viden du har fået om råvarer og tilberedningsmetoder i de forrige moduler, får du nu muligheden for at udvikle dig kreativt og nyskabende. Kan vi lave nye smagsvarianter af kendte retter, anvende nye eller kendte grønsager til helt nye retter, finde på nye udskæringer som frister kunderne. Vi vil arbejde med "dogme" mad. Hvordan kan vi lave mad og måske rigtig spændende mad af det vi i forvejen har i køleskabet. Du skal også arbejde med begrebet sundhed i forhold til det mad du spiser, hvad kan vi i vores fag gøre for at undgå livsstilssygdomme, og hvordan vil motion have indvirkning på os. Du skal også i dette tema være med til at lave restaurant åbning, og i en uges praktik i en virksomhed. Det er også nu du skal vælge hvilken uddannelse du vil fortsætte med på gf2.

I temaet "Åben skole" skal der arbejdes med arbejdspladskultur.

Undervisningen

På EUC Nord arbejder vi med brancherelevant praksisnært undervisning. På fagretningen "Gastronomi og Service" vil undervisningen lægge sig helt tæt op ad den "virkelige verden" da vores køkkener, slagterafdelingen og bageriet er identisk med det vi møder både i det offentlige og det private arbejdsmarked.

Gennem grundforløbet får eleven virkelig afprøvet hvordan det er at være inden for den gastronomiske verden, sådan at det bliver nemt for eleven at mærke efter, og vælge det fag som man virkelig brænder for.

Eleven lærer bl.a. at forholde sig til økonomiske såvel som økologiske forhold om mad, hvordan sundhed kan opnås gennem en god madkultur, hvad er en god madkultur, og hvordan anvender vi de råvarer der er tilgængeligt fra lokalområdet og i den årstid vi er i.

Undervisningen er tilrettelagt som en tæt vekselvirkning mellem det praktiske og det teoretiske. Så selvom der står dansk eller på skoleskemaet, kan undervisningen nemt foregå i køkkenet - da grundfagene undervises som en helhed med det praktiske arbejde.

Under hele grundforløbet, undervises der samtidigt i de grundfag som hører til fagretningen. Alle elever skal have dansk og valgfag, Undervisningen i grundfag foregår ikke på samme måde som i folkeskolen; her tager vi danskundervisningen med ud i køkkenet.

En del af undervisningen, på fagretningen Gastronomi og Service, er baseret på projektorienteret undervisning, og derfor vil arbejdet og læringen foregå enten som et enkeltmandsprojekt, eller i grupper. Under teoretiske oplæg, undervises der i et dialogbaseret læringsmiljø, hvor elevernes løbende refleksion er afgørende, for derved at skabe en åben og praksisnær arbejdsform.

På grundforløbets første del, vil der være oplæg til lektier hjemme eller i skolens studiemiljø, efter daglig skemalagt undervisning. Det kan være som læsning, informationssøgning og/eller efter Flipped Learning princippet, med eksempelvis instruktionsvideoer som medie.

Vi udfordre den enkelte elev på netop deres niveau. Dette gøres gennem opgave valg og individuelle oplæg/instruktioner undervejs.

Disse muligheder vil være i spil:

1. Mundtligt teori oplæg
2. Praktisk læreoplæg/ instruktion
3. Sidemands instruktion, til de der har behov
4. Under det praktiske arbejde vil læreren fungere som vejleder, eller instruktør

Opskrifter udleveres skrifteligt, men gennemgås også mundtligt. Læsesvage elever kan få opskrifterne digitalt, til deres it rygsæk. Opskrifterne og andre undervisningsmaterialer kan eleverne finde på skolens læringsplatform: itslearning.

Lærer og elev

Vi ønsker i starten et smalt lærerteam, i tæt samarbejde. Kontaktlæreren skal være en af de lærere der har eleverne mest. Læreren vil i det første forløb indtage rollen som instruktør, igangsætter, samt iagttager for at opfange elever med særlige behov. I forbindelse med elevernes projektarbejde, vil læreren virke som igangsætter, og under projektarbejdet, som vejleder til elevernes arbejde og læring. Ved undervisning af håndværksmæssige færdigheder inden for de enkelte fag (i eksempelvis slagterfaget), vil læreren være instruerende og vise hvordan man udskærer og hvilket værktøj der skal anvendes - at instruere med "ført hånd". I hele lærerens virke, vil hun fremstå som en rollemodel i forhold til faget, men også som den professionelle voksne, som eleven kan spejle sig i, - i dannelsen af en identitet som håndværker og som bidragsyder på arbejdsmarkedet.

Hver elev har en kontaktlærer. Kontaktlærerens rolle er at sikre at eleven føler sig tryk i valget af uddannelse, og at eleven har en "livline" til at snakke om udfordringer af såvel personlig som faglig karakter.

Al undervisning på grundforløbet, er bygget op efter didaktiske modeller og overvejelser, således at der sikres en relevant undervisning. Undervisningsplanlægningen tager højde for stoffets sværhedsgrad, (niveau) i forhold til den enkelte elevs læringsmål, en progression i stoffet så eleven bliver udfordret og støttet, og i forhold til klare mål for elevens læring. For at opnå dette, vil læreren arbejde sig frem mod at eleven bliver bevidst om sin egen rolle i, og sit ansvar for læring.

Af den undervisning som eleven modtager, vil læreren stille sig til rådighed med viden, vejledning og støtte. I projektarbejdet, og i gruppearbejde, vil hver elev få en passende opgave, som løses i et fællesskab og med samarbejde med de andre elever i gruppen. Her virker læreren som støttende vejleder til tider i et dialogbaseret læringsmiljø. Læreren vil give eleven plads til at udforske og udfordre sig selv, så eleven kan blive så dygtig som muligt. Der bliver også lagt stor vægt på at eleven kan præsentere sit arbejde og sig selv, på en kundefrem og konstruktiv måde - sådan at mødet med en kunde vil føles naturligt.



