

# Lokal undervisningsplan for Grundforløbets 2. del på Tjeneruddannelsen

Rybners Restaurant- & Kokkeskole

Henrik Jørgensen

November 2020

(Denne lokale undervisningsplan er udarbejdet jf. bekendtgørelse nr. 401 af 01/05/2018)

## 1. Generel information om skolen

### 1.1 Praktiske oplysninger

Rybners er landsdelens største uddannelsescenter. Hver dag er ca. 2000 elever i gang på skolens erhvervsuddannelser, omkring 1800 elever på de tre gymnasier samt et stort antal elever, kursister og studerende på kursuscenteret. Der er derfor altid gang i den på en af Rybners adresser i Esbjerg. Skolens væsentligste aktivitet er undervisning på de mange uddannelser.

Undervisningen afvikles i henhold til gældende love og udvikles konstant i forhold til elevernes, erhvervslivets og samfundets behov og ønsker.

I forandrings- og udviklingsprocesserne er de lokale undervisningsplaner vigtige planlægnings- og styringsinstrumenter. Heri beskrives blandt andet hvordan undervisningen er tilrettelagt, hvilke elementer undervisningen består af, og hvordan disse afvikles.

De lovmæssige krav til indholdet i de lokale undervisningsplaner er beskrevet i (BEK nr. 1010 af 22/09/2014 kapitel 6 § 45-46)

Skolens hovedadresse er:

Rybners

Spangsbjerg Møllevej 72

6700 Esbjerg

Telefon 79 13 4511

E-mail: [info@rybners.dk](mailto:info@rybners.dk)

Hjemmeside: [www.rybners.dk](http://www.rybners.dk)

På Rybners tilbydes følgende indgange til erhvervsuddannelserne på grundforløb 1:

Indgange	Fagretninger
Teknologi, byggeri og transport	Offshore, energi og industri Smed + EUX Skibsmontør VVS energiuddannelsen + EUX Teknisk designer industri Byggeri Elektriker + EUX Maler Murer + EUX Tømrer + EUX Struktør + EUX VVS energiuddannelsen + EUX Teknisk designer – byg Ejendomsservicetekniker Mekanik, transport og logistik. Mekaniker Lager Chauffør Redder
Fødevarer, jordbrug og oplevelser	Mad og cafe' Ernæringsassistent Gastronom Tjener Bager/konditor Slagter
Omsorg, sundhed og pædagogik	Livsstil og sundhed Frisør Tandklinikassistent
Kontor, handel og forretningsservice	Dekoration, design og mode Handel, butik og iværksætter Kontor og Finans + EUX Butik, handel og ledelse + EUX

På Rybners tilbyder vi følgende erhvervsuddannelser med start på grundforløb 2:

Uddannelser	Specialer
Smed	Klejnsmed, smed(rustfri)
Skibsmontør	Skibsmontør, industrimontør trin 1
VVS energiuddannelsen	VVS og energispecialist VVS blikkenslager VVS'er trin 1
Teknisk designer	Teknisk designer, industriel produktion Teknisk designer, bygge og anlæg
Murer	Murer
Træfagenes byggeuddannelse	Tømrer Byggemontagetekniker
Bygningsmaler	Bygningsmaler
Anlægs - og bygnings struktør, brolægger	Grundforløbet
Ejendomsservicetekniker	Grundforløbet
Elektriker	Elektriker
Lager og terminaluddannelsen	Lageroperatør –lager og logistik trin 2 Lagermedhjælper, trin 1 Lageroperatør – Lager og transport, trin 2
Vejgodstransportuddannelsen	Godschauffør, trin 2 Lastbilchauffør, trin 1
Redder uddannelsen	Ambulanceassistent, autohjælp
Personvognsmekaniker	Personvognsmekaniker Personvognsmontør, trin 1
Gastronom	Kok Gastronomassistent, trin 1 Cater
Tjener	Konference og selskabstjener. Trin 1 Tjener
Bager/konditor	Grundforløbet
Ernæringsassistent	Ernæringshjælper, Trin 1 Ernæringsassistent
Tandklinikassistent	Tandklinikassistent
Frisør	Frisør
EUX smed	Smed
EUX elektriker	Elektriker
EUX tømrer	Tømrer
EUX murer	Murer
EUX struktør	Struktør
EUX VVS- og energispecialist	VVS og energispecialist
Detail	Detailhandelsassistent Dekorator Blomsterdekorator
Handel	Handelsassistent, salg Logistikassistent

