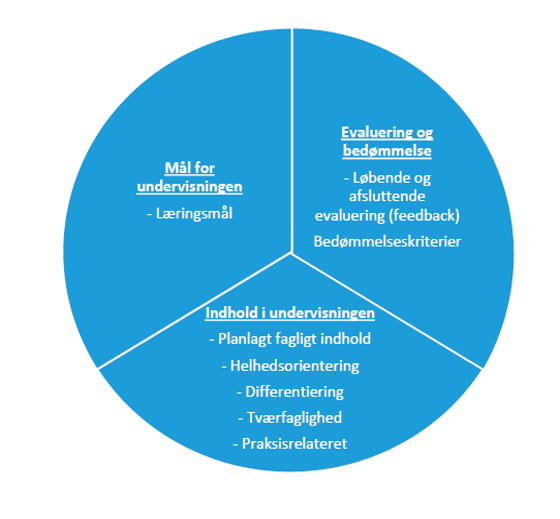
**Lokal undervisningsplan for**

**1 Hovedforløb**

**Gastronom og Gastronomassistent**

***Senest opdateret 1/3 2021***



Indhold

[Praktiske oplysninger 4](#_Toc66783086)

[Love og bekendtgørelser: 4](#_Toc66783087)

[Samlet overblik over fag, niveauer og timetal 4](#_Toc66783088)

[Obligatorisk uddannelsesspecifikke fag 4](#_Toc66783089)

[Valgfag 5](#_Toc66783090)

[Læringsmål for undervisningen 5](#_Toc66783091)

[Indhold i undervisningen 5](#_Toc66783092)

[Undervisningens tilrettelæggelse 5](#_Toc66783093)

[Tværfaglighed og relation til praksis 5](#_Toc66783094)

[Helhedsorientering 6](#_Toc66783095)

[Differentiering 6](#_Toc66783096)

[Digitale medier 6](#_Toc66783097)

[Evaluering og bedømmelse 6](#_Toc66783098)

[Gastronomassistent 6](#_Toc66783099)

[Betingelser for optagelse på Hovedforløb 1, Gastronom på EUD-niveau er: 7](#_Toc66783100)

[Samlet overblik over læringsmål, indhold og evaluering i de enkelte fag 7](#_Toc66783101)

# Praktiske oplysninger

Den lokale undervisningsplan henvender sig primært til lærerne, der skal undervise efter den. Undervisningsplanen er UCH’s dokumentation for undervisningen og skal gøre det let for underviserne og eleverne at se, hvad der skal foregå på 1 Hovedforløb, Gastronom.

Den lokale undervisningsplan kan også have interesse for en bredere kreds, som er interesserede i undervisningen. Fx forældre, virksomheder og potentielle elever.

## Love og bekendtgørelser:

Den lokale undervisningsplan spiller tæt sammen med love og bekendtgørelser. Indhold i disse bliver ikke gentaget i den lokale undervisningsplan. Denne lokale undervisningsplan er lavet på baggrund af, og henviser til følgende love og bekendtgørelser:

* Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gastronom (BEK nr. 326 af 3 marts 2021)
* Erhvervsuddannelsesloven – Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser ([LBK 51 / 2020](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/51))
* Hovedbekendtgørelsen - Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser ([BEK 1619 / 2019](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2019/1619))
* Uddannelsesordningen 1715 Gastronom version 6, af 01-08-2020

# Samlet overblik over fag, niveauer og timetal

Samlet minimumstimetal på 1 Hovedforløb er 250 timer (10 uger med mindst 25 timer pr. uge). Undervisningen består af 4 obligatoriske uddannelsesspecifikke fag.

