**Lokal undervisningsplan for**

**2 Hovedforløb**

**Gastronom**

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



Indhold

[Praktiske oplysninger 4](#_Toc67040462)

[Love og bekendtgørelser: 4](#_Toc67040463)

[Samlet overblik over fag, niveauer og timetal 4](#_Toc67040464)

[Obligatorisk uddannelsesspecifikke fag 4](#_Toc67040465)

[Valgfag 5](#_Toc67040466)

[Læringsmål for undervisningen 5](#_Toc67040467)

[Indhold i undervisningen 5](#_Toc67040468)

[Undervisningens tilrettelæggelse 5](#_Toc67040469)

[Tværfaglighed og relation til praksis 5](#_Toc67040470)

[Helhedsorientering 6](#_Toc67040471)

[Differentiering 6](#_Toc67040472)

[Digitale medier 6](#_Toc67040473)

[Evaluering og bedømmelse 6](#_Toc67040474)

[Betingelser for optagelse på Hovedforløb 2, Gastronom på EUD-niveau er: 6](#_Toc67040475)

[Samlet overblik over læringsmål, indhold og evaluering i de enkelte fag 7](#_Toc67040476)

# 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 2 Hovedforløb er 250 timer (10 uger med mindst 25 timer pr. uge). Undervisningen består af obligatoriske uddannelsesspecifikke fag.

### Obligatorisk uddannelsesspecifikke fag

Elever på EUD Gastronom H2, skal have følgende obligatorisk uddannelsesspecifikke fag:

* 17992 - Arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde, 1 uge
* 18078 - Bæredygtighed, 1 uge
* 18039 - Dansk/Fransk gastronomisk udvikling, 1 uge
* 18059 - Råvarelære – 2, niveau avanceret, 1 uge
* 18122 - Gastronomisk innovation, 1 uge
* 18124 - Køkkenproduktion, niveau Avanceret, 3 uger
* 17684 - Naturfag i produktion, niveau rutineret, 1 uge
* 18039 - Gastronomisk engelsk, niveau rutineret, 1 uge
* 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 8 obligatoriske uddannelsesspecifikke fag afsluttes med en karakter, som påføres beviset for opfyldelse af målene for 2 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.

# Betingelser for optagelse på Hovedforløb 2, Gastronom på EUD-niveau er:

* Uddannelsesaftale eller skolepraktikaftale
* Bestået Trin 1, Gastronom.
* Mesterlæreelever, som har bestået Trin 1 Gastronom
* Voksenuddannelse evt. med merit