	Indkøbsassistent
Kontor	Administration Økonomi Offentlig administration Shipping og spedition Lægeseekretær Advokatsekretær Revision Rejseliv
EUX administration	
EUX økonomi	
EUX offentlig administration	
EUX Shipping og spedition	
EUX Lægeseekretær	
EUX Advokatsekretær	
EUX Revision	
EUX Rejseliv	
EUX Handelsassistent	
EUX Logistikassistent	
EUX indkøbsassistent	

## 1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske overvejelser.

Undervisningen tager, som alle øvrige aktiviteter på Rybners, udgangspunkt i skolens mission og vision, som beskriver de overordnede mål, der arbejdes frem mod.

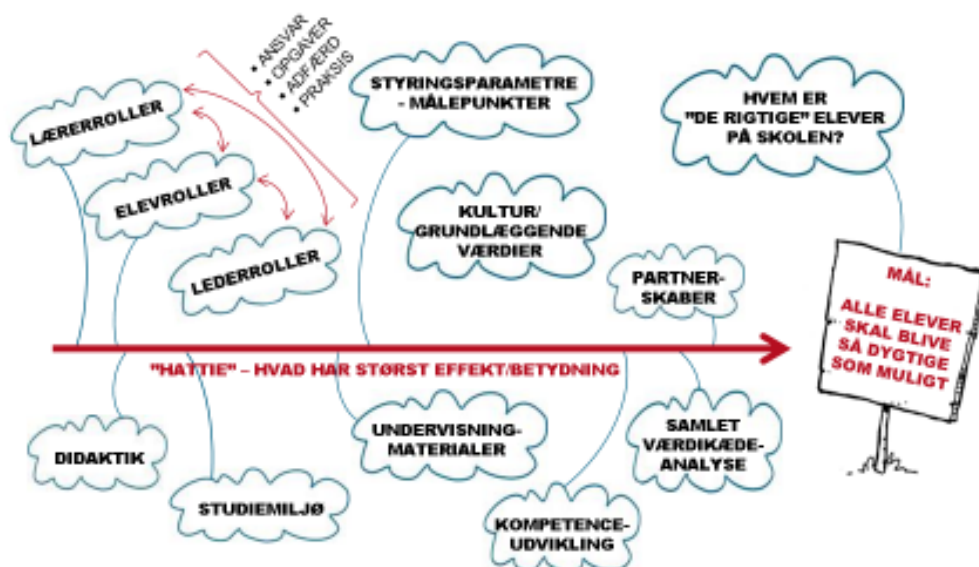
### *Rybners mission:*

Rybners er et kompetenceudviklingscenter med udbud og udvikling af erhvervsrettede og gymnasiale ungdomsuddannelser og efteruddannelser, svarende til elevernes, erhvervslivets og samfundets behov

### *Rybners vision:*

Rybners vil frem mod 2020 bidrage til vækst ved at tilbyde attraktive uddannelser præget af høj faglighed og stort engagement, så den enkelte elev opnår størst mulig læring. Uddannelserne skal udfordre eleverne, gøre dem livsduelige og så dygtige som muligt med sigte på optimale job og karrieremuligheder. Rybners vil være førende med evidensbaseret faglig, pædagogisk udvikling og regionalt og nationalt påvirke uddannelseslandskabet gennem sit eksempel.

Det vil sige, at der skal tages afsæt i en *overordnet pædagogisk strategi* som en gennemgående rød tråd i den fremadrettede løbende pædagogiske udvikling, således at forskellige tiltag til udvikling af undervisningsformer, undervisningsmaterialer, studiemiljø m.m. sker med reference hertil.



Overordnet pædagogisk strategi som en gennemgående rød tråd i den pædagogiske udvikling.

