

Praktikum-opgaver
På
Hovedforløb for gastronom

Indhold

Praktikumopgaver på hovedforløbet for gastronom	2
Praktikum – den pædagogiske idé i korte træk.....	2
Praktikumopgaver i vores forståelse.....	3
Gast 1: Traditionel ret.....	4
Gast 2: Innovation af udvalgt ret 1	5
Gast 3: Innovation af udvalgt ret 2	6

Praktikumopgaver på hovedforløbet for gastronom

Formålet med praktikum på hovedforløbet for gastronom er følgende:

- Styrke koblingen mellem skole og virksomhed
- Give eleverne mulighed for at arbejde med en autentisk problemstilling
- Sætte fokus på elevernes kompetencer til at arbejde innovativt

Praktikum – den pædagogiske idé i korte træk.

Autencitet:

Eleven skal i samarbejde med skolen og virksomheden vælge et projekt/en problemstilling, som skal løses fra bunden.

Problemstillingen skal hentes fra virksomhedens virkelighed, hvilket vil sige, at det produkt, som kommer ud af projektarbejdet, skal/kan anvendes i virksomheden.

Eleven arbejder ikke med “som-om-produkter”, men altså med virkelige materielle produkter, som gennem produktudviklingens forskellige faser finder sin endelige form, hvilket skærper motivationen væsentligt, og eleven oplever stort ejerskab i forhold til både proces og produkt.

Tværfaglighed/problemorientering:

Læringsrummet, eleven skal arbejde i, skal være tværfagligt.

Det vil sige, at eleven har mulighed for at trække på skolens mange fag, lærere, holdkammeraterne, virksomheden, leverandører, internettet og omgivelserne til generelt at søge løsninger på problemer, teoretiske såvel som praktiske.

Via det problemorienterede perspektiv kobles fagene sammen i et fokus, hvor det er problemløsningen og ikke fagenes struktur, der er styrende.

Kilde: Praktikum i praksis, temahæfteserie nr. 1 2005

Praktikumopgaver i vores forståelse.

I projektet her lægger vi vægt på at praktikumopgaverne lever op til følgende punkter:

- Opgaver med udspring i elevens læreplads.
- Praktikumpgaverne er tværfaglige og praksisrelaterede
- Tema passer til det konkrete hovedforløb og er en del af den obligatoriske undervisning
- Hviler på udvalgte mål fra uddannelsesspecifikke fag
- Og er bredt funderede i de gældende praktikmål for uddannelsen.
- Hver praktikumopgave har en uges varighed, og bedømmes med karakter på baggrund af fagmål som indgår i opgaven.
- Der gives en tydelig og velbegrunderet feedback til eleven ud over karakteren.

Temaer i praktikumpgaverne på hovedforløb for gastronom.

Vi har valgt følgende emner for praktikumpgaverne på de tre hovedforløb. Disse emner passer ind i den måde vi har indrettet vores hovedforløb på.

Gast 1: Traditionel ret fra virksomhedens menukort i sæson.

Gast 2: Innovation af udvalgt ret 1

Gast 3: Innovation af udvalgt ret 2

Gast 1: Traditionel ret

<i>Udgangspunkt</i>	Eleven medbringer et billede, som viser rettens anretning, som den serveres i oplærings- virksomheden.
<i>Fokus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Råvarer i retten, ✓ Tilberedningsmetoder, ✓ Anretningen, ✓ Principper om fødevarehygiejne ✓ Kalkulation af retten, (Indkøbsmængder, Kostpris og Dækningsbidrag samt Salgspris) ✓ Præsentation af virksomhedens målgruppe og forretningsidé
<i>Råvarelære 1</i>	<p>Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og anvendelsesmuligheder.</p> <p>Eleven kan forklare typiske råvarers sensoriske egenskaber.</p>
<i>Køkkenproduktion</i>	<p>Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt til at fremstille retter i hvilke der indgår mere end en tilberedningsmetode.</p> <p>Eleven kan anvende viden om anretningsteknik til at anrette menuer og retter samt foreslå forskellige anretninger af den samme ret.</p> <p>Eleven kan anvende viden om sensorik til at smagsjustere retter.</p>
<i>Fødevarehygiejne og egenkontrol</i>	Kan forklare og følge principper om fødevarehygiejne
<i>Kalkulation og it-teknologier</i>	<p>Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger.</p> <p>Eleven kan forklare sammenhæng mellem kalkulation og rentabel virksomhedsdrift</p>

Gast 2: Innovation af udvalgt ret 1

<i>Fokus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Råvarer ✓ Tilberedningsmetoder ✓ Anretning ✓ Kreativitet og innovation
<i>Dansk-fransk gastronomisk udvikling</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.
<i>Gastronomisk innovation</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde. • Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvares og et målrids sensorisk kvalitet. • Eleven kan ud fra faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser.
<i>Køkkenproduktion</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter. • Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser. • Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
<i>Kreativ anretning</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan foretage kreativ anretning, der understøtter gæstens gastronomiske oplevelse. • Eleven kan vurdere værdien af anretning ud fra farvekombination, duft, udseende, appetitvækker og/ eller salgsparemeter • Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol.

Gast 3: Innovation af udvalgt ret 2

<i>Fokus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Råvarer ✓ Tilberedning ✓ Anretning ✓ Kalkulation & prisfastsættelse
<i>Dansk-fransk gastronomisk udvikling</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene. • Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsonen. • Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk
<i>Gastronomisk innovation</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde. • Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensorisk kvalitet. • Eleven kan ud fra faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser.
<i>Køkkenproduktion</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. • Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer. • Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering. • Repetition: Eleven kan kalkulere og indkøbe råvareforbrug til en given ret og anvende it- teknologier dertil