

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Grundforløb 2

Gastronom

HEG Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser
Aars



Maj 2021

Indholdsfortegnelse

1.0 Indledning	5
2.0 HEG Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser	5
2.1 HEG's pædagogiske og didaktiske overvejelser	6
2.1.1 Skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag	6
2.1.2 Strategier.....	7
2.2 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid	8
2.3 Overordnet bedømmelsesplan	8
2.3.1 Formål	8
2.3.2 Karakterskala.....	8
2.3.3 Skolens løbende bedømmelse	8
2.3.4 Skolens afsluttende bedømmelse	9
2.3.5 Bedømmelseskriterier	9
2.3.6 Fritagelse for prøve	10
2.3.7 Dispensationer	10
2.3.8 Eksamensplan	10
2.3.9 Grundforløbsprøve.....	10
2.3.10 Grundforløbsbevis.....	10
2.3.11 Skolebevis.....	11
2.3.12 Skolevejledning	11
2.3.13 Praktikerklæring.....	11
2.3.14 Uddannelsesbevis	11
2.4 Overordnede bestemmelser om elevens uddannelsesforløb	12
2.4.1 Elevens personlige uddannelsesplan	12
2.4.2 Merit.....	12
2.4.3 Kontaktlærer	12
2.4.4 Skolens vejlednings- og støttemuligheder	12
2.5 Uddannelsesaftale	13
2.5.1 Almindelig uddannelsesaftale.....	13

2.5.2 Mesterlære.....	13
2.5.3 Ny mesterlære	13
2.5.3 Skolepraktik.....	14
2.7 Erhvervsuddannelse for voksne og realkompetencevurdering	14
2.6 Eksamensregler	15
2.7 Overgangsordninger	15
3.0 Grundlæggende oplysninger FJO	15
3.1 Lærerkvalifikationer ressourcer og udstyr	16
3.1.1 Medarbejdere, kvalifikationer og teams	16
3.1.2 Værksteder samt lokaler og udstyr.....	16
3.2 Pædagogiske og didaktiske overvejelser forud for undervisningen.....	17
3.2.1 Uddata+.....	17
3.2.2 Informationsmøde / besøg inden skoleophold	17
3.2.3 Kontaktlærer	17
3.2.4 Undervisnings- og arbejdsformer	17
4.0 Undervisningen på – Gastronom uddannelsen.....	19
4.1 Den personlige uddannelsesplan	19
4.2 Fag og indhold	19
4.2.1 Fagretningens 14 Temaer	20
4.2.1.3 Tema – Sensorik - tilberedning	23
4.2.1.4 Tema – Fødevarer – kvalitet.....	24
4.2.1.5 Tema – Klar til VFU	25
4.2.1.6 Tema – Virksomhedsforlagt undervisning	26
4.2.1.7 Tema – Værtsskab og samarbejde.....	26
4.2.1.8 Tema – Fokus på sundhed	26
4.2.1.9 Tema – Madkultur.....	28
4.2.1.10 Tema – Kvalitets kendetegn.....	29
4.2.1.11 Tema – Smørrebrød	31
4.2.1.12 Tema – Miljø og energi	32
4.2.1.13 – Temauge.....	33
4.2.1.13 Tema – Ud af huset	34

4.2.2 Dansk.....	36
4.2.3 Naturfag	36
4.2.4 Brandbekæmpelse, førstehjælp og hygiejne	36
4.2.5 Valgfag.....	36
4.2.6 Studiecafé.....	36
4.3 Motion og bevægelse.....	37
4.4 Mål og niveauer	37
4.5 Eksempler på undervisningsforløb.....	39
4.6 Faglig påbygning.....	39
4.7 Merit.....	39
4.8 Eksamen	39
4.8.1. Grundforløbsprøve.....	39
4.9 Bedømmelsesplan og karaktergivning.....	44
4.10 Virksomhedsforlagt undervisning	44
4.11 EUX	44
4.12 Evaluering.....	45
4.13 Overgangsordninger	45
4.14 Samarbejde med andre.....	45
4.14.1 Det faglige udvalg.....	45
4.14.2 Det lokale uddannelsesudvalg	45
4.14.3 Virksomheder	45
4.14.4 Andre skoler	46

1.0 Indledning

Denne Lokale undervisningsplan (LUP) er udarbejdet i et fællesskab mellem faglærere og uddannelseschefen i afdelingen Fødevarer, jordbrug og oplevelser. LUP indledes med en del om Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser (HEG) generelt. Herefter afsnit om FJO og uddannelsen til gastronom.

2.0 HEG Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser

HEG er dit bedste afsæt til arbejdsmarkedet og de videregående uddannelser. Du kan tage en erhvervsuddannelse, en gymnasial uddannelse eller Voksen- og videreuddannelser.

Din fremtid starter her!

HEG er Himmerlands største uddannelsescenter, hvor der dagligt er over 1.000 elever på ungdomsuddannelserne og 200 deltagere på voksenuddannelserne. Fælles for alle uddannelser er, at du på HEG oplever en stor grad af nærhed, engagement og udfordringer. Vi tilbyder følgende uddannelser:

Handelsgymnasiet (Hhx)

Teknisk Gymnasium (Htx)

Erhvervsuddannelser, hovedområder:

- ❖ Kontor, handel og forretningsservice
 - Grundforløb 2
 - Salgsassistent
 - Kontorassistent
 - Handelsassistent
- ❖ Teknologi, byggeri og transport
 - Grundforløb 2
 - Personvognsmekaniker
 - Entreprenør- og landbrugsmaskinuddannelsen
 - Smedeuddannelsen
 - Elektriker
 - Automatik- og procesuddannelsen
 - Træfagenes byggeuddannelse
- ❖ Fødevarer, jordbrug og oplevelser
 - Grundforløb 2

- Gastronom (kok)
 - Bager og konditor
 - Gourmetslagter
 - Ernæringsassistent
- ❖ Hovedforløb
- Entreprenør- og landbrugsmaskinuddannelserne
 - Ernæringsassistent
 - Smed
 - Salgsassistent
 - Tømrer
 - Handelsassistent

Voksen- og efteruddannelse inden for hovedforløbsområderne

Faglærerne på HEG er ildsjæle, der brænder for deres fag, har erfaring fra erhvervslivet, og som altid er up to date med den nyeste viden på deres fagområde. På HEG er der tid og plads til alle, og du vil aldrig blive én i mængden. Her tager vi udgangspunkt i dine kompetencer og karrieredrømme og sammensætter dit uddannelsesforløb efter dine behov. Derfor får du, som elev på HEG, de rigtige udfordringer - på de rigtige tidspunkter.

HEG er en skole, hvor indretningen og faciliteterne indbyder til hygge og afslapning - også efter skoletid. Oasen er et samlingssted for eleverne, der på kryds og tværs af uddannelserne, slapper af og hyggesnakker i frikvartererne eller efter skole. Du kan også prøve kræfter med vores boldbane, motionsbane, tennisbane og golfbane eller deltage i de mange fester og caféarrangementer på skolen.

Vores populære skolehjem huser mere end 200 beboere fra bl.a. Entreprenør- og landbrugsmaskinuddannelserne, som vi er landsskole for. Og skal du på kursus eller efteruddannelse, kan du få fuld forplejning og overnatning på erhvervskollegiet.

2.1 HEG's pædagogiske og didaktiske overvejelser

Visionen for skolen er, at vi vil være Danmarks bedste erhvervsskole.

2.1.1 Skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag

SKOLENS FÆLLES PÆDAGOGISKE OG DIDAKTISKE GRUNDLAG UNDERSTØTTER KVALITETS- OG SAMARBEJDSSTRATEGIEN

Undervisningen på HEG er kendetegnet ved:

1. **Eleverne** arbejder med anvendelsesorienterede løsninger på praksisnære og relevante problemstillinger, gerne i samarbejde med virksomheder og uddannelsesinstitutioner.
2. **Eleverne** lærer at forholde sig reflekterende til omverdenen og at tage ansvar.
3. **Eleverne** udvikler evnen til at samarbejde og at arbejde selvstændigt.
4. **Eleverne** lærer at kommunikere konstruktivt, tænke kreativt og at være innovative.
5. **Eleverne** lærer at manøvrere på et omskifteligt arbejdsmarked.

