

2017



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Tjener

Indhold

Elevforudsætninger.....	3
Læringsmiljø	3
Evaluering.....	3
Evalueringsinstruks.....	3
Ressourcer	4
1. Fagets formål og profil	5
1.1 Fagets formål	5
1.2 Fagets profil.....	5
2. Faglige mål og fagligt indhold.....	6
2.1. Faglige mål	6
2.3. Fagligt indhold.....	8
Tema 1: Introduktion til tjeneruddannelsen; 2 uger	8
Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger.....	8
Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger.....	8
Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger	8
Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger	8
3. Tilrettelæggelse	9
3.1. Didaktiske principper	9
3.2. Arbejdsformer	9
3.3. Samspil med andre fag.....	9
3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget - Se punkt 2.3	9
4. Dokumentation.....	9
4.1. Krav til elevens dokumentation	10
5. Evaluering og bedømmelse	10
5.1. løbende evaluering	10
5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse	10
5.3. Afsluttende prøve.....	10
5.3.1 Eksaminationsgrundlag	10
Bæredygtighed, eksempelvis.....	11
5.3.3 Bedømmelseskriterier	12
Bedømmelsesplan.....	12

Skema for GF2 Tjener, Kringelborg14

Elevforudsætninger

Som tjenerlev er det vigtigt, at eleven kan begå sig omkring gæster, have lyst til at være i et miljø, hvor der er travlhed og have flere bolde i luften på en gang.

Læringsmiljø

Undervisningen foregår dels i køkken 501, dels i Oasen (vores gæstebetjeningsområde). Eleven har adgang til bøger og digitale medier i form af PC, egen PC må gerne anvendes. Eleven er som regel i det samme teorirum, hver gang eleven har teoretisk undervisning – lokale 603B. Eleven vil være omgivet af de samme lærere, så vidt det kan lade sig gøre, men da der kompetencevurderes, meritgives og der kan forekomme små hold, kan der være lektioner, som foregår med elever fra andre afdelinger.

Evaluering

Fag	I hvilket læringselement (LE) bedømmes faget i?	Bedømmelsesformen (STD 7-trin, delkarakter 7-trin, BE/IB, GE/IG)
Hygiejne-certifikat	G2-Hygiejne Gennemføres og bedømmes i Tema 2 og 3	BE/IB
1. hjælp og Brand	G2-1.hjælp og brand gennemføres og bedømmes i tema 2 og 3	BE/IB
Engelsk E og Dansk E	Særskilte læringsaktiviteter gennemføres løbende gennem de sidste 4 temaer og bedømmes i tema 4	Standpunktskarakter gives i tema 5 og ved eksamensudtrukne fag gives der karakter også efter 7-trinsskala
Overgangs-krav	G2-Tjener: Bedømmes i tema 5	Standpunktskarakter gives efter 7-trinsskala
Grundforløbsprøven	Tema 5: Perspektiv på dit produkt	Grundforløbsprøven BE/IB

Evalueringinstruks

På grundforløbets 2. del indenfor Tjener er forløbet delt op i 5 temaer.

G2-TJ-Introduktion til Tjeneruddannelsen, 2 uger

G2-TJ-Råvarer og teknik, 5 uger

G2-TJ-Smagens karakter og salg, 5 uger

G2-TJ-Det innovative fødevarerum, 4 uger

G2-TJ-Perspektiv på dit produkt, 4 uger.

Bedømmelseskriterier

Igennem de 5 temaer, vil der kontinuerligt lægges vægt på elevernes fremmøde. Det forventes at eleverne følger med i timerne og deltager aktivt i klasserummet. Der tages hensyn til den enkelte elev og der er åbenhed omkring trivslen i klassen.

Eleverne er omgivet af et professionelt læringsfællesskab, der arbejder kollaborativt. De stillede opgaver i CIP (CELFF Ipraxis) løses af eleverne individuelt og i enkelte tilfælde i grupper. Eleverne bedømmes og evalueres løbende. Hvert tema afsluttes med en temaopgave, som skal løses inden temaet afsluttes

Eleverne arbejder med de stillede opgaver i Køkkenet og i restaurant.

