**Lokal undervisningsplan for**

**3 Hovedforløb**

**Gastronom**

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



Indhold

[Praktiske oplysninger 4](#_Toc67384357)

[Love og bekendtgørelser: 4](#_Toc67384358)

[Samlet overblik over fag, niveauer og timetal 4](#_Toc67384359)

[Obligatorisk uddannelsesspecifikke fag 4](#_Toc67384360)

[Valgfag 5](#_Toc67384361)

[Læringsmål for undervisningen 5](#_Toc67384362)

[Indhold i undervisningen 5](#_Toc67384363)

[Undervisningens tilrettelæggelse 5](#_Toc67384364)

[Tværfaglighed og relation til praksis 6](#_Toc67384365)

[Helhedsorientering 6](#_Toc67384366)

[Differentiering 6](#_Toc67384367)

[Digitale medier 6](#_Toc67384368)

[Evaluering og bedømmelse 6](#_Toc67384369)

[Betingelser for optagelse på Hovedforløb 3, Gastronom på EUD-niveau er: 7](#_Toc67384370)

[Samlet overblik over læringsmål, indhold og evaluering i de enkelte fag 7](#_Toc67384371)

# 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 175 timer (7 uger med mindst 25 timer pr. uge). Undervisningen består af 3 obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, samt et valgfag.

### Obligatorisk uddannelsesspecifikke fag

Elever på EUD Gastronom H3, skal have følgende obligatorisk uddannelsesspecifikke fag:

* 18123, Værtskab, niveau begynder, 1 uge
* 18077, Iværksætteri og virksomhedsdrift, niveau begynder, 1 uge
* 18124, Køkkenproduktion, niveau Ekspert, 4 uger, voksne elever 4 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. Eleven kan frit vælge et ekstra fag ud fra nedenstående. Faget har varighed af en uge og afsluttes med en karakter, som påføres uddannelsesbeviset.

Jf. Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gastronom (BEK nr. 326 af 3 marts 2021)

* 18207 - Brød og Madbrød, niveau begynder, 1 uge
* 18209 - Danske egnsretter, niveau Avanceret, 1 uge
* 18227 - Det bæredygtige køkken, niveau Rutineret, 1 uge
* 18358 - Kreativ tallerkenanretning, niveau Avanceret, 1 uge
* 18575 - Mad til vegetarer og veganer, niveau Avanceret, 1 uge
* 18307 - Sundhed og ernæring, niveau Rutineret, 1 uge
* 18576 - Menulære og drikkevarer, niveau Avanceret, 1 uge
* 18760 - Diætetik, niveau Rutineret, 1 uge
* Gastronomisk innovation, niveau begynder, 1 uge

# 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 3 obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, samt valgfaget, afsluttes med en karakter som påføres beviset for opfyldelse af målene for 3 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 3, Gastronom på EUD-niveau er:

* Uddannelsesaftale eller skolepraktikaftale
* Bestået Trin 1, Gastronom.
* Bestået 2 hovedforløb, Gastronom
* Mesterlæreelever, som har bestået Trin 1 Gastronom og 2 hovedforløb 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. | **Værtskab**Fagnr. 181231 uge, Niveau begynderJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Der arbejdes med begrebet værtskab. Eleven skal kunne sætte sig ind i rollen som vært, og relatere til gæstens behov og krav. Der arbejdes med kommunikation, og kropssprog. Eleven skal kunne forklare den gode service og helhedsoplevelsen.Eleven skal kunne forklare en virksomheds image, og relationen til kundegrupper. Der arbejdes med markedsføring og trends.Det er vigtigt eleven har viden om helhedsoplevelsen for gæsten og den gode service. Der vil være IT redskaber som bruges som værktøj i undervisningen. | 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. | **Iværksætteri og virksomhedsdrift**Fagnr. 180771 uge, Niveau BegynderJvf. uddannelsesordning 1715 version 6https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/ | Der arbejdes med den daglige drift. Eleven skal kunne planlægge og bestille råvarer, og planlægge dagen iforhold til drift. Eleven skal kunne forklare omsætning, omkostninger, driftsudgifter og foretage budgetkontrol af virksomheden.Der arbejdes med forretsplan for en virksomhed, og krav til opstart af egen virksomhed. Eleven skal kunne planlægge og beskrive et koncept, og sortiment. Dr arbejdes med ansættelse af medarbejdere, og hvordan man skaber sammenhæng i medarbejdergruppen. Reglerne for data og opbevarelse af data gennemgås. Hvilke love er der for området. | Alt IT- opgaveløsning afleveres på OneNote og Teams. Der evalueres med kalkulationsprogrammer og Excel. Opgaveløsning blandet grupper og enkeltvis. Budgetprogrammer og business finder anvendes.**7 trins skala, standpunktskarakter****Jvf. uddannelsesordning 1715 version 6.** |
| ObligatoriskUddannelses-Specifikt fag. | **Køkkenproduktion**Fagnr. 181243,5 uger, niveau EkspertJvf. 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. Eleven skal kunne gå i dialog om alt vedrørende en produktion. Kunne fremstille specialkost. Anrette på forskelligt service, fad, tallerken etc. Der arbejdes med planlægning i en produktion, og fordeling af arbejdsopgaver, så produktionen bliver effektiv, bæredygtig, ressource bevidst. | 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.** |
| Afsluttende prøve: | **Svendeprøve:**Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gastronom (BEK nr. 326 af 3 marts 2021)§ 6 stk. 1-80,5 uge avanceret | Hovedforløb 3 afsluttes med en svendeprøve. Der vil være en skriftlig multibel Choice opgave, en kalkulationsopgave og en opgave i åbne faglige spørgsmål. Her gives et pointtal.Den praktisk prøve varer 3 timer og 30 min. Den består af en lodtrukken ubekendt bunden opgave, som løses efter opskrift. Den anden praktisk er en delvis fri opgave efter en råvarekurv. Karaktererne for de to prøver meddeles eleven. Sidste prøve er en mundtlig prøve, som tager udgangspunkt i elevens opgave. Den mundtlige prøve er en dialog mellem elev, eksaminator og censorer. Der gives karakter i de 4 prøver, som giver et gennemsnit, for beståelse. Det er et krav, at begge praktiske prøver er bestået enkeltvis. Jf. § 6 stk. 1 | Svendeprøve:2 praktiske prøver1 mundtlig prøve1 skriftlig prøve, kalkulation, multibel Choice opgave, og åbne fødevarespørgsmål.Afsluttes med et svendebrev, efter praktikaftalens udløb. |