6. **Læreren** styrker elevernes læringsproces gennem en tydelig pædagogisk ledelse af undervisningen.
7. **Læreren** skal gennem velovervejede og reflekterede didaktiske valg omkring undervisningsformer og metoder skabe en varieret undervisning, som motiverer eleverne og skaber læring.
8. **Læreren** er positivt understøttende i forhold til elevens faglige udfordringer.
9. **Læreren** og eleverne indgår i et forpligtende samarbejde for at styrke læring og trivsel.
10. **Læreren** sikrer, at eleverne modtager en tydelig feedback og feedforward, som støtter og udvikler elevens læring.
11. **Lærerne** arbejder i professionelle læringsfællesskaber, hvor de gennem sparring er samskabende om udvikling af undervisning.

12. **Undervisningen** er målrettet, velstruktureret og planmæssig.
13. **Undervisningen** er tværfaglig, helhedsorienteret og meningsfuld for eleverne.
14. **Undervisningen** fremmer elevernes sociale og menneskelige egenskaber.
15. **Undervisningen** udfordrer eleverne, stiller krav til dem og vækker deres nysgerrighed, læringslyst og mod på at prøve noget nyt.
16. **Undervisningen** anerkender og udvikler elevernes potentiale og talent.
17. **Undervisningen** understøtter gode relationer eleverne imellem og skaber tilhørsforhold.
18. **Undervisningen** bidrager gennem almen dannelse og faglig fordybelse til udviklingen af elevernes identitet.
19. **Undervisningen** understøtter, at eleverne tager ansvar og bliver selvstyrende i forhold til egne læreprocesser.

20. **Skolen** har et anerkendende læringsmiljø, som giver fællesskab og trivsel.
21. **Skolens** læringsmiljø skaber sammenhæng mellem teori og praksis, baseret på velunderbygget og opdateret viden og teknologier.
22. **Skolen**, teams og lærere vedligeholder og udvikler deres pædagogiske, didaktiske og fagfaglige kompetencer.

2.1.2 Strategier

Vi skaber kompetencer til en fremtid med succes

- gennem engagerede medarbejdere og en pædagogik, der fokuserer på at give den enkelte de rigtige udfordringer på de rigtige tidspunkter.

Vi har sat følgende langsigtede mål:

- ❖ Udviklings- og samarbejdsorienteret erhvervsskole med et attraktivt uddannelsesmiljø i Uddannelsesbyen Aars
- ❖ Undervisningen giver den enkelte de rigtige udfordringer på de rigtige tidspunkter, så

denne efterspørges i erhvervslivet, er kvalificeret til videreuddannelse og bidrager til samfundets udvikling

- ❖ Attraktiv og udviklende arbejdsplads med en samarbejdskultur, der bygger på tillid, retfærdighed og samarbejde om skolens kerneopgave, som er at give eleven optimal læring

2.2 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid

Alle eleverne på ungdomsuddannelserne på HEG har i gennemsnit mindst 26 klokketimers lærerstyret undervisning pr. uge (svarende til minimum 34,7 lektioner à 45 minutter).

Derudover har eleverne lektier og hjemmearbejde så en arbejdsuge i alt kommer op på minimum 37 timer pr uge.

Eleverne tilbydes en række aktiviteter efter almindelig skoletid. Det er fx lektiecafe, jobcafe, åbne værksteder, talentforløb, virksomhedsbesøg, fysisk aktivitet mm.

2.3 Overordnet bedømmelsesplan

2.3.1 Formål

Formålet med skolens bedømmelsesplan er, at gældende regler for den løbende og afsluttende bedømmelse af eleven overholdes.

Bedømmelsesplanen er fastlagt på baggrund af følgende referencedokumenter:

- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser: BEK nr. 1619 af 2/12 2019
- Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne: BEK nr. 37 af 15/1 2020
- Bekendtgørelse om prøver og eksamener i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: BEK nr. 41 af 16/1 2014
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse BEK nr. 262 af 20/03/2007

2.3.2 Karakterskala

Alle prøver, der indgår i eksaminer, bedømmes efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakterer gives ligeledes efter 7-trinsskalaen.

12	Den fremragende præstation
10	Den fortrinlige præstation
7	Den gode præstation
4	Den jævne præstation
02	Den tilstrækkelige præstation
00	Den utilstrækkelige præstation
-3	Den ringe præstation

2.3.3 Skolens løbende bedømmelse

Skolen foretager løbende bedømmelse af elevens præstationer i henhold bedømmelsesplanen.

Den enkelte faglærer foretager en løbende bedømmelse af eleven med følgende formål:

- at støtte, hjælpe og vejlede eleven i dennes læring
- at give grundlag for udstedelse af karaktermeddelelse og skolevejledning
- at evaluere undervisningens indhold og metoder

Den løbende bedømmelse foretages på grundlag af elevens aktivitet i den daglige undervisning, afleverede opgaver samt prøver afholdt på passende tidspunkter. Derudover kan den løbende bedømmelse være baseret på:

- observation af elevens læreprocesser
- skriftlig respons på afleverede opgaver
- selvrettede opgaver
- en samtale omkring indholdet af elevens portfolio
- temaevaluering i grupper

Den løbende bedømmelse omfatter alle uddannelsens mål og elementer, som i øvrigt indgår i den afsluttende bedømmelse.

Bedømmelsen foretages på baggrund af de bedømmelseskriterier, der fremgår af skolens bedømmelsesplan.

2.3.4 Skolens afsluttende bedømmelse

Ved den afsluttende bedømmelse fastsættes en afsluttende karakter, der kan være en standpunkts-, en eksamens- eller en prøvekarakter. Standpunktskarakteren udtrykker elevens standpunkt i forhold til de fastsatte mål for undervisningen på det tidspunkt karakteren gives.

Faglæreren supplerer denne elevvurdering med elevsamtaler.

Bedømmelsen foretages på baggrund af de bedømmelseskriterier, der fremgår af skolens bedømmelsesplan.

Den afsluttende bedømmelse har følgende formål:

- at støtte og vejlede eleven
- at give grundlag for udstedelse af karakterbevis
- at give grundlag for udstedelse af skolevejledning, grundforløbsbevis eller skolebevis.

Den afsluttende bedømmelse foretages på grundlag af elevens aktivitet i den daglige undervisning, afleverede opgaver samt prøver afholdt på passende tidspunkter. Derudover kan bedømmelsen være baseret på:

- observation af elevens læreprocesser
- skriftlig respons på afleverede opgaver
- selvrettede opgaver
- en samtale omkring indhold af elevens portfolio
- temaevaluering i grupper

Formen for den enkelte prøve fremgår af den lokale undervisningsplan.

I slutningen af skoleperioden bestemmer ministeriet ved lodtrækning for den enkelte skole i hvilke grundfag eleven skal til prøve i.

2.3.5 Bedømmelseskriterier

De nærmere regler om bedømmelseskriterier for de enkelte fag fremgår af skolens lokale undervisningsplaner. Mulighed for reeksamination fremgår af eksamensreglementet.

2.3.6 Fritagelse for prøve

Elever, der har fået merit i et grundfag, som udtrækkes til eksamen, er fritaget for prøve i faget.

2.3.7 Dispensationer

Elever med særlige forudsætninger kan søge dispensation fra gældende regler ved eksamen. Det kan dreje sig om at få eksamensopgaver tilrettelagt på en særlig måde (f.eks opgaver med punkt, på lyd- eller billedbånd eller i forstørrelse) samt om dispensation fra tidsrammerne. Elever, der ikke mener, at de er i stand til at gennemføre prøver og eksaminer på de almindeligt gældende vilkår, skal skrive en ansøgning, hvori de forklarer hvilke ændringer de mener at have behov for og hvorfor. Ansøgning kan evt. bilægges udtalelse(r) fra faglærer(e) i de(t) berørte fag. Hvis eleven skal have tillæg af tid, kræves som hovedregel, at eleven har modtaget specialpædagogisk støtte i den forudgående undervisning. Ansøgningen stiles til skolen. Skolen behandler ansøgningen, og giver skriftlig afgørelse. Ansøgningsskema fås hos studievejlederen.

2.3.8 Eksamensplan

Skolen vurderer, om en elev har fulgt undervisningen i tilstrækkelig grad til at blive indstillet til eksamen.

Skolen udarbejder en eksamensplan, som udleveres til eleven.

Eksamensplanen skal indeholde oplysninger om:

- Tidspunkt for de enkelte prøvers afholdelse
- Regler om hjælpemidler mv.
- Afleveringsfrister for projektopgaver
- Antal eksemplarer, som skriftlige opgaver skal afleveres i.
- Procedure for bedømmelse ved eksamen

2.3.9 Grundforløbsprøve

Den nærmere afvikling af grundforløbsprøven er beskrevet for hver uddannelsen i den lokale undervisningsplan for uddannelsen.