### Obligatorisk uddannelsesspecifikke fag

Elever på EUD Gastronom H1, skal have følgende obligatorisk uddannelsesspecifikke fag:

* 17973, Fødevarehygiejne og egenkontrol, niveau rutineret, 1 uge
* 17987, Kalkulation og IT, niveau rutineret, 1 uge
* 17987, Køkkenproduktion, niveau rutineret, 5 uger, voksne elever 4 uger
* 17988, Råvarelære – 1, niveau rutineret, 3 uger
* https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/

### Valgfag

Der vil være 1 ugers valgfag på 3 Hovedforløb for Gastronomer, beskrevet i den lokale uddannelsesplan for UCH.

# Læringsmål for undervisningen

Læringsmålene for undervisningen er en overordnet beskrivelse af, hvad eleven forventes at kunne, når 1 hovedforløb er afsluttet.

De enkelte fag mål for de obligatorisk uddannelsesspecifikke fag, er beskrevet i:

* Uddannelsesordning for Gastronomer 1715(version 6)
* Bekendtgørelse om erhvervsuddannelse til Gastronom (01-08-2020)

# Indhold i undervisningen

Undervisningen for Gastronomer vil være tilrettelagt ud fra det fælles pædagoiske værdigrundlag for UCH. Sammenhængen mellem praktik og teori i et praksisrelateret læringsrum, hvor der tages hensyn til den enkelte elevs personlige forudsætninger, vil være fundamentet for kompetenceudviklingen indenfor området. Undervisningen vil være præget at nytænkning i et fremtidsperspektiv, herunder digitale undervisningsmetoder. Undervisningen orienterer sig mod nye og klassiske tilgange, metoder, redskaber, produkter i en moderne fødevare verden, hvor der tages hensyn til bæredygtighed, sundhed og økologi.

## Undervisningens tilrettelæggelse

Planlægningen af undervisning tager udgangspunkt i forudsætningerne for den enkelte elev. Under hensyntagen til den enkeltes forudsætninger for læring. Undervisningen planlægges ud fra det aktive læringsrum, med kobling mellem teori og praktik. Der vil blive anvendt digitale hjælpemidler, i flere fag. Den digitale dannelses proces, og anvendelsen i en praksisorienteret virkelighed vil være i fokus. Den enkelte elev vil blive udfordret både i gruppe og enkeltvis. Der anvendes forskellige læringsfaglige metoder til understøtning af opgaveløsningerne.

### Tværfaglighed og relation til praksis

Den tværfaglige kobling mellem mange fag, er et godt redskab til forståelse. Eleverne vil arbejde med flere fag på en gang, for herigennem at se sammenhængen i faget og anvendelsen i virkeligheden. Det kunne være en menu, som man bestiller vare til, kalkulerer pris og fremstiller i praktikdelen.

### Helhedsorientering

Den helhedsorienterede undervisning vil arbejde ud fra undervisningen skal være anvendelig i praksis. Eleven skal se sammenhæng i problemløsningen, som skal kunne udføres i samarbejde med andre. Der skal kunne arbejdes på flere niveauer, og der anvendes flere fag til den enkelte opgave. Dette understøtter den læring, som skal give den enkelte elev viden, færdigheder og holdninger.

### Differentiering

Der arbejdes i undervisningen på forskellige niveauer i opgavestillingen. Der vil være forskellige løsninger på inddeling af grupper, og måden der arbejdes på. Differentiering, vil motivere opgaveløsning, og de digitale medier vil være en medspiller.

### Digitale medier

Der anvendes forskellige digitale redskaber som PC, digitale tavler, telefoner i undervisningen. Den enkelte elev har Teams og OneNote som styringsredskab i undervisning, samt til samling af læring, noter, opgaver og information.

# Evaluering og bedømmelse

Der vil på hovedforløbet være en løbende evaluering, som både vil være formativ iforhold til den proces der forgår i både teoretiske som praktiske fag. En formativ evaluering kan være samtaler, opfølgning, og tilbagemeldinger. En fortløbende feedback, på opgaveløsninger, feed up på det nuværende, og en feedforward på fremtidige opgaver. Der vil være summativ evaluering, som er konkrete her og nu opgaveløsninger, kahoot, test, som afsluttes med en evaluering og feedback.