Den overordnede pædagogiske strategi på Rybners, inspireret af John Hatties forskning og resultater i forhold til forskellige parametres effekt på elevers læring, er beskrevet ved:

- **Synlig læring**

**Tydelige læringsmål og systematisk evaluering af elevens læring – elevens egen evaluering såvel som lærernes – som er synlig for eleven**

- **Lærerteam samarbejde med fokus på elevernes læring**

**Fælles ansvar for kvaliteten i undervisningen, målt ved elevernes læringstilvækst**

- **Differentieret undervisning med fokus på elevernes læring**

**Varierede undervisningsmetoder og materialer med udgangspunkt i den enkelte elevs kompetencer og behov**

På Rybners sikres en helhedsorienteret udvikling med sammenhæng mellem mål og indsatser og indbyrdes sammenhæng mellem indsatser på forskellige områder gennem systematisk anvendelse af EFQM Excellence modellen som ledelses- og kvalitetsstyringsmodel.

Den overordnede pædagogiske strategi skal dermed være afsæt for det fremadrettede arbejde med målsætninger og opfølgning på resultater inden for EFQM modellens fire resultatområder såvel som arbejdet med de mange forskelligartede indsatser inden for hvert af modellens fem indsatsområder.

Den pædagogiske strategi skal derfor danne udgangspunkt for bl.a. udviklingen af lederroller samt støttefunktionernes arbejde, og det forventes, at **den røde tråd** med tiden kan styrke sammenhængen og den helhedsorienterede tilgang herunder særligt styrke sammenhængen mellem den pædagogiske og den økonomiske tankegang.

Med udgangspunkt i, hvad vi ved – og i nogle tilfælde tror på – virker bedst i forhold til at skabe mest mulig læring, redegøres i det følgende for, hvordan vi vil arbejde strategisk med udvikling af undervisningen, fremtidige lærer- og lederroller samt effektive støtte- og servicefunktioner med fokus på elevernes læring som det overordnede fælles mål.

### **1.3 Undervisningen – den væsentligste nøgleproces**

Når der med det overordnede mål om at alle elever skal blive så dygtige som muligt arbejdes med indsatser vedrørende processer, produkter og serviceydelser, er undervisningen naturligvis den allervæsentligste nøgleproces.

De skærpede krav til uddannelsessektoren om øget effektivisering, der bl.a. betyder, at lærerne skal tilbringe mere tid sammen med eleverne, og at niveauet i uddannelserne skal hæves, så eleverne lærer mere og bliver dygtigere, betyder at der skal undervises på andre og nye måder.

Undervisningen skal tilrettelægges på måder, der giver lærerne mulighed for at bruge mere tid sammen med eleverne, og som resulterer i øget læring for eleverne.

Med afsæt i den overordnede pædagogiske strategi skal den pædagogiske og didaktiske udvikling resultere i tilrettelæggelse og gennemførelse af undervisning kendetegnet ved

- **Synlig læring**
  - **Tydelige læringsmål, som er synlige for eleven**
  - **Tydelig sammenhæng og progression i læringsforløbet, som er synlig for eleven**
  - **Systematisk evaluering af elevens læring – elevens egen evaluering såvel som lærernes – som er synlig for eleven**
  - **Tydelige resultater i form af læringstilvækst, som er synlige for eleven**
- **Lærerteam samarbejde med fokus på elevernes læring**
  - **Fælles refleksion og evaluering**
  - **Fælles udvikling af undervisningsmaterialer og –metoder**
  - **Fælles ansvar for kvaliteten i undervisningen, målt ved elevernes læringstilvækst**
- **Differentieret undervisning med fokus på elevernes læring**
  - **Varierede undervisningsmetoder og materialer**
  - **Let adgang til de nødvendige læringsmaterialer af en vid varietet, der kan aktualiseres og inddrages med øjeblikkes varsel i læringsituationen**
  - **Evnen til at skalere og standardisere bagvedliggende processer**
  - **Bedre udnyttelse af muligheder i digitale undervisningsmaterialer og –metoder**

### **1.3.1 Den fremtidige lærerrolle**

I forhold til elevernes læring er det i høj grad lærerens engagement og faglige og pædagogiske dygtighed, der gør forskellen, og gode relationer mellem lærer og elever er en af de væsentligste faktorer, der kan virke fremmende på elevernes læring.