2.3.10 Grundforløbsbevis

Når grundforløbet er afsluttet, udsteder skolen et bevis for gennemført grundforløb, såfremt eleven efter skolens samlede vurdering har opnået de nødvendige faglige, almene og personlige forudsætninger for at kunne fortsætte i et hovedforløb, herunder opfylde evt. krav efter reglerne om den pågældende uddannelse for den eller de uddannelser, eleven ønsker at fortsætte i.

Et bevis for gennemført grundforløb skal indeholde oplysning om den obligatoriske undervisning og valgfag samt grundfag, eleven har gennemført med angivelse af standpunkts- eller prøvekarakterer for de enkelte fag og karakteren for eventuel afsluttende prøve i grundforløbet. Beviset skal indeholde oplysning om hvilke(t) hovedforløb eller specialer eleven vil kunne fortsætte i, på tidspunktet for bevisets udstedelse.

Hvis grundforløbsbevis udstedes for en elev med uddannelsesaftale, tilsendes kopi af grundforløbsbevis til praktikvirksomheden.

2.3.11 Skolebevis

Når alle skoleperioder i uddannelsen er gennemført og nedenstående betingelser er opfyldt, udsteder skolen et skolebevis.

- Den afsluttende fagprøve skal være bestået.
- Gennemsnitskvotienten skal være mindst 02, og krav om beståede fag fremgår af bekendtgørelsen for de enkelte uddannelser.

Skolen beregner gennemsnitskvotienten med 1 decimal af alle afsluttende karakterer i fagene. Skolebeviset affattes i overensstemmelse med eksamensbekendtgørelsen.

Hvis betingelserne for udstedelse af skolebeviset ikke er opfyldt, udsteder skolen en skolevejledning.

Skolebevis, som udstedes for en elev med uddannelsesaftale, tilsendes i kopi til praktikvirksomheden.

2.3.12 Skolevejledning

Hvis grundforløbsbevis eller skolebevis ikke kan eller skal udstedes, udsteder skolen ved slutningen af de enkelte skoleperioder en skolevejledning til eleven. Skolevejledningen indeholder oplysninger om:

- Standpunktskarakterer i forhold til slutmålene for undervisningen i de afsluttede grundfag, områdefag og valgfag.
- Eksamenskarakterer for grundfag, temaprojekter og eventuelle valgfag.

Skolens vurdering af eventuelle behov for supplerende undervisning kan danne grundlag for revision af elevens personlige uddannelsesplan.

Hvis skolevejledningen udstedes for en elev med uddannelsesaftale, tilsendes kopi af skolevejledning til praktikvirksomheden.

2.3.13 Praktikerklæring

Praktikvirksomheden udsteder praktikerklæring til elev og skole ved afslutning af hver praktikperiode, som ikke er den sidste.

2.3.14 Uddannelsesbevis

Uddannelsesbeviset er dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen.

Uddannelsesbeviset udstedes når:

- Skolebevis er udstedt
- Afsluttende praktikerklæring er udstedt

Uddannelsesbeviset angiver betegnelsen for den gennemførte uddannelse herunder det gennemførte speciale og evt. profil.

Skolen tilsender uddannelsesbevis til praktikvirksomheden senest 3 dage før udlæringsdato.

2.4 Overordnede bestemmelser om elevens uddannelsesforløb

2.4.1 Elevens personlige uddannelsesplan

I løbet af de første 14 dage efter eleven er startet på grundforløbet, udarbejdes i samarbejde med eleven en personlig uddannelsesplan. I uddannelsesplanen fastlægges bl.a. elevens valg af hovedforløb, meritmuligheder og elevens behov for supplerende undervisning (SPS-undervisning), ligesom de 3 alternative og obligatoriske uddannelsesønsker skal fremgå. Uddannelsesplanen drøftes løbende med eleven, og justeres efter behov.

Den personlige uddannelsesplan skal sikre at:

- Eleven kan arbejde målrettet i forhold til et konkret uddannelsesønske og mål
- Eleven, der har behov for at forbedre sine almene og faglige kundskaber for at kunne gennemføre en erhvervsuddannelse, får et redskab til at arbejde med at kvalificere sig inden for relevante områder
- Eleven, der ønsker at videreudanne sig på længere sigt, parallelt med sin erhvervskompetence også kan opnå studiekompetence i forskellige fag

2.4.2 Merit

Det skal være muligt for elever, som har gennemført andre grundforløb eller anden tilsvarende uddannelse, at opnå merit for allerede gennemførte fag og dermed opnå mulighed for, at kvalificere sig til et hovedforløb inden for en uddannelse på kortere tid.

Da undervisningen på grundforløbet i nogle tilfælde har fagene integreret i den praktiske del, tages der individuel stilling til mulighed for merit for de forskellige fag.

2.4.3 Kontaktlærere

Alle elever tildeles en kontaktlærer ved uddannelsesstart. En kontaktlærer har en tæt kontakt med og godt kendskab til den enkelte elev og hjælper eleven igennem uddannelsesforløbet. Kontaktlæreren er desuden med til at sikre eleven en god overgang fra grundskole til ungdomsuddannelse.

Ved kontaktlærersamtaler er forældre altid velkomne.

2.4.4 Skolens vejlednings- og støttemuligheder

Skolen har i alle afdelinger integreret vejlednings- og støttemuligheder, læse- og skrivevejledning, specialpædagogisk støtte og mulighed for sparring med elevcoach. Skolen har endvidere en psykologordning, som eleven kan visiteres til gennem elevcoach, studievejleder eller ved egen henvendelse direkte.

Læsevejlederne og de undervisere, som varetager den specialpædagogiske støtte, kan deltage i klasseundervisningen, give individuel vejledning samt undervise på små hold.

Elevcoachens opgave er gennem støtte, rådgivning og vejledning at medvirke til at sikre, at eleven får et uddannelsesforløb, der for den enkelte er præget af kvalitet, tryghed og nærvær. Elevcoachen er en person, som eleven kan bruge til hjælp til at få løst/lettet det, der blokerer for gennemførelsen af en uddannelse på HEG. Elevcoachen har fokus på den enkelte elevs sociale og personlige situation. Eleven kan henvende sig til elevcoach på eget initiativ eller

efter opfordring fra en lærer eller vejleder.

2.5 Uddannelsesaftale

Der kan indgås forskellige typer af uddannelsesaftaler. Praktikcentret er altid behjælpelig med den praktiske del heraf og vejleder gerne om mulighederne. Du finder praktikcentret via vores hjemmeside www.heguddannelser.dk

2.5.1 Almindelig uddannelsesaftale

Eleven indgår en uddannelsesaftale med start efter Grundforløbet.

2.5.2 Mesterlære

En mesterlæreaftale, kaldes også for en praktikvejsaftale. Eleven har en uddannelsesaftale inden denne starter på Grundforløbet.

2.5.3 Ny mesterlære

Med en NY mesterlære, aftales et særligt uddannelsesforløb for eleven, således eleven gennemfører størst muligt del af uddannelsen i virksomheden. Følgende procedure er aftalt på HEG.

- Eleven tildeles en kontaktlærer, som følger eleven gennem hele mesterlæreforløbet, og har ansvaret for elevens uddannelsesplan.
- Kontaktlæreren kontakter lærepladsen/virksomheden og aftaler tid til en kompetencevurdering, der fører til udarbejdelse af elevens uddannelsesplan – uddannelsesplanen udarbejdes i virksomheden.
- Uddannelsesplanen skal indeholde aftaler om skoleundervisning. Med mindre eleven kan opnå godskrivning, skal eleven gennemføre førstehjælp og elementær brandbekæmpelse i kursusform, herunder færdselsrelateret førstehjælp.
- Det aftales, hvornår kontaktlæreren besøger eleven i virksomheden.
- Kontaktlæreren sikrer, at der sker en løbende evaluering af elevens oplæring.
- Kontaktlæreren informerer elevadministrationen om eventuel skoleundervisning for eleven, således at eleven indkaldes til den pågældende skoleundervisning.
- Virksomheden og kontaktlæreren udarbejder i samarbejde en praktisk opgave, som eleven skal afslutte forløbet med at udføre. Opgaven udføres i virksomheden.
- Bedømmelsen af den praktiske opgave gennemføres af virksomhed og kontaktlærer i et samarbejde.
- Bedømmelsen indgår i den samlede helhedsvurdering af eleven.
- Der foretages en afsluttende kompetencevurdering af eleven.
- Kontaktlæreren sikrer, at der udstedes bevis for gennemført praktisk oplæring.
- Beviset påføres eventuel supplerende undervisning, der skal gennemføres i hovedforløbet.