De 4 obligatoriske uddannelsesspecifikke fag afsluttes med en karakter, som påføres beviset for opfyldelse af målene for 1 Hovedforløb. Karaktererne overføres ligeledes til det endelige bevis for uddannelsen til Gastronom efter svendeprøven. Eleven skal samlet have en gennemsnit for alle fag på 02 for at kunne bestå jf. § 6 stk. 5.

## Gastronomassistent

For Gastronom assistenter afsluttes 1 hovedforløb med en Projektopgave jf. § 6 stk. 1, Bekendtgørelse Nr. 326 af 0301-2021

Projektopgaven tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag, og en praksis orienteret projekt, som indgår i evalueringsgrundlaget. Samtidig er der en mundtlig eksamen som danner grundlag for den endelige karakter for eksamen til Gastronom assistent.

Skolen udsteder et bevis til eleven som Gastronomassistent, efter afslutningen af Gastronomuddannelsens Trin 1.

Eleven kan så efterfølgende med en ny uddannelsesaftale, tage Gastronomuddannelsens Trin 2, som er 2 og 3 hovedforløb, for at blive Gastronom, med en Svendeprøve jf. § 6 stk. 2 og 3 Bekendtgørelse Nr. 326 af 0301-2021

# Betingelser for optagelse på Hovedforløb 1, Gastronom på EUD-niveau er:

* Uddannelsesaftale eller skolepraktikaftale
* Grundforløb 1 og bestået Grundforløb 2, varighed 40 uger, for elever fra 9 klasse.
* Bestået Grundforløb 2, for elever fra 10 klasse og derover.
* Mesterlæreelever, som har bestået kompetence afklaring
* Voksenuddannelse evt. med merit