Når der, som beskrevet ovenfor, skal undervises på andre og nye måder, resulterer dette også direkte i et krav om en udvikling af lærerrollen.

Ovenstående strategi for udvikling af undervisningen stiller derfor krav om en tilsvarende udvikling af lærerrollen i forhold til synlig læring, lærerteamsamarbejde og differentieret undervisning.

Derudover er de væsentligste egenskaber hos hver enkelt lærer, som samtidigt er kendetegnende for god undervisning, der fremmer elevernes læring:



- ***Læreren er ledende og instruerende.*** Den gode lærer søger aktivt, målrettet, engageret og omsorgsfuldt at fremme elevernes læring. Det duer ikke, at læreren blot skaber rammerne og trækker sig tilbage i en rolle som facilitator eller konsulent. Læreren skal være den drivende kraft i undervisningen.
- ***Læreren har føling med elevernes læring.*** Den gode lærer har viden om og kontakt med, hvad der sker i hovedet på den enkelte elev. Enhver elev har sin egen måde at søge at få mening på i nyt stof og har brug for feedback og nye udfordringer i forhold til sin hidtidige forståelse. Den gode lærer formår at have føling med alle elevers læring og at lede dem videre til mere avanceret læring. Specifikt for erhvervsuddannelserne er vekslen mellem undervisning på skolen og oplæring i praktikvirksomheden desuden et kendetegn. Læreren skal i undervisningsforløbene skabe en tydelig kobling mellem uddannelsernes teoretiske og praktiske elementer.
- ***Undervisningen er velstruktureret, planmæssig og målrettet.*** Den gode lærer skal har ikke blot føling med, hvor de enkelte elever er nu, men har også en klar plan for, hvor de er på vej hen, og hvordan man kan konstatere, at de er på rette vej.
- ***Læreren bistår eleverne med konstruktion og rekonstruktion af viden.*** Den gode lærer hjælper eleven med at konstruere og udvikle sin viden fra det basale til det mere avancerede og komplekse. Herunder skal læreren inspirere til den rekonstruktion af utilstrækkelige eller forkerte forhåndsopfattelser, der er en nødvendig del af at bevæge sig mod en mere avanceret forståelse. Eleven selv skal være aktiv for at læring finder sted. Det er ikke nok, at læreren taler og eleven lytter. Læreprocesser med aktiv konstruktion af viden: Diskussioner, opgaveløsning, øvelser, eksperimenter og andre aktiviteter, der – gerne i samarbejde med andre elever – fører til en personliggørelse og konstruktion af ny viden hos eleven. Læreren formår at sætte eleven i en situation, hvor denne er i stand til at evaluere sig selv gyldigt samt definere sit næste rum for læring
- ***Den gode lærer skaber en positiv og støttende atmosfære,*** hvor fejl og misforståelser betragtes som et bidrag til at lære mere. Eleverne må ikke være bange for at blive afsløret i fejl eller i at have ”huller” i deres viden.

På Rybners skal vi være dygtige til at understøtte og fremme disse egenskaber hos lærerne.

## 1.4 Overordnet bedømmelsesplan

På Rybners er forskellige former for evaluering og bedømmelse særdeles vigtige redskaber i vurderingen af den enkelte elevs udvikling og progression. Det er ligeledes et vigtigt redskab til vurdering af undervisningen generelt samt kvaliteten af denne. Evalueringerne hænger tæt sammen med den pædagogiske og didaktiske planlægning af synlig læring som skitseret ovenfor.

*Det vil sige at undervisningen tager udgangspunkt i tydelige læringsmål, som er synlige for eleven, at der er en tydelig sammenhæng og progression i læringsforløbet, som er synlig for eleven, at der er en systematisk evaluering af elevens læring – elevens egen evaluering såvel som lærernes – som er synlig for eleven og at der er tydelige resultater i form af læringstilvækst, som er synlige for eleven*

## 1.5 Bedømmelse ved prøver og eksamen

Prøver og eksaminer bygger på 4 grundelementer. De 4 grundelementer er: Mål og krav, Eksaminationsgrundlag, bedømmelsesgrundlag samt bedømmelseskriterier.