- Uddannelsesplanen justeres herefter.

2.5.3 Skolepraktik

Hvis eleven efter sit afsluttede grundforløb ikke har fundet en praktikplads, er der mulighed for at fortsætte uddannelsen via skolepraktikordningen. Se mere herom på vores hjemmeside:

<https://heguddannelser.dk/praktikcenter>

2.7 Erhvervsuddannelse for voksne og realkompetencevurdering

Er den kommende elev fyldt 25 år, vil en realkompetencevurdering være første trin til optagelse på en uddannelse og grundlaget for at fastsætte et uddannelsesforløb. Realkompetencevurderingen afvikles på 1/2 til 5 dage. Her vil skolens studievejleder og faglærere afdække elevens kompetencer som efterfølgende indgår i udarbejdelsen af elevens uddannelsesplan.

Elever, der er fyldt 25 år på tidspunktet for erhvervsuddannelsens begyndelse, skal gennemføre uddannelsen som EUV (Erhvervsuddannelse for voksne).

- Elever, der har mindst 2 års relevant erhvervs erfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse. Elever, der påbegynder forløbet efter en længerevarende ledighedsperiode, og som derfor har et særligt behov for at få styrket deres arbejdsmarkeds- og uddannelsesparathed, kan tilbydes et suppleringsmodul af op til 9 ugers varighed.
- Elever, der har mindre end 2 års relevant erhvervs erfaring eller har en forudgående uddannelse, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne med praktikuddannelse og med mulighed for at modtage undervisning fra grundforløbets 2. del.
- Elever, der hverken har relevant erhvervs erfaring eller forudgående uddannelse, skal gennemføre et uddannelsesforløb, der i omfang og varighed svarer til en erhvervsuddannelse for unge, dog uden grundforløbets 1. del.

Uddannelsesforløbet kan yderligere afkortes på baggrund af elevens individuelle kompetencer.

Afklaringen finder sted ved, at eleven kommer igennem en første afklaring i vejledningscenteret, hvorefter eleven, hvis der vurderes at være grundlag for det, kommer i en videre afklaring i de enkelte uddannelsesområder, og et konkret forløb sættes derefter sammen for eleven. Afklaringen kan have form af både interview, løsning af praktiske opgaver i værksted og løsning af teoretiske opgaver.

Er den kommende elev under 25 år afdækkes formelle og uformelle kompetencer, hvor formålet er at sikre, at eleven starter sin uddannelse på rette niveau. Afdækningen af kompetencerne sker almindeligvis inden for de første 14 dage efter eleven er startet på Grundforløb2.

2.6 Eksamensregler

Eksamen afvikles altid i henhold til eksamensreglementet.

2.7 Overgangsordninger

Der er under de lokale uddannelsesplaner for hver uddannelse i samarbejde med de enkelte lokale uddannelsesudvalg fastsat konkrete overgangsordninger.

3.0 Grundlæggende oplysninger FJO

Afdelingens pædagogisk ansvarlige, uddannelseschef:

Susanne Østergaard

Tlf: 9698 1028

Mobil: 6155 4028

sue@heguddannelser.dk

Afdelingens sekretær vedr. grund- og hovedforløbet:

- Mette Louise Pedersen

+45 96 98 10 33

mlpe@heguddannelser.dk

Afdelingens uddannelses- og erhvervsvejleder:

- Minna Hjort Jespersen

+ 45 96 98 10 64 / 61 55 40 64

mhj@heguddannelser.dk

Hanne Kramer

+ 45 96 98 10 66 / 61 55 40 66

hk@heguddannelser.dk

Afdelingens elevcoach:

- Rasmus Gammelgaard Pedersen

+ 45 96 98 10 68 / 61 55 40 68

rgp@heguddannelser.dk

Undervisningen finder sted på HEG, Østre Boulevard 10, 9600 Aars, Bygning B.

Oplysninger om Erhvervsskolerne Aars kan ses på skolens hjemmeside:

www.heguddannelser.dk

3.1 Lærerkvalifikationer ressourcer og udstyr

3.1.1 Medarbejdere, kvalifikationer og teams

For at sikre et højt fagligt niveau på uddannelsen og i afdelingen, har afdelingens faglærere forskellige uddannelsesmæssige baggrunde og erhvervs erfaring.

Faglærernes uddannelser er følgende:

- ernærings- og husholdningsøkonom
- økonoma
- baker
- Gastronom/kok
- tjener
- professionsbachelor i ernæring og sundhed

Alle faglærere har eller er i gang med pædagogisk diplomuddannelse inden for erhvervsuddannelserne.

To af faglærerne har linjefag i dansk og en af dem er læsevejleder.

En af faglærerne har linjefag i naturfag.

Desuden anvendes gæstelærere efter behov.

Det er skolens politik at faglærerkvalifikationerne løbende vedligeholdes og opdateres. Det foregår via hospitanttjeneste, regionsmøder, faglige kurser og efteruddannelse, samt projektarbejde med andre skoler, med uddannelser inden for Fødevarer, jordbrug og oplevelser.

Undervisningen varetages af et team af kompetente faglærere, der planlægger forløbet, underviser og vejleder eleverne.

Faglærerkvalifikationerne i teamet sammensættes under hensyntagen til, at de enkelte fag tilgodeses bedst muligt og den enkelte faglærers viden anvendes til gavn for eleverne i deres uddannelse. Sammensætningen tager også hensyn til at undervisningen skal være helhedsorienteret.

Der tilstræbes at antallet af faglærere i lærerteamet ikke bliver for stort.

3.1.2 Værksteder samt lokaler og udstyr

Gode rammer for undervisningens gennemførelse er et væsentligt kvalitetselement, og det vægtes højt i afdelingen, at have tidssvarende og velfungerende fysiske rammer, som skal afspejle elevernes fremtidige arbejdspladser.

I afdelingen er der 3 veludstyrede værksteder / køkkener. Der er 3 former for komfurer: gas-, glaskeramisk- og induktionskomfur, og forskellige ovntyper, herunder en bageriovn og raskeskab. Dertil forskellige større maskiner, ex. røremaskine, opvaskemaskine og blæstfryser samt andre mindre elektriske maskiner, der er relevante i køkkener / værksteder – ex. sous vide, blender og håndmixer. Andet gængs inventar og håndredskaber findes i nødvendigt antal. Yderligere er det etableret et samarbejde med skolens kantinekøkken, som har en stor bageriafdeling, som kan benyttes ved behov.

Teorilokalerne er indrettet og udstyret således de lever op til kravene om moderne undervisningsformer og -metoder. Lokalernes inventar er fleksibelt og kan derfor bruges til såvel projektbaseret og gruppevis undervisning såvel som individuelt tilrettelagt undervisning. Der er smartboard (storskærm) og adgang til PC / iPads i alle teorilokaler.

Fra teorilokalerne er der adgang til værksteder / køkkener, for at synliggøre den sammenhæng der er mellem teori og praksis, samt for at fremme elevernes motivation til at arbejde med denne sammenhæng.

Der lægges vægt på at anvende aktuelt og tidssvarende undervisningsmateriale, med adgang til vidensøgning via såvel den elektroniske som de trykte og visuelle informationskilder.

3.2 Pædagogiske og didaktiske overvejelser forud for undervisningen

3.2.1 Uddata+

I afdelingen anvendes platformen Uddata+ som afsæt og basis for undervisningen. Uddata+ er en webbaseret platform, der lever op til Persondataforordningens krav. Uddata+ bruges både af elever og faglærere, og har bl.a. følgende funktionaliteter og indhold:

- Skemavisning
- Fraværsregistrering
- Kommunikation med den enkelte elev / faglærer
- Opgaver, kan stilles og afleveres
- Karaktergivning
- Lektier
- Beskrivelse af skoleforløb

3.2.2 Informationsmøde / besøg inden skoleophold

Det prioriteres at alle elever enten har været til et informationsmøde, eller har haft besøg af deres kontaktlærer inden det kommende skoleforløb. Derved sikres at alle elever kan få en lidt tryggere og kendt start.

3.2.3 Kontaktlærer

Alle elever i afdelingen tildeles en kontaktlærer. Kontaktlæreren er samtidig en af elevens daglige faglærere. Kontaktlæreren fører løbende samtaler med eleven om dennes trivsel og skolegang.