Evaluering og bedømmelse

Eleverne dokumentere deres arbejde løbende, ved brug af itslearning, FB gruppe, billeder mv. e

Der er også udarbejdet It baserede Quizzer til en summativ evaluering.

I forbindelse med elevsamtaler, giver underviseren feedback på elevens læring, og feed forward til hvad der forventes i det fremtidige arbejde, og vejledning til hvordan eleven kan nå sine konkrete mål.

Afsluttende evaluering

Der gennemføres en praktisk, intern prøve, hvor eleven vurderes ift. udvalgte erhvervsfags mål.

Eleven skal ligeledes til eksamen i dansk – afholdelse af eksamen fremgår skolens eksamenshåndbog og Klare Mål folder for dansk niveau C.

Fordeling af mål opdelt på moduler

Mål for modul 1 Introduktion/ Bæredygtighed

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	
Erhvervsintroduktion	1	Eleven kan udføre enkle erhvervsfaglige arbejdsopgaver efter instruktion.
	2	Eleven kan anvende forståelse for bæredygtighed, arbejdsmiljø, sikkerhed og ergonomi i en arbejdsproces.
	3	Eleven kan følge og indgå i enkle arbejdsprocesser, der indgår i flere erhvervsfaglige uddannelser.

Mål for modul 2 Faglig stolthed

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	
Arbejdsplanlægn niveau 1	2	Eleven kan forklare hvordan forskellige planlægningsværktøjer og metoder kan anvendes.
	3	Eleven kan anvende planlægningsværktøjer- og metoder.
Faglig dokument niveau 1	1	Eleven kan forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning.
Faglig kommunikation niveau 1	1	Eleven kan forstå og anvende faglige udtryk og begreber.
Metodelære, niveau 1	1	Eleven kan vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
	2	Eleven kan forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge.
Samfund og sundhed	5	Eleven kan forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form.
	6	Eleven kan forstå forhold, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet.
Arbejdspladskultur	1	Eleven kan anvende forståelse hvordan en produktiv og inkluderende arbejdspladskultur kan skabes.
	2	Eleven kan anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces.
	3	Eleven kan planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser.
	4	Eleven kan diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktorer indflydelse på menneskers adfærd.
	5	Eleven kan reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver.

Mål for modul 3 Verden omkring os

Erhvervsfag med tilhørende målpinde		
Arbejdsplanlægning niveau 1	1	Eleven kan planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces.
	4	Eleven kan forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser.
	5	Eleven kan samarbejde med andre om løsning af opgaver.
Faglig dokument niveau 1	2	Eleven kan udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.
	3	Eleven kan dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
Faglig kommunikation niveau 1	2	Eleven kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der relevante i forhold til fagretningen.
Faglig kommunikation niveau 2	6	Analysere forskellige kommunikationsprocesser på baggrund af grundlæggende kommunikationsmodeller, f.eks afsender – modtager, envejs og tovejskommunikation.
	3	Eleven kan søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser.
Metodelære, niveau 1	3	Eleven kan diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet.
	4	Eleven kan dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder.
	5	Eleven kan anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces.
Samfund og sund	1	Eleven kan formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger.
	2	Eleven kan reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.
	3	Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter.
Praktikpladssøgning	1	Eleven kan beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftaleformer.
	2	Eleven kan beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål.
	3	Eleven kan lægge en målrettet plan for praktikpladssøgning.
	4	Eleven kan anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske it-værktøjer
	5	Eleven kan anvende værktøjer til at opbygge netværk.
	6	Eleven kan evaluere egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.

Mål for modul 4 Innovation

UVM-fag		Målpinde og Delmålpinde	
Arbejdsplanlægning niveau 1	1	Eleven kan planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces.	
Arbejdsplanlægning niveau 2		7 Vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser 8 Identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper 9 Anvende dialog og argumentation i samarbejdet	
Faglig dokument niveau 1	3	Eleven kan dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.	
	4	Eleven kan evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.	
Faglig kommunikation niveau 1	4	Eleven kan vælge kommunikationsformer og - metoder, der er afpasset modtageren.	
Faglig kommunikation niveau 2		5 Vurdere forskellige samarbejdes og kommunikationsformer 7 Skelne mellem kommunikation i forskellige medier, f.eks sms, tale og skriftlig kommunikation.	
Innovation, niv 1	1	Eleven kan skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation.	
	2	Eleven kan anvende innovative metoder i opgaveløsning.	
	3	Eleven kan anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave.	
Metodelære niveau 2		6 Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge 7 Diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.	
Samfund og sund	1	Eleven kan formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger.	
	2	Eleven kan reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.	

Mål for modul 5 Åben skole

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde		Periode
Arbejdsplanlægn niveau 1	4	Eleven kan forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser.	01-10-14 -
	5	Eleven kan samarbejde med andre om løsning af opgaver.	01-10-14 -
	6	Eleven kan fungere i forskellige samarbejdssituationer.	01-10-14 -
Faglig dokument niveau 1	4	Eleven kan evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.	01-10-14 -
Metodelære, niveau 2	2	Eleven kan diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.	01-10-14 -
Samfund og sund	4	Eleven kan reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system.	01-10-14 -
Arbejdspladskul niveau 1	6	Eleven kan forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden.	01-10-14 -