Mål

- Relation lærer/elev og elev/elev imellem
- Eleven har et lavt fravær
- Eleven trives i klassen og oplever succes
- Eleven løser de stillede opgaver i CIP
- Eleven efterlever klassens leveregler

Evaluering

- Elevtilfredshedsundersøgelse
- Individuelle uddannelsesplaner
- Der afholdes elevkonference hver uge med elevvejleder, hvor eleven vurderes socialt samt målopfyldelse i henhold til bilag 1
- Feedback til eleven efter opgaveaflevering.

Ressourcer

Teamet omkring tjeneruddannelsen er:

- Jesper Bjørn Engel er kok og tjener, gennemført DEP
- Thea Kaad, kok og fødevareteknolog

Nakskov:

- Dorte Skov Jensen, kok, PG og DEP modul 1 og 2
- Lise Hansen, økonoma, i gang med DEP

1. Fagets formål og profil

1.1 Fagets formål

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces.

1.2 Fagets profil

at eleverne gennem skoleundervisning og praktik opnår viden og færdigheder inden for tjenerens arbejde, dette være sig servicering, vejledning og betjening af gæster. Arbejdsplanlægning, organisering og samarbejde under hensyntagen til miljø, sikkerhed og hensigtsmæssig ressourceanvendelse.

Certifikat - Første hjælp og brand samt hygiejne indgår som en integreret del af fagets profil.

Engelsk E niveau og Dansk E niveau, som overgangskrav til hovedforløb indgår som en del af fagets profil.

2. Faglige mål og fagligt indhold

2.1. Faglige mål

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-6.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol.
- 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber.
- 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse.
- 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.
- 9) Dansk og international madkultur.
- 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 12) Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurantvirksomhed.
- 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer.
- 14) Principper for markedsføring.
- 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.
- 18) Samspillet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø.
- 19) Økologi og bæredygtighed.

Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
-

2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.

3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.

4) Grundlæggende metoder og kutyme i forhold til opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer på grundlæggende niveau,

2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning,

3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,

4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,

5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,

6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet,

7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,

8) foretage budgettering og prisberegning af fødevarer,

9) portionere og anrette til selvbetjening,

10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet,

11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,

12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,

13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,

14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger og

15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, økologi og bæredygtighed.

Stk. 5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

1) Dansk på E-niveau, bestået.

2) Engelsk på E-niveau, bestået.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne, jf. Fødevarestyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.

2) Kompetencer svarende til førstehjælp, mellem niveau, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. september 2014.

3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

2.3. Fagligt indhold

Undervisningen er delt op i 5 tilrettelagte temaer, hvor læringsmålene viden om, færdigheder i og kompetence fordeles på de 5 temaer. Det betyder, at undervisningen foregår dels i teori, dels i praktik/køkken. Eleven vil stå med råvarerne i hænderne for at opnå mål som tilberedningsmetode, mad, måltider, portionsstørrelser, sensorik, kulinarisk kvalitet, praktisk hygiejne med videre. Eleven vil stå foran gæster og servere under vejledning fra læreren. For at understøtte den praktiske undervisning vil der forekomme teoretiske opgaver, der skal løses både individuelt og i grupper. Det kan være emner som kalkulation, næringsberegning, indkøb og bestilling af råvarer, finde varer i sæson, bæredygtighed og madspild.

For at understøtte elevens læring vil der forekomme varierende arbejdsformer. IPraxis vil bruges som en digital læringsplatform, hvor opgaver og billedmateriale dokumenteres.

Tema 1: Introduktion til tjeneruddannelsen; 2 uger

Eleven introduceres til sin uddannelse som tjener og sit forløb på CELF. Fokus i disse 2 uger er dannelse af relationer med introtur samt kompetenceafklaring, hvorefter der vælges valgfag. Valgfag samt Engelsk og Dansk er selvstændige læringsaktiviteter, som eleven tilmeldes efter kompetenceafklaringen. Da dansk E og engelsk E svarer til 8 ugers undervisning, vil der for elever uden disse kompetencer ikke være mulighed for at vælge andre fag. Elever med merit har mulighed for at vælge imellem følgende fag: Internationalisering, tysk, design, innovation, praktikpladssøgning, faglig fordybelse og idræt.