Det er kontaktlærerens opgave at opnå en tæt kontakt med eleven, samt opnå et godt kendskab til den enkelte elev og støtte denne gennem uddannelsesforløbet. Kontaktlæreren er desuden med til at sikre, at eleven får en god overgang fra grundskole til ungdomsuddannelsen.

I løbet af grundforløbets første måned, udarbejdes, i et samarbejde med eleven, en personlig uddannelsesplan. Uddannelsesplanen indeholder bl.a. elevens foreløbige valg af hovedforløb, meritmuligheder og behov for supplerende støtte. Ved hver kontaktlærersamtale drøftes elevens uddannelsesplan, herunder om den skal justeres.

Ved kontaktlærersamtaler er forældre altid velkomne.

3.2.4 Undervisnings- og arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges med henblik på at favne bredt, hvor faglærerne tager individuelle hensyn samt imødekommer elevernes forudsætninger og behov. Derudover er der opmærksomhed på, at tidshorizonten for indlæring, kan variere individuelt, og det overordnede fokus er, at den enkelte elev får de rigtige udfordringer, på de rigtige tidspunkter.

Der afsættes dagligt tid til, at eleverne kan reflektere over deres læring og bearbejde såvel teori som praksis og sammenhængen mellem de to elementer. Der er i den daglige undervisning indlagt tid til, at eleverne kan arbejde med egne og eller teamsopgaver, med en faglærer til rådighed. Hjemmearbejde skal påregnes.

I afdelingen arbejdes blandt andet med elementer fra Cooperative learning og fra Portfolio, se næste to afsnit.

3.2.4.1 Cooperative Learning

Cooperativ Learning (CL) er en læringsmetode, der har til formål at aktivere den enkelte elevs selvstændighed og ansvarstagen, samtidig med at samarbejdskompetencerne fremmes. Det betyder at eleverne arbejder sammen i teams, sammensat af underviserne. De enkelte teams sammensættes oftest heterogent, i forhold til elevernes erfaringer og styrker. Der dannes nye teams med jævne mellemrum, så et team fungerer i 3 – 4 uger.

Denne metode har også den fordel, at elevernes sociale netværk og sammenhold styrkes.

3.2.4.2 Portfolio

”En portfolio udgøres af en systematisk samling af elevarbejder, som viser elevens anstrengelser, fremskridt og præstationer inden for et eller flere områder.

Samlingen indbefatter elevmedvirken ved valget af indhold, kriterier for at bedømme værdien i relation til visse fælles opstillede mål samt viser elevens selvrefleksioner og holdninger til emnet” (citater: Karin Taube).

Eleverne bliver vejledt i, hvordan de kan arbejde med portfolio-bogen (i det daglige kaldet ”elevhåndbogen”), og hvordan de kan få så meget læring som muligt ud af metoden.

Portfolioarbejdet kan eksempelvis komme til udtryk i praksis, ved at eleverne tager billeder af deres producerede retter, nedskriver refleksion over processerne i køkkenet samt det færdige resultat og efterfølgende samler det i egen elektroniske elevhåndbog.

Elevhåndbogen:

- Følger eleven gennem hele uddannelsen
- Er medvirkende til at synliggøre elevens egen udvikling, således eleven opdager og kan reflektere over egen læring
- Er dokumentation for opnåede resultater
- Hjælper eleven med at bedømme egne præstationer
- Viser eleven hvor langt denne er i forhold til at nå målene
- Kan være udgangspunkt for kontaktlærersamtaler

Det er faglærernes opfattelse, at de elever som bruger portfolio-metoden som et redskab, får en større grad af selvevaluering/-refleksion og bevidsthed om egne læreprocesser og giver dem flere succesoplevelser. De kan se, de udvikler sig over tid via deres tidligere opgaver, billeder, refleksioner o.lign uanset om det er i forhold til praktiske opgaver i køkkenet, teoretiske opgaver, eller i forhold til IT.

Derudover oplever faglærerne, at elever som har det svært skriftligt, også kan få succes med denne metode.

4.0 Undervisningen på – Gastronom uddannelsen

4.1 Den personlige uddannelsesplan

I elevens personlige uddannelsesplan i UDDATA+, fastlægges mål for den enkelte elev. Eleven skal skrive 3 alternative uddannelser ind i egen uddannelsesplan.

Den personlige uddannelsesplan skal sikre at:

- Den afklarede elev kan arbejde målrettet i forhold til et konkret uddannelsesønske og mål.
- Den uafklarede elev kan få mulighed for at orientere sig, udvikle sig og udbygge sine kompetencer inden eleven vælger uddannelsesområde.
- Eleven, der har behov for at forbedre sine almene og faglige kundskaber, for at kunne gennemføre en erhvervsuddannelse, får tid til at arbejde med at kvalificere sig inden for relevante områder.
- Eleven, der ønsker at videreudanne sig på længere sigt, parallelt med sin erhvervskompetence, kan opnå studiekompetence i forskellige fag.

Ved hver kontaktlærersamtale drøftes uddannelsesplanen med eleven. Er der foretaget valg som eleven har fortrudt, kan de ændres.

4.2 Fag og indhold

Struktur og temaer i grundforløb 2 for gastronom

Grundforløb 2 for gastronom er bygget op jfr BEK nr 326 af 01/03/2021

Undervisningen på grundforløbet tilrettelægges på en helheds- og anvendelsesorienteret måde og omfatter både teoretisk og praktisk undervisning. Undervisningen tilrettelægges mest muligt praksisnært.

Eleverne på grundforløbet er elever, hvor man må påregne ret forskellige forudsætninger og behov. Elevernes forskellighed medfører, at ikke alle elever har samme mulighed for at nå lige langt inden for den samme tidshorisont.

Undervisningen er tilrettelagt i åbne læringsmiljøer, hvor klassen som begreb ikke eksisterer. Eleverne bliver undervist af et team af faglærere, der samtidig fungerer som kontaktlærere.

Lærerne er tilstede i hele læringsmiljøet, både i praktiklokalet og teorilokalet, hvilket er muligt på grund af det åbne miljø mellem teori og praksis.

Kursusfag som førstehjælp, brandbekæmpelse og noget af hygiejnen er lærerstyrede fag, hvor alle elever skal deltage for at kunne bestå grundforløbet.

Der er hver dag afsat tid til bearbejdning af praksis og teori.

Hvert år vil der blive prioriteret ture ud af huset samt deltagelse i forskellige aktiviteter m.v. Dette kan f.eks. være fødevarermesser, Skills Dk, besøg i forskellige restaurationskøkkener, Fødevarerbanken, Bazar vest og hvad der ellers kan være relevant.

Ligeledes vil vi prioritere synliggørelse ud af huset med vores grundforløb via vores cykelkøkken, hvor vi uddeler smagsprøver eller producere mad til Stafet for livet, Børn i sorg eller Kanal gourmet rally. Vi inviterer folkeskoler ind til smagens dag, og er aktive i forhold til at introducere erhvervsuddannelserne for brobygningseleverne i 10 klasse

Undervisningen er tilrettelagt, så det er styret fra starten af læreren, hvor eleverne får en grundlæggende viden og arbejder med de forskellige råvarer og tilberedningsmetoder. Senere i forløbet udfordres de med innovation, som er det grundlæggende i forhold til, at de skal udvikle en pop-up event, der afvikles for det øvrige personale på skolen.

De kommer også selv til at stå for planlægning af enkelte retter eller menuer, bestilling af varer, udarbejdelse af arbejdsplan til de retter, der skal produceres i køkkenet, og de skal forklare, hvad de skal være opmærksom på i forhold til hygiejne i køkkenet.

Derefter skal de fordybe sig i deres eget fag. Eleverne arbejder med praktikplads søgning, hvor de skal undersøge, hvor de kan tænke sig at komme i lære. Når de har fundet et sted, skal de finde ud af i samarbejde med kontaktlæreren, om de kan komme i virksomhedsforlagt undervisning i en uge. Elev og kontaktlærer udvælger mål til ugen, så det er synligt for både elev og virksomhed. Når eleven er tilbage på skole, skal eleven ud fra egne oplevelser i virksomheden arbejde videre med de individuelle mål.