# Samlet overblik over læringsmål, indhold og evaluering i de enkelte fag

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fag** | **Fagbeskrivelse og nummer** | **Indhold** | **Evaluering og bedømmelse** |
| Obligatorisk  Uddannelses-  Specifikt fag. | **Fødevarehygiejne og egenkontrol**  Fagnr. 17973  Kompetancemål 2,4  1 uge, Niveau Rutineret  Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6  https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Eleven skal kunne forklare principperne og god fødevarehygiejne og egenkontrol, og sikre overholdelse af egenkontrol og fødevaresikkerhed i en produktion.  Der vil være teoretisk og praktisk undervisning. Teorien vil være understøttet af konkrete faglige problemstillinger indenfor hygiejne, som eleverne skal forholde sig til, iforhold til fødevarelovgivning. Teoretisk undervisning om bakteriologi og renholdelse, kombineret med opgaveløsning som relaterer til praksis.  Der anvendes IT værktøjer til egenkontrol og overholdelse af fødevaresikkerheden i f.eks. Sous vide og langtidstilberedning.  Eleverne vil arbejde både enkeltvis og i grupper, og skal inddrage egne erfaringer som en del af problemløsningen. | Der vil være løbende feedback og feed up, i både teori og praktik.  Opgaveløsning enkeltvis og i grupper, som bedømmes.  Resultatform:  **7 trins skala, standpunktskarakter**  **Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| Obligatorisk  Uddannelses-  Specifikt fag. | **Kalkulation og IT**  **Teknologier**  Fagnr. 17987  1 uge, Niveau rutineret  Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6  https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Eleven skal kunne kalkulere opskrifter, fastsætte priser, beregne svindprocent, omregningstal og kunne forklare en rentabel virksomhed.  Der anvendes IT baserede kalkulationsprogrammer, og hjælperedskaber til beregninger. Der anvendes omregningsprogrammer til beregninger. Eleven skal kunne overføre teknologi til en moderne produktion, og anvender disse i samarbejde. Der anvendes teknologiske hjælperedskaber og maskiner i køkkenproduktionen. Der skal relateres til teknologi og ressourceforbrug i opgaveløsningen. Der arbejdes med digital dannelse på sociale medier ift. Markedsføring. | Alt IT- opgaveløsning afleveres på OneNote og Teams. Der evalueres med kalkulationsprogrammer og Excel.  **7 trins skala, standpunktskarakter**  **Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| Obligatorisk  Uddannelses-  Specifikt fag. | **Råvarelære**  Fagnr. 17987  3 uger, niveau rutineret  Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6  https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Der vil blive arbejdet både teoretisk og praktisk, med alle dele af råvaren. Fra varen produceres, ud fra et bæredygtigt perspektiv. Eleven skal kunne opbevare og anvende råvare korrekt. Der arbejdes med næringsindhold og ernæringsperspektiver i råvarer, så eleven opnår viden om sundhed, ernæring, allergi og allergener i fødevarer.  Eleverne arbejder ud fra bæredygtighed, og skal kunne sortere og bruge rester, og kildesortere iforhold til miljøforskrifter og lovgivning.  Der undervises i tilberedningsmetodernes indvirkning på råvaren under tilberedning, hvad sker der, og hvilke forskelle er der. Hvordan kan det bruges i sammensætning af menu, arbejdet med smag og sensorik.  Faget vil indgå tværfagligt med køkkenproduktion, så sammenhæng opnås. Det er vigtigt med den teoretiske og praktisk kobling for læringen. | Evaluering løbende opgaveløsning, IT multiple Choice og gruppe evalueringer af teori og praktik. Personlig feedback og evaluering af Arbejdsproces i praktik ift. Arbejdsrelaterede processer i et moderne køkken.  **7 trins skala, standpunktskarakter**  **Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| Obligatorisk  Uddannelses-  Specifikt fag. | **Køkkenproduktion**  Fagnr. 17975  5 uger, niveau rutineret  Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6  https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Der arbejdes med de klassiske og moderne tilberedningsmetoder. Der produceres retter, hvor der indgår flere metoder. Opgaverne vil både være kreative med individuelt præg, og bundne efter opskrifter. Eleven skal kunne smagsjustere retter ud fra sensorik, og minimere svind, ud fra metode og råvarekendskab. I produktionen vil der blive anvendt forskelligt værktøj og udstyr som eleven skal kunne betjene korrekt. Der arbejdes både individuelt og i samarbejder med andre. I køkkenproduktionen vil der blive arbejdet efter gældende sikkerhedsregler og eleven skal kunne forklare god arbejdsplads sikkerhed og de regler som skal overholdes, både indenfor produktion og hygiejne, men også for kollegaer og andre i en produktion.  Der arbejdes med planlægning i en produktion, og fordeling af arbejdsopgaver, så produktionen bliver effektiv. | Produktionen evalueres løbende med personlig feedback.  Der vil være personlig proces evaluering af eleven, så det sikres eleven forstår principperne i en moderne køkkenproduktion, under inddragelse af de teoretiske fag.  **7 trins skala, standpunktskarakter**  **Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| Andet: | Vidensdeling blandt faggrupper.  -Bager  -Slagter  -Studiedage | Der vil på 1 Hovedforløb, Gastronom, være undervisning af faguddannede Bagere og Slagtere i faget råvarelære, for at styrke disse kompetancer.  Det vil være to dage for de enkelte faggrupper.  Eleven vil i slagteri, arbejder med kødproduktion, udskæring, indhold i kød, samt specialudskæringer.  I bageriet vil eleven arbejde med grundlæggende dejteknikker, afbagning og smag. Der produceres specialbrød, småt bagværk, suppebrød, rugbrød samt arbejdes med grunddeje. Der kan også på 1 hovedforløb være studiedage til F.eks. Hvide Sande Havn. Fiskeauktion, Restaurantbesøg etc. | Evaluering vil være en del af råvarelære.  Hvis der er studiedage, vil de blive evalueret i grupper ud fra en Case opgave, tværfagligt sammenholder fag som er relevante for studiedagen. |