

2017



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Gastronom

Indhold

Elevforudsætninger	2
Læringsmiljø	2
Bedømmelse.....	2
Evalueringsinstruktion	2
Lærerkvalifikationer.....	3
Udstyrstype	3
Lokaletype	4
1. Fagets formål og profil	4
1.1 Fagets formål	4
1.2 Fagets profil	4
2. Faglige mål og fagligt indhold.....	5
2.1. Faglige mål.....	5
2.3 Fagligt indhold	6
Tema 1: Introduktion til Gastronomuddannelsen; 2 uger	6
Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger	6
Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger.....	6
Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger	7
Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger	7
3. Tilrettelæggelse	7
3.1. Didaktiske principper	7
3.2. Arbejdsformer.....	7
3.3. Samspil med andre fag	8
3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget.....	8
4. Dokumentation.....	8
4.1. Krav til elevens dokumentation	8
5. Evaluering og bedømmelse	8
5.1. løbende evaluering.....	8
5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse	8
5.3. Afsluttende prøve	8
5.3.1 Eksaminationsgrundlag	9
5.3.2 Bedømmelsesgrundlag	9

5.3.3 Bedømmelseskriterier	9
Bedømmelsesplan	10
Skema.....	11

Elevforudsætninger

Som gastronomelev er det vigtigt, at eleven kan lide at arbejde med mad, 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, eleven må gerne anvende din egen PC. 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 og meritgives, kan der forekomme lektioner, som foregår med elever fra andre afdelinger.

Bedømmelse

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	BE/IB
1. hjælp og Brand	G2-1.hjælp og brand gennemføres og bedømmes i Tema 2 og 3	BE/IB
Naturfag 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-Gastronom: Bedømmes i tema 5	Standpunktskarakter gives efter 7-trinsskala
Grundforløbs-prøven	Tema 5: Perspektiv på dit produkt	Grundforløbsprøven BE/IB

Evalueringsinstruktion

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

G2-GA-Introduktion til Gastronomuddannelsen, 2 uger

G2-GA-Råvarer og teknik, 5 uger

G2-GA-Smagens karakter og salg, 5 uger

G2-GA-Det innovative fødevarerum, 4 uger

G2-GA-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

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.

Lærerkvalifikationer

Teamet omkring Gastronom-uddannelsen er:

Nykøbing:

- 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

Udstyrstype

Udstyret i køkkenet er som gængse restaurantkøkkener med ovne, komfurer og lignende.

Lokaletype

Restaurantkøkken med til hørende gæstegive-område og teorilokale.

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

Som gastronom vil du opnå kompetencerne til at fremstille mad til selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel- og restauranter og diner transportable. Du kan tilberede råvarerne med rette tilberedningsmetoder, - teknikker under sensoriske hensyn. Du kan anvende værktøj og udstyr i forhold til en given opgave. Endvidere planlægger og samarbejder du, hvor der tages hensyn til miljø og sikkerhed. Du kan blive gastronomassistent,

kok, arbejde indenfor catering og smørrebrød. På skolen her, kan du tage grundforløbet, hvor du på et grundlæggende niveau opnår viden om, færdigheder i og kompetence til at forarbejde råvarerne set i lyset af sensorik, køkkentekniske egenskaber, tilberedningsmetoder, anretning, hygiejne, sikkerhed, bæredygtighed etc.

Førstehjælp og brand vil indgå som et særskilt kursus, det samme vil hygiejne. Dog vil hygiejneemner indgå som en naturlig del af det fagfaglige indhold både i praktik og i teori.

Informationsteknologi F og Naturfag F er som overgangskrav en del af grundforløbets valgfagsblok.

2. Faglige mål og fagligt indhold

2.1. Faglige mål

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 restaurationsvirksomhed.
- 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 fødevarerhygiejne.
- 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,
- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 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) Informationsteknologi på F-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på F-niveau, bestået.

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

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne, 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.

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 klargøring, tilberedningsmetode, 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, gennemgå principper for markedsføring mv.

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 Gastronomuddannelsen; 2 uger

Efter kompetenceafklaringen vil eleven introduceres til sin uddannelse som gastronom. Herefter følger opstart af hygiejne. Vi ser på, hvordan man arbejder med køkkenets maskiner og udstyr også under ergonomiske hensyn. Vi har samarbejdsøvelser.

Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger

Vi arbejder videre med hygiejne og egenkontrol. Vi ser nærmere på råvarerne og på deres køkkentekniske egenskaber samt grundtilberedningsmetoder. Fødevarernes natur- og sundsfaglige egenskaber arbejdes der med. Vi begynder at se på sensorik og anretning.

Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger

Her ser vi nærmere på anretning og kommer mere i dybden med, hvordan de forskellige råvarer kan sammensættes, så karakteren af smagen kan defineres. Gæste- og kundebetjening, opdækning, drikkevarer er emner vi også berører i dette tema.

Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger

Her har eleven mulighed for at komme i praktik. Emner i dette tema er dansk og internationalt madkultur, miljø, bæredygtighed, markedsføring m.v. Stadig med blik for de foregående emner som råvareteknik, tilberedningsmetoder 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.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. 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 den skriftlige del, efter årstiden, sammensætte to retter eller en menu.

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

5.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Til den mundtlige grundforløbseksamen vil eksaminator og censor vurdere om eleven kan:

Praktisk del

Vise elevens faglige håndværksmæssige kompetencer og aflevere på det fastlagte tidspunkt på eksamenslisten.

Mundtlig del

Grundtilberedningsmetoder

Forklare forskelle på de forskellige grundtilberedningsmetoder

Forklare hvordan grundtilberedningsmetoderne bruges

Komme med eksempler på hvordan eleven har arbejdet med råvarer og grundtilberedningsmetoder i køkkenundervisningen

Råvarer

Nævne forskellige typer af råvarer og hvordan de bruges

Forklare hvilke tilberedningsmetoder der typisk bruges til de forskellige råvarer

Komme med eksempler på råvarer eleven har arbejdet med i køkkenundervisningen

Fødevarernes naturfaglige egenskaber og sundhed

Forklare principperne for et sundt måltid

Forklare hvilke råvarer der er særligt sunde at spise

Forklare hvad næringsstoffer er og komme med eksempler på hvilke næringsstoffer de forskellige råvaretyper indeholder

Hygiejne og egenkontrol

Forklare principper for hygiejniske adfærd i køkkenet

Forklare hvad egenkontrol er

Mad og gæster

Give eksempler på danske og/eller internationale madtraditioner

Forklare hvad god gæsteservice handler om

Kommunikation/mundtlig fremlæggelse

Censor og eksaminator vil vurdere, hvordan eleven fagligt udtrykker sig mundtligt og via sit eventuelle power point. Har eleven forståelse for emnerne i sit eksamensprojekt og kan eleven fremlægge selvstændigt.

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 de målpinde eleven har gennemgået og lært på grundforløbet.

Der bedømmes bestået – ikke bestået.

- Skriftlig del vægtes med ca. 10 %
- Mundtlig del med ca. 30 %
- Praktisk del med ca. 60 %

Varighed forberedelse

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

Uge 1 = Kort intro til opgaven. Opstart på skriftlig opgave, menu afprøves i praksis

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. Eksamen afholdes onsdag/torsdag

Dagen før eksaminationen

Her har eleven mulighed for at forberede alle de praktiske ting som er muligt både i køkkenet og mht. opdækning. Ca. 6 lektioner. Det er vigtigt at eleven i din arbejdsplan tilpasser både forberedelse og produktionstiden, så den passer med det tidspunkt eleven skal aflevere på til eksaminationen.

Selve eksaminationsdagen

Eleven har ca. 2 timer i køkkenet til din praktiske opgave.

Eleven har 25 min. til at præsentere sin menu, 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 i selvvalgt menu. • Eleven kan arbejde på en hygiejnisk forsvarlig måde. • Eleven kan reflektere over og redegøre for egne arbejdsprocesser, metoder og resultater 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ikke redegøre for selvvalgt menu. • Eleven arbejder ikke hygiejnisk korrekt. Fx hvis opvarmning ikke er tilstrækkeligt og eleven ikke kan redegøre for fejlen.

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

Skema

GF2 Gastronom – Overgangskrav: Informationsteknologi F og Naturfag F

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
08.10 – 08.55	Tema	Tema	Faglig fordybelse	Naturfag F	Informations teknologi F
08.55 – 09.40	Tema	Tema	Faglig Fordybelse	Naturfag F	Informations teknologi F
09.55– 10.40	Tema	Tema	Faglig fordybelse	Naturfag F	Tema
10.40 – 11.25	Tema	Tema	Faglig Fordybelse	Naturfag F	Tema
11.55 – 12.40	Informations teknologi F	Tema	Tema		Tema
12.40– 13.25	Informations teknologi F	Tema	Tema		Tema
13.35 – 14.20	Kompetenceværksted Lektiehjælp		Tema	Kompetenceværksted Lektiehjælp	
14.20 – 15.05	Kompetenceværksted Lektiehjælp		Tema	Kompetenceværksted Lektiehjælp	

Muligheder for merit og valgfag

- Merit gives i Naturfag, Hvis eleven har både matematik, fysik, kemi og biologi på E-niveau eller højere
- Merit gives i dansk E, hvis eleven har det på samme niveau eller højere.

Fag	Valgmuligheder
-----	----------------

Naturfag F	Livsstil og privatøkonomi	Englesk F	
Valgfag	Design og innovation	Praktikpladssøgning og arbejdspladskultur	Idræt F
Faglig fordybelse	Internationalisering og Tysk F		
Informations teknologi F	Digitale medier		