Der arbejdes med den danske madkultur, hvor der ses på forskellige egnretter og hvordan madkulturen har ændret sig gennem de sidste årtier. Det kan evt. være op til højtider afhængigt af årstiden

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

4.2.1 Fagretningens 14 Temaer

Fagretningen er delt op i 14 temaer, der har variabel længde. Dansk er et støttefag til de ting der foregår i de enkelte temaer, og naturfag indgår i de enkelte temaer med min. 6 lektioner pr. uge. It bruges generelt i undervisningen, hvor eleverne afprøver de forskellige programmer og kan se deres vigtighed i hverdagen.

I de forskellige temaer indgår der praksis, teori, forskellige typer af kunder, forskellige sæsoner/råvarer m.v.

Naturfag og dansk indgår som supplerende og understøttende til de fagfaglige emner. De første uger bliver naturfag understøttende i forhold til råvarekendskab og sundhed, for at give eleverne en bredere viden om råvarernes egenskaber, og i sundhed er det mere i forhold til de kemiske formler og omsætning i organismen. Dansk er mere et hjælpefag, hvor det går ind og støtter op om læsestrategier, skriftligt materiale, artikler, rapport skrivning og udarbejdelse af ansøgninger.

GF2 er tilrettelagt så der er lavet helhedsorienteret forløb, og målene BEK nr 326 af 01/03/2021 og grundfagene dansk og naturfag er fordelt på de fjorten temaer. Hvert tema er beskrevet med indhold, og mål fra ”Bekendtgørelse om erhvervsuddannelserne BEK nr 1619 af 27/12/2019 og bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gastronom BEK nr 326 af 01/03/2021

4.2.1.1 Tema - Kom godt i gang

Emner	Eleven skal have grundlæggende viden om:	Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver	Eleven skal have kompetence på grundlæggende niveau:
Introduktion Værkstedkørekort Naturfag Hygiejne Dansk Motion og bevægelse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer. ◦ Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen. <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Forstår naturfaglige begreber og enkle modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold, <p>Dansk:</p> <p>Kommunikation:</p> <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsfaglige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst <p>Fortolkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen. <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation 		<ul style="list-style-type: none"> ◦ Samarbejde med andre om løsning af opgaver.

4.2.1.2 Tema – Styr på hygiejnen

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
1. hjælp og Brandbekæmpelse Ergonomi Naturfag Dansk Kulhydrater Motion og bevægelse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer. ◦ Hygiejne og egenkontrol. <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter <p>Dansk:</p> <p>Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre ◦ Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationsøgning og formidling <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervs-mæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst ◦ Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationsøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag <p>Fortolkning:</p> <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarer-hygiejne, jf. Fødevarerstyrelsens regler inden ophævelsen pr. 11. november 2014. ◦ Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælps uddannelsesplaner pr. 1. august 2016: førstehjælp ved hjertestop, ulykker, blødninger, skader på bevæge apparatet inkl. hovedskader, kemiske påvirkninger og temperatur påvirkninger akut opståede sygdomme brancherelateret førstehjælp og forebyggelse ◦ Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

4.2.1.3 Tema – Sensorik - tilberedning

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>De 7 kostråd Kød Kalkulationer Mærkninger Allergener Dansk Naturfag – alkohol Motion og bevægelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber. ◦ Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse. ◦ Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer. ◦ Sensorik, kvalitetskendetegn og – kriterier for fødevarer. <p>Naturfag - Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund <p>Kernestof:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Energi og energiomsætning <p>Dokumentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner. <p>Dansk:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Kommunikation: ◦ Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling ◦ Læsning: ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsfaglige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst ◦ Fortolkning: ◦ Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster ◦ Fremstilling: ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til grundtilberedning 	

4.2.1.4 Tema – Fødevarer – kvalitet.

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Kvalitetskendetegn Fisk – tilberedningsmetoder Mejeri produkter Grundsmage og sensorik Arbejdsmiljø og kultur Jobsøgning og CV	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber. ◦ Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse. ◦ Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer. ◦ Hygiejne og egenkontrol. <p>Naturfag -Kernestof:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Energi og energiomsætning ◦ Kemikalier og sikkerhed ◦ Eksperimentelt arbejde. <p>Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. <p>Dansk: Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation ◦ Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag ◦ Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen <p>Fortolkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen ◦ Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til grundtilberedning. ◦ Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter. ◦ Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler. ◦ Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer. 	

4.2.1.5 Tema – Klar til VFU

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Frukt og grønt Æg Sensorik og kvalitets kendetegn Motion og bevægelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber. ◦ Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse. ◦ Sensorik, kvalitetskendetegn og –kriterier for fødevarer. <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ under vejledning kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund <p>Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. <p>Dansk - Kommunikation:</p> <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst <p>Fortolkning:</p> <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation ◦ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen ◦ Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog 		

4.2.1.6 Tema – Virksomhedsforlagt undervisning

Emne	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Faglig udtryk Spørge ind til grundlæggende fagmetoder Almindelige fejl i kødproduktion	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til grundtilberedning. ◦ Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter. 	

4.2.1.7 Tema – Værtsskab og samarbejde

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Samarbejde og arbejdsmiljø Produktion af retter fra praktikken Service – hvad skal vi være opmærksom på?	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Indkøb, varebestilling og – modtagelse. ◦ Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen. <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde <p>Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og procedurer for egenkontrol. ◦ Forklare særlige kendetegn ved arbejdet med gastronomi og service inden for hotel- og restaurantfagene.

4.2.1.8 Tema – Fokus på sundhed

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Livsstilssygdomme Krams Kostrådene Fødevarers næringsindhold Kostberegning/kalkulation/svind Statistik / tabeller og grafer	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion. ◦ Energigivende næringsstoffers kemiske opbygning og energiprocentberegning. ◦ Sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber. ◦ Sensorik, kvalitetskendetegn og –kriterier for fødevarer. <p>Naturfag- Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler. 	

med naturfaglige emner

Dokumentation

- Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde.

Niveau F og E

- Eleven udarbejder to afsluttende dokumentationer for naturfaglige emner. Begge skal indeholde et eksperiment, som skal forklares naturfagligt og relateres til et erhvervsfagligt område.
- Dokumentationen skal godkendes af læreren, for at eleven kan deltage i den afsluttende prøve.

Dansk:

Kommunikation:

- Eleven kan demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens konkrete uddannelsesvalg

Læsning:

- Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen

Fortolkning:

- Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster
- Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen.

Fremstilling:

- Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse

4.2.1.9 Tema – Madkultur

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Vegetar og vaganer Spisesituationer Madkultur Korrekt anvendelse af materialer og råvarer	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Dansk og international madkultur <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til grundtilberedning. ◦ Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter. ◦ Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler. ◦ 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. ◦ Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. ◦ Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning.

4.2.1.10 Tema – Kvalitets kendetegn

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Tilberede forskellige retter og kvalitetsvurdere i forhold til grundsmagene og anretning Deklarationer Mærkningsregler</p>	<p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner <p>Dansk – Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst ◦ Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede og gennemføre læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse <p>Fortolkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem læsning og diskussion af tekster ◦ Eleven kan på et grundlæggende niveau analysere tekster med relevans 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer. ◦ Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitets sikring af fødevarer. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. ◦ Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. ◦ Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning.

	<p>for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen</p> <p>Fremstilling</p> <p>◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til situationen</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

4.2.1.11 Tema – Smørrebrød

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Producere pålæg til smørrebrød, skære det og lave pynt Kalkulation Svind</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning. ◦ Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder. ◦ Gæster, kundebetjening og målgrupper. ◦ Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling. ◦ Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng. <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder. ◦ Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler. ◦ Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider, ◦ Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, ◦ Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer, ◦ Samarbejde med andre om løsning af opgaver, ◦ Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer.

4.2.1.12 Tema – Miljø og energi

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Madspild og bæredygtighed ◦ Statistikker, tabeller, grafer ◦ Informationssøgning 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Miljø og energi. ◦ Bæredygtighed, økologi og madspild. ◦ Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling. <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner <p>Dansk – Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervs-mæssige sammen-hænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst ◦ Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede og gennemføre læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse <p>Fortolkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem læsning og diskussion af tekster ◦ Eleven kan på et grundlæggende niveau analysere tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning. 	

4.2.1.13 – Temauge

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Arbejdsplads og fysiske begreber i køkken faglig sammenhæng ◦ Innovative metoder i opgaveløsning 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber. ◦ Kulinariske kvalitet. ◦ Gæster, kundebetjening og målgrupper. ◦ Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng. <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner <p>Dansk – Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation ◦ Eleven kan anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider. ◦ Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider. ◦ Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider, ◦ Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø, ◦ Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, ◦ Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces. ◦ Anvende innovative metoder i opgaveløsning, ◦ Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen, ◦ Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer.