\*Trin 1 Gastronom er bestået Grundforløb 1-2, og bestået Hovedforløb 1, gastronom.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fag** | **Fagbeskrivelse og nummer** | **Indhold**  | **Evaluering og bedømmelse** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde**Fagnr. 179921 uge, Niveau rutineretJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Eleven skal kunne forklare principperne for et godt arbejdsmiljø. Der arbejdes både med fysisk og Psykisk arbejdsmiljø. Ud fra eksempler skal eleven kunne arbejde konkret med en arbejdsmiljømæssig problemstilling og komme med løsninger ud fra lovgivningen. Gennemgang af APV og forbedring af arbejdsmiljøet gennem APV. Ergonomi og gode arbejds positioner i en produktion gennemarbejdes. Eleven skal kunne samarbejde gennem dialog. Der arbejdes med konflikthåndtering i forskellige situationer, og problemstillinger i konflikter. Der vil være fokus på kommunikation, tone og sprogbrug på arbejdspladsen. Viden om vigtigheden af et godt arbejdsmiljø, og samarbejdet vægtes højt. | 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.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Bæredygtighed**Fagnr. 180781 uge, Niveau rutineretJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Eleven kan anvende og bruge råvarer, ud fra et bæredygtigt princip, herunder økologi, madspild, udnyttelse af ressourcer og minimere miljøbelastningen.Der vil være veksling mellem teori og praktiske øvelser. Eleven skal kunne tilrettelægge en produktion, under hensyntagen til de bæredygtige principper.Der er fokus på miljøbelastningen i en produktion, og eleven vil få værktøjer til at minimere energiforbruget i produktionen.Eleven skal kunne håndtere affald efter gældende regler på området, og genbruge for at minimere ressourceforbruget. Der vil blive arbejdet med konkrete ting i produktionen for at hjælpe med dette, og gøre produktionen effektiv. | Der vil være løbende feedback og feed up, i både teori og praktik.Opgaveløsning enkeltvis og i grupper, som bedømmes. Multipel Choice opgaver.Resultatform:**7 trins skala, standpunktskarakter****Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Dansk/Fransk Gastronomisk** **udvikling**Fagnr. 179931 uge, niveau rutineretJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Der arbejdes med den danske Gastronomiske udvikling, med udgangspunkt i det Franske køkken. Eleven skal kunne forklare baggrunden for den udvikling. Der skal kunne forklares forskelle på trends, og den internationale madscene.Eleven skal kunne sammensætte forskellige menuer, ud fra sæson, og inddragelse af klassiske og innovative råvarer og metoder.Eleven skal kunne anvende branchens fagudtryk. Forstå hvor de bruges i menu og i produktionen.  | Evaluering løbende opgaveløsning, IT multiple Choice og gruppe evalueringer af teori og praktik. Personlig feedback og evaluering af Arbejdsproces i praktik.**7 trins skala, standpunktskarakter****Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Køkkenproduktion**Fagnr. 181243 uger, niveau AvanceretJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://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. Der inddrages kalkulation og IT. | 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.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Råvarelære 2**Fagnr. 179873 uger, niveau avanceretJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://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 vurdere råvaren ud fra sæson, kvalitet, anvendelsesmuligheder, og økonomi.Eleven skal kunne anvende metoder som bevarer råvarens næringsmæssige værdi, og anvendes bedst muligt.Der kan anvendes fagudtryk til at beskrive en råvare og varens muligheder.Eleven skal kunne forklare sensorik og mulighederne for at udnytte råvaren sensorisk i en sammenhæng med tilberedning. Det Nordisk køkken skal kunne forklares med de muligheder og råvarer der er.Der arbejdes ud fra god køkken økonomi i råvarevalget på baggrund af pris og sæson. | 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.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Gastronomisk Innovation**Fagnr. 181221 uge, niveau BegynderJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Faget arbejder med begrebet innovation, Eleven skal kunne forklare innovation, og hvordan innovation udvikler nye tilgange og ideer. Der skal kunne løses faglige problemstillinger på en innovativ måde.Eleven skal kunne arbejde sensorisk med nye råvarer og smage for at skabe smagsoplevelser på en innovativ ny måde. Der anvendes moderne værktøj, til udvikling.Eleven skal kunne bruge faglig viden til udvikling af sensorik og smag. | Produktionen evalueres løbende med personlig feedback.Der vil være personlig proces evaluering af eleven, så det sikres eleven forstår principperne i innovation.**7 trins skala, standpunktskarakter****Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Gastronomisk engelsk**Fagnr. 176841 uge, niveau BegynderJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Eleven kan anvende engelske udtryk, til menu fremstilling og forstå et engelsk menukort.Der anvendes enkle fagtekster, ud fra brancherelevans. Der arbejdes med madkultur og forskelle mellem lande. Der arbejdes med gæstebetjening ud fra kulturelle forskelle, baggrund, traditioner og ønsker.Eleven skal kunne gæsteforklare menu og drikkevare på engelsk. Kropssprog og kommunikation vil blive anvendt, som værktøjer.  | Produktionen evalueres løbende med personlig feedback.Der vil være personlig proces evaluering af eleven, så det sikres eleven forstår principperne i naturfagDer anvendes IT redskaber, til dokumentation.**7 trins skala, standpunktskarakter****Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Naturfag i produktionen**Fagnr. 176841 uge, niveau BegynderJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Eleven skal kunne anvende de fysiske og kemiske processer der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer, og kunne forklare og anvende råvarernes køkkentekniske egenskaber.Der arbejdes teoretisk og praktisk, for at skabe veksling, og forståelse for de egenskaber der er naturfagligt i en produktion. Der anvendes IT værktøjer, for at underbygge fakta, og hjælpe til forståelsen og dokumentere fakta i naturfag.De naturfaglige processer skal kunne beskrives, og anvendes i sammenhæng. | Produktionen evalueres løbende med personlig feedback.Der vil være personlig proces evaluering af eleven, så det sikres eleven forstår principperne i naturfagDer anvendes IT redskaber, til dokumentation.**7 trins skala, standpunktskarakter****Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| Andet: | Vidensdeling blandt faggrupper.-Bager-Slagter-Studiedage | Der vil på 2 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, arbejde med specialprodukter i Pølsemageri og røgning, samt specialudskæringer.I bageriet vil eleven arbejde med dessertkager, specielle kagedeje, chokolade og sukkerarbejde. Der kan også på 2 hovedforløb være studiedage på Restaurantbesøg, hvor der arbejdes med iværksætteri, økonomi, Gastronomisk innovation | 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. |