Eleverne kommer i køkkenet og får kendskab til køkkenets maskiner og udstyr også under ergonomiske hensyn. Vi har samarbejdsøvelser.

Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger

Hygiejneundervisningen starter og i køkkenet ser vi på råvarerne og på deres køkkentekniske egenskaber samt grundtilberedningsmetoder. Næringsberegning samt fødevarernes natur- og sundsfaglige egenskaber arbejdes der med.

Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger

Temaet har fokus på det sensoriske og kulinarisk kvalitet, hvor servering og gæstebetjening, samt vin vil være i fokus. Vi ser på, hvordan de forskellige råvarer kan sammensættes, så karakteren af smagen kan defineres. Eleverne vil prøve at servere og have fokus på gæstebetjening og målgrupper.

Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger

Her har eleven mulighed for at komme i praktik i ind- eller udland. Emner i dette tema bæredygtighed, madspild og der er stadig blik for de foregående emner som råvareteknik, tilberedningsmetoder, hygiejne, sundhed osv.

Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger

Her er fokus på opsamling af forudgående emner, budgettering, kalkulation og indstilling til grundforløbsprøve og udarbejdelse af grundforløbsprojekt.

3. Tilrettelæggelse

3.1. Didaktiske principper

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

3.2. Arbejdsformer

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.

3.3. Samspil med andre fag

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget - Se punkt 2.3

4. Dokumentation

Eleven udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

4.1. Krav til elevens dokumentation

Eleven skal løbende dokumentere i IPraxis med opgaver, projekter og fotomateriale. Fotomaterialet understøttes af forklarende tekst.

5. Evaluering og bedømmelse

5.1. Løbende evaluering

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

5.3. Afsluttende prøve

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i hovedbekendtgørelsen.

5.3.1 Eksaminationsgrundlag

I samråd med faglæreren, skal eleven til din skriftlige del vælge, og efter årstiden sammensætte en menu til en given lejlighed.

Den skriftlige del/opgave danner fundament for grundforløbseksamenen, det er ud fra den, der skal være en naturlig og tydelig sammenhæng til det eleven fremlægger mundtligt og praktisk.

5.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Form

Eksamensprojektet skal tage udgangspunkt i fremlæggelse af emne:

- Et event/arrangement eleven har deltaget i som tjenerlev
- En it-præsentation (power point, Prezi, film mm) af en bordopdækning eleven har foretaget
- tjenerens rolle i "Det gode værtsskab"

Eleven må gerne bruge it til fremlæggelsen.

Eksamen er mundtlig og bedømmes bestået/ikke bestået.

Indhold

Eleven skal i dybden med:

Tjener, Service, sundhed, økologi og bæredygtighed, eksempelvis

- opdækning- og serveringsformer
- gæste- og kundebetjening
- servering af almindelige kolde og varme drikke
- dansk og international madkultur
- råvaren og håndteringen af denne
- grundtilberedningsmetoder
- råvareforståelse
- bæredygtig produktion
- minimering af madspil

Sundhed, eksempelvis

- kostvaner og kostråd
- næringsstofferne betydning
 - kulhydrater
 - fedt
 - protein
 - vitaminer
 - mineraler
- mål og vægt
- alkohol

Hygiejne og egenkontrol, eksempelvis

- temperaturregler
- egenkontrol
- mikrobiologi
- tilsynsmyndigheder / fødevarekontrol

Bæredygtighed, eksempelvis

- Hvad er økologi?
- Hvordan minimeres madspild i køkkenet?
- Affaldssortering – hvordan og hvorfor?
- Bæredygtighed i forhold til den valgte råvare eller det valgte emne

Krav til eksamensprojektet

Disposition

Eleven skal udarbejde en disposition til brug ved sin mundtlige fremlæggelse.

En disposition er en kort beskrivelse af det, eleven vil fremlægge til eksamen inden for sit fag.

Dispositionen skal godkendes af din eksamenslærer inden eksamen og medbringes i 3 eksemplarer til din eksamen. En til censor, eksaminator og dig.

Brug IT

Eleven skal bruge IT (film, Power Point, Prezi, Publisher (folder) eller lignende) i forbindelse med din fremlæggelse til eksamen.