	<p>tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen ○ Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog ○ Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

4.2.1.13 Tema – Ud af huset

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Udlever smagsprøver, der viser hvad gastronomien kan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gæster, kundebetjening og målgrupper. <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ○ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ○ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ○ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ○ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ○ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ○ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer. ○ Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider. ○ Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider, ○ Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø, ○ Vvælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider, ○ Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, ○ Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, ○ Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer, ○ Samarbejde med andre om løsning af opgaver, ○ Udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner, ○ Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen, ○ Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol og

4.2.1.14 Klar til grundforløbseksamen

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Elevernes egen fordybelse Motion og bevægelse Eksamen i naturfag/dansk Eksamen grundforløbsprøve</p>	<p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner <p>Dansk Kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan på grundlæggende niveau kommunikere i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation ◦ Eleven kan kommunikere hensigtsmæssigt i samarbejde og samvær med andre ◦ Eleven kan demonstrere kendskab til sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens konkrete uddannelsesvalg <p>Læsning</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer. ◦ Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider. ◦ Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider, ◦ Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø, ◦ Vvælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider, ◦ Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, ◦ Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, ◦ Samarbejde med andre om løsning af opgaver, ◦ Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer, ◦ Samarbejde med andre om løsning af opgaver, ◦ Udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner, ◦ Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen, ◦ Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol og

4.2.2 Dansk

Dansktimerne afvikles i samarbejde med den øvrige undervisning, hvor de øvrige fags aktiviteter tages med ind i danskundervisningen, og danskundervisningen inddrages som en naturlig del af den øvrige undervisning. Det kan eksempelvis opleves ved, at man i dansktimerne arbejder med en novelle, der har arbejdspladskultur som tema - og at man i den fagrettede undervisning dokumenterer sin læring skriftligt.

GF2 afsluttes med danskeksamen på E eller C- niveau.

4.2.3 Naturfag

De forskellige temaer vil suppleres med min. 6 lektioners naturfag om ugen.

4.2.4 Brandbekæmpelse, førstehjælp og hygiejne

Eleverne skal deltage, gennemføre og bestå de enkelte fag, for at kunne bestå grundforløbet. I løbet af grundforløbet skal eleverne arbejde i køkkenet og have faget hygiejne. Dette skal give eleverne kompetencer til at færdes i køkkenet på forsvarlig vis. De skal eksempelvis forstå vigtigheden af at holde råvarer adskilte, at være opmærksom på at forhindre ulykker, egenkontrol og den personlige hygiejnes betydning i et køkken.

Førstehjælp og Elementærbrandbekæmpelse skal gennemføres som separate fag, i henhold til bestemmelserne herfor. Førstehjælp indeholder 16 lektioner svarende til 12 timer. Elementær brandbekæmpelse indeholder 4 lektioner svarende til 3 timer.

4.2.5 Valgfag

Der udbydes støttfag, innovation og bonusfag.

Dansk E- eller C-niveau og Naturfag på E-niveau, er meget integreret i den helhedsorienterede undervisning, og derfor kan eleverne ikke få merit, men de kan få merit for eksamen.

Der er hver uge planlagt 70 min. støttfag og bonusfag, så det er op til den enkelte elev og evt. i samarbejde med kontaktlærerøen at vælge, hvad behovet er i den enkelte uge. Vi har valgt at lægge det parallelt med GF1, så lærerkapaciteten kan udnyttes mest mulig.

4.2.6 Studiecafé

I de sidste 10 uger er der mødepligt i skolens studiecafe hver onsdag fra 13.50 – 15.00. Der er forskellige emner på programmet. I studiecafeen vil eleven blive klædt på til at søge praktikplads, samt blive opmærksom på relevant viden til når de starter i praktik. Eleven får tid til at udarbejde ansøgninger og at uploade dem i UDDATA+. Der inviteres forskellige personer ind til at fortælle:

- om arbejdsgivernes forventninger til en ny elev
- hvad de skal være omhyggelig med i forhold til økonomi
- hvad eleven skal være opmærksom på ved samtalen

de forskellige fagforeninger fortæller om elevoverenskomster og arbejdstidsregler

4.3 Motion og bevægelse

Hver dag er der lagt 15 - 45 minutters "Motion for sjov" ind i skemaet, som har til formål at styrke elevernes fysiske og mentale sundhed. "Motion for sjov" kan være mange ting, såsom fysisk køkkenarbejde, pausegymnastik i køkkenet, ud i det blå på f.eks. svampetur, en tur i hallen for at spille gulvhockey, ice breakers, samarbejdsøvelser, Mindfulness m.v.

I de første uger introduceres eleverne til skolens motionsrum og brug af maskiner for at træne ben og ryg muskler, så de er klar til det hårde job, der er i branchen. Eleverne skal frem over stå og løfte meget, derfor har vi valgt at prioritere at styrke deres muskler, så de bedre kan holde til arbejdet fremover. Derudover er de 75 min. i hallen hver uge, hvor eleven har mulighed for at få pulsen op.

4.4 Mål og niveauer

Nedenstående målpinde er kopieret fra gældende bekendtgørelse BEK nr 326 af 01/03/2021 For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne:

Mål for uddannelsesspecifikt fag for Gastronom:

Eleven skal have grundlæggende viden om:

- Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber.
- Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse.
- Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- Hygiejne og egenkontrol.
- Serveringsformer.
- Service, værtskab og gæstebetjening.
- Kolde og varme drikke.
- Indkøb, varebestilling og –modtagelse.
- Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion.
- Energigivende næringsstoffers kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- Sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber.
- Sensorik, kvalitetskendetegn og –kriterier for fødevarer.
- Dansk og international madkultur.
- Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
- Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen.
- Miljø og energi.
- Bæredygtighed, økologi og madspild.
- Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger.
- Informationsteknologiske værktøjer til informationssøgning, tekst og talbehandling.

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

- Metoder til grundtilberedning.

- Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter.
- Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler.
- Faglige arbejdsmetoder til opdækning, servering og afrydning.
- Kommunikationsformer og –metoder til brug for gæstebetjening.
- Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer.
- Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer.
- Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning.
- Foretage opdækning, servering og afrydning.
- Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer.
- Gæsteforklare enkle retter.
- Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.
- Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.
- Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
- Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og procedurer for egenkontrol.
- Forklare særlige kendetegn ved arbejdet med gastronomi og service inden for hotel- og restaurantfagene.

Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter, (det er målene fra BEK nr. 37 af 15/01/2020 "Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne":

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

Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

4.5 Eksempler på undervisningsforløb

I afsnit 4.1 er alle forløbene specificeret ud med hvilke emner og mål, der er for de enkelte temaer.

4.6 Faglig påbygning

Elever der har tilegnet sig fag eller kompetencemål på et tidligere tidspunkt, tilbydes at de kan arbejde med faglige mener, der er relevant for deres uddannelse.

4.7 Merit

Det skal være muligt for elever, som har gennemført andre grundforløb eller anden tilsvarende uddannelse, at opnå merit for allerede gennemførte fag og dermed opnå mulighed for at kvalificere sig til et hovedforløb inden for indgangen ”Fødevarer, jordbrug og oplevelser” på kortere tid.

Da undervisningen på grundforløbet har fagene integreret i den praktiske del, tages der individuel stilling til mulighed for merit for de forskellige fag.

4.8 Eksamen

På Grundforløb 2 afholdes eksamen i enten naturfag eller dansk foruden naturligvis Grundforløbsprøven. Det afvikles efter skolens eksamensreglement og gældende bekendtgørelse.

Bedømmelse sker efter den til enhver tid gældende karakterskala, i øjeblikket 7-trisk skalaen.

Eleverne skal kun til eksamen i 1 grundfag, og der trækkes lod mellem dansk og naturfag. Eleverne orienteres 14 dage før eksamen om, hvilket fag de skal til eksamen i.

Afholdelse af grundforløbseksamen foregår ved, at eleven har arbejdet teoretisk og praktisk med relevante emner. Eleven udvælger fra port folio, hvad de vil snakke om, men det skal være noget i forhold til det praktiske produkt, de har lavet i praktiklokalerne.

4.8.1. Grundforløbsprøve

Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af din opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som eleven skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet.

Eleven skal bestå den afsluttende prøve for at starte på hovedforløbet.

Grundforløbsprøven består af en praktisk del og en mundtlig del, hvor de får udleveret opskrifter til at producere 2 retter. Der skal udarbejdes arbejdsplan, metodik og kalkulation på opskrifterne.

Det udarbejdede materiale skal afleveres til eksaminator ifølge tidsplanen og vil være tilgængeligt for censor under prøven.

Den praktiske del af prøven varer 3 timer – med forskudte starttidspunkter for alle på holdet. Censor og eksaminator vil være tilstede i køkkenet under hele den praktiske del af prøven og vil vurdere eleven på arbejdsgangen i køkkenet.

På afleveringstidspunktet skal eleven aflevere maden på et bord i køkkenet og eksaminator og censor starter med at drøfte og smage på maden i fællesskab, og eleven får mulighed for at kommentere på det der er afleveret i ca. 5 minutter.

Eleven holder pause, hvor der smages og vurderes yderligere på det, der er produceret. Censor og eksaminator vil herefter smage og vurdere maden samt billeddokumentere den, så der er et fælles udgangspunkt ved den mundtlige del af prøven.

Det gælder for alle at afleveringstidspunktet SKAL overholdes og at det indgår i vurderingen om den udarbejdede arbejdsplan overholdes. Er der afvigelser fra planen, får eleven mulighed for at reflektere og redegøre for, hvorfor der er denne afvigelse.

Den afsluttende mundtlige del af prøven varer 30 minutter inkl. votering og foregår efter det praktiske arbejde er afsluttet.

Eleven skal starte med et fagligt oplæg ud fra det skriftlige materiale og der vil herefter være en faglig dialog mellem eleven, eksaminator og censor samt en votering af eleven samlede præstation.

Eleven får til slut bedømmelsen Bestået eller Ikke bestået.

4.8.1.1 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag for Grundforløbsprøven.

Grundlaget for prøven er elevenes arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -proces, den faglige samtale med eksaminator og censor og de fremstillede produkter.

Eksaminationsgrundlaget er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen BEK nr 326 af 01/03/2021

Børne- og Undervisningsministeriet

– Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet.

Viden om	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber. ◦ Serveringsformer. ◦ Service, værtskab og gæstebetjening. ◦ Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion. ◦ Sensorik, kvalitetskendetegn og –kriterier for fødevarer. ◦ Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
Færdigheder	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Metoder til grundtilberedning. ◦ Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter. ◦ Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler. ◦ Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer. ◦ Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitets sikring af fødevarer. ◦ Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.
Kompetencer	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. ◦ Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. ◦ Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning. ◦ Foretage opdækning, servering og afrydning. ◦ Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer. ◦ Gæsteforklare enkle retter. ◦ Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser. ◦ Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.
Øvrige mål	<p>Ud over ovenstående udvalgte mål fra det uddannelsesspecifikke fag, indgår følgende mål valgt efter et tilfældighedsprincip:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦

En forudsætning for bedømmelse er, at menuen afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

Planlægning 15 %

Elevens planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge

Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering

Din kalkulation af en af retterne

Arbejdsprocessen 30 %

Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser

Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis

Elevens praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen

Elevens produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter

Om eleven arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

Produktet 30 %

Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne

Elevens produkter skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere

Elevens produkter skal være overvejende salgbare

Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter

Faglig dialog 25 %

Elevens viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber

Elevens viden om sensorik og madens kvalitet

Elevens viden om grundtilberedningsmetoder

Elevens viden om ernæring og næringsstoffer

Prøven bedømmes bestået / ikke bestået.

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 næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen

f) Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage

g) Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

Mindre væsentlige mangler er:

- a) En enkelt 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 2 teoretiske spørgsmål
- e) Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
- 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 kender ikke de energigivende næringsstoffer
- e) Eleven kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave
- f) Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- g) Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig
- j) Den praktiske opgave er sundhedsfarlig

Du er ikke bestået, hvis du:

- Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler eller
- Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler

Ved prøven vil der blive afkrydset i et bedømmelseskema i forhold til disse bestå kriterier. Med udgangspunkt i ovenstående bedømmelseskriterier modtager du efter prøven en kort evaluering samt bedømmelsen Bestået / Ikke bestået.

Bedømmelseskema.

Mindre væsentlige mangler er:	Mangelfuldt
En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar	
Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres	
Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen	
Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål	
Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper	
Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode	

Væsentlige mangler er:	Mangelfuldt
-------------------------------	--------------------

Kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder	
Kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder	
Kender ikke de 5 grundsmage	
Kender ikke de energigivende næringsstoffer	
Kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave	
Overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne	
Overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af	
Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen	
Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig	
Den praktiske opgave er sundhedsfarlig	

4.9 Bedømmelsesplan og karaktergivning

Der er fremover meget fokus på elevernes læring, og derfor har vi bestemt, at der skal være en samtale / dialog mellem elev og kontaktlærer. Det er ca. hver 4. uge. Dialogen skal tages med baggrund i elevens port folio, det eleven har lært og de mål der arbejdes efter.

For at gøre eleverne aktive i den proces, vil der til samtalerne blive udleveret et skema, hvor eleverne skal lave en selv evaluering i forhold til de mål, der har være i temaet/temaerne. Det er både personlige og faglige mål, der skal evalueres på.

4.10 Virksomhedsforlagt undervisning

Eleverne skal i virksomheds forlagt undervisning i en uge.

Inden praktikugen er der en praktiksedel, som skal underskrives af virksomheden. Så er læreren opmærksom på, hvem der er kontaktperson, og kan sende de mål, elev og kontaktlærer er blevet enige om, der skal arbejdes med i ugen. Når eleverne er i virksomhedsforlagt undervisning, besøger kontaktlæreren eller faglæreren eleverne og virksomheden, for at høre om de udfordringer, de oplever.

4.11 EUX

EUX eleverne følger gf 2 gastronom i de uddannelsesspecifikke fag. I grundfagstimerne følges de i matematik og fysik med de andre EUX hold, og i kemi følger de en HTX klasse. 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 grundfag på gf2. Det sker ved udtræk jfr. reglerne for grundfag i erhvervsuddannelserne som EUX-fagene følger.

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene nævnt i punkt 4.4 have gennemført og bestået 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.

4.12 Evaluering

Hvert år evalueres den pædagogiske praksis i grundforløbsteamet, og den enkelte lærer skal min. to gange om året evaluere egen praksis sammen med eleverne.

4.13 Overgangsordninger

4.14 Samarbejde med andre

4.14.1 Det faglige udvalg

4.14.2 Det lokale uddannelsesudvalg

I afdelingen Fødevarer, jordbrug og oplevelser er der et fælles lokalt uddannelsesudvalg for både grund- og hovedforløb. Udvalget afholder fire årlige møder. Udvalget og skolen har i samarbejde udarbejdet kommissorium for udvalgets arbejde. Sammensætningen af det lokale uddannelsesudvalg, lever op til de generelle krav herom, og der er således både repræsentation fra arbejdsgiver, arbejdstager og de faglige organisationer. Der sidder også en lærerrepræsentant fra hovedforløbsteamet og en elevrepræsentant fra hovedforløbet med i udvalget, hvilket sikrer god og tæt kommunikation i organisationen.

Det lokale uddannelsesudvalg får forelagt resultat af undervisningsevalueringer, og høres om disse med henblik på udvikling af undervisningen.

Undervisningens indhold og tilrettelæggelse er blandt de emner, som drøftes i Det lokale uddannelsesudvalg, ligesom denne LUP er omkring udvalget.

Det lokale uddannelsesudvalg og skolen arbejder i fællesskab på at fastholde eksisterende praktikpladser og skabe nye.

I samarbejde med det lokale uddannelses udvalg udbyder Erhvervsskolerne Aars nogle årlige temaeftermiddage. Eksempler på temaer kan være: Ernæringsassistentbogen, svendeprøve, kursusbehov og udbud, ungdomskultur, praktikvejlederrollen, kommunikation og ændringer i uddannelsen.

4.14.3 Virksomheder

Der er et godt netværk til virksomhederne i omegnen. Det prioriteres at besøge virksomhederne, dels for at forberede elevers kommende skoleophold og følge op på elever i virksomhedsforlagt undervisning og dels for at drøfte forhold af mere generel karakter, f.eks. oprettelse af nye praktikpladser, forskellige former for uddannelsesaftaler samt behov for kurser og efteruddannelse.

4.14.4 Andre skoler

Der er et etableret samarbejde med de øvrige erhvervsskoler i Nordregionen om bl.a. retningslinjer for afvikling af grundforløbseksamen, for at sikre at elevernes eksamen og bedømmelse foregår så ens som muligt, og faglærerne møder kendte strukturer når de er ude som censor. Samarbejdet bruges også som netværk i forhold til udvikling af undervisningen. Derudover er der samarbejde med Food College i Aalborg omkring bager-, slagter- og gastronomuddannelsen.