Individuel bedømmelse

Eksamensprojektet skal løses enkeltvis

5.3.3 Bedømmelseskriterier

Grundforløbsprojektet består af 3 dele:

- Et skriftligt projekt
- En mundtlig fremlæggelse
- En praktisk del

Formålet med projektet er at eleven får belyst og viser en række målpinde eleven har gennemgået og lært på grundforløbet.

Elevens projekt/eksamen bedømmes ud fra bestået/ikke bestået.

- Skriftlig del vægtes med ca. 20 %
- Mundtlig del med ca. 40 %
- Praktisk del med ca. 40 %

Varighed forberedelse:

Eleven har i alt 4 uger til at arbejde med din teoretiske, praktiske og mundtlige opgave. Fordelt på denne måde:

Uge 1 = Kort intro til opgaven. Opstart på skriftlig opgave

Uge 2 = Skriftlig opgave udformes og afleveres senest fredag i uge 2 (tema 5)

Uge 3 = Disposition til mundtlig fremlæggelse kan udformes på power point.

Uge 4 = Borddækning mv. Grundforløbsprøve afholdes i den sidste uge.

Dagen før eksaminationen

Her har eleven mulighed for at forberede alle de praktiske ting mht. opdækning. Ca. 6 lektioner. Det er vigtigt at eleven i sin arbejdsplan tilpasser forberedelsen, så den passer med det tidspunkt eleven skal aflevere på til eksaminationen.

Selve eksaminationsdagen

Eleven har 25 min. til at præsentere en menu med tilhørende vine. Den mundtlige præsentation og power point eller lignende. (censor og eksaminator har 5 min. til vortering). Selve præsentationen foregår i et teorilokale.

Bedømmelsesplan

Bestået Grundforløbsprøve	Ikke bestået Grundforløbsprøve
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare de faglige processer omkring bordopdækningen • Eleven kan arbejde på en hygiejnisk forsvarlig måde. • Eleven har en grundlæggende viden om de brugte råvarer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ikke redegøre for processer omkring bordopdækning. • Eleven arbejder ikke hygiejnisk korrekt. Fx kan eleven ikke efterleve korrekt hygiejnisk adfærd omkring gæstebetjening og kan ikke redegøre for fejlen.

<ul style="list-style-type: none">• Eleven kan anvende det korrekte værktøj/udstyr• Eleven kan reflektere over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.• Eleven har en grundlæggende viden om økonomi (kalkulation)• Eleven kan redegøre for arbejdsplan og for eventuelle ændringer.	<ul style="list-style-type: none">• Eleven har ikke forståelse for de gængse råvarer.• Eleven har ikke forståelse for anvendelse af værktøj/udstyr i køkkenet• Eleven kan ikke redegøre og reflektere for egne arbejdsprocesser, metoder og resultat• Eleven har ikke en grundlæggende viden om økonomi (kalkulation)• Eleven kan ikke redegøre for arbejdsplan og eventuelle ændringer.
---	--

Skema for GF2 Tjener, Kringelborg

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
08.10 – 08.55	Tema	Tema	Dansk E	Engelsk E	Engelsk E
08.55 – 09.40	Tema	Tema	Dansk E	Engelsk E	Engelsk E
09.55 – 10.40	Tema	Tema	Dansk E	Engelsk E	Tema
10.40 – 11.25	Tema	Tema	Dansk E	Engelsk E	Tema
11.55 – 12.40	Engelsk E	Tema	Tema	Dansk E	Tema
12.40 – 13.25	Engelsk E	Tema	Tema	Dansk E	Tema
13.35 – 14.20	Kompetenceværksted Lektieværksted	Dansk E	Tema	Kompetenceværksted Lektieværksted	
14.20 – 15.05	Kompetenceværksted Lektieværksted	Dansk E	Tema	Kompetenceværksted Lektieværksted	

Muligheder for merit og valgfag

Fag	Valgmuligheder		
Engelsk E/Torsdag	Livsstil og privatøkonomi	Naturfag F	
Dansk/Tirsdag og torsdag	Design og innovation	Praktikpladssøgning og arbejdspladskultur	Idræt F
Dansk/Onsdag	Faglig fordybelse	Internationalisering og Tysk F	
Engelsk E/Mandag og Fredag	Digitale medier	Informationsteknologi F	