**Mål og krav:** Mål og krav er primært de fag- og kompetencemål, som udgør slutmålet ved eksamen. Hertil kan komme specifikke krav, der er fastsat i uddannelsesbekendtgørelserne. De kan variere fra uddannelse til uddannelse.

**Eksaminationsgrundlag:** Eksaminationsgrundlaget er det faglige stof eller materiale, som der eksamineres ud fra, og som skal gøre det muligt for eksaminanden at demonstrere de opnåede kompetencer.

Det kan eksempelvis bestå af prøvespørgsmål, opgaver, tekster læst i undervisningen, en test eller produkter, som eleven har udarbejdet, og kan f.eks. være en præsentations port folio eller et stykke praktisk udført arbejde.

Samlet set skal eksaminationsgrundlaget tage udgangspunkt i væsentlige mål og krav. Det vil sige, at skolen inden for fag- og kompetencemål kan udvælge de mål, der af skolen vurderes som de væsentlige. Alle mål og krav behøver således ikke indgå i eksaminationsgrundlaget.

Eleven skal kende de mål, som skolen vurderer som væsentlige fra undervisningens begyndelse.

**Bedømmelsesgrundlag:** Bedømmelsesgrundlaget vedrører de produkter, processer eller præstationer, der gøres til genstand for bedømmelsen.

Det er skolens opgave at afklare, hvilke elementer der skal indgå i bedømmelsen, og hvilken vægt disse elementer hver især skal tillægges.

Bedømmelsesgrundlaget kan godt være det samme som eksaminationsgrundlaget. Hvis ikke bedømmelsesgrundlaget svarer til eksaminationsgrundlaget, skal det fremgå tydeligt, hvilke dele der indgår heri.

Eleven skal kende bedømmelsesgrundlaget fra undervisningens begyndelse.

En elev kan for eksempel godt have fremstillet et produkt, der indgår i eksaminationsgrundlaget, uden at selve produktet bliver bedømt ved prøven. I stedet bedømmes elevens mundtlige fremlæggelse.

**Bedømmelseskriterier:** Bedømmelseskriterierne skal med udgangspunkt i bedømmelsesgrundlaget beskrive, i hvilken grad eleven lever op til de væsentlige mål.

Bedømmelseskriterierne skal således beskrive, hvad skolen forventer af henholdsvis en "fortrinlig" eller "jævn" præstation i forhold til en bestemt opgaveløsning. Det skal desuden fremgå, hvordan skolen skelner mellem "uvæsentlige" og "væsentlige" mangler.

Det er vigtigt, at der blandt uddannelsens ledere og lærere på skolen er en dialog om, hvordan de konkrete bedømmelseskriterier skal udmøntes. Herved opnås en italesættelse af fælles faglighed.

Formålet med dette er at tydeliggøre for elev, lærer og censor, hvad der skal til for at opnå en bestemt karakter.

## 1.6 Eksamensregler

Eksamensreglementet samt eksamenshåndbog ved eud eksaminer på Rybners kan findes på følgende links:

<http://www.rybners.dk/kvalitet/skolerne/teknisk-skole/eksamen/> og

<http://www.rybners.dk/media/1695/lokal-undervisningsplan-eud-2014-2015.pdf>

## 2. Grundforløb 2 for uddannelsen til Tjener

### 2.1 Praktiske oplysninger

Ledelse, sekretariat og vejledning

- Afdelingsleder Henrik Jørgensen
- Uddannelses- og erhvervsvejleder Klaus Højvang/Kirsten Schlie.
- Undervisning på uddannelsen varetages primært af egne undervisere fra teamet-Mad til menneske

### 2.2 Didaktiske og metodiske overvejelser

*Læringsmiljøet*

Undervisningsmiljøet for GF2 Gastronom er bygget op om læringsrummene:

- Formidlingsrummet
- Praksisrummet
- Studierummet

Modellen anvendes på alle læringsaktiviteter

Formidlingsrummet: Her gennemgås relevant teori og oplæg til projekter. Her får eleverne den samme gennemgang i samme form. Det er op til læreren at præsentere stof eller budskab på en sådan måde, at eleverne som den modtagende part, bliver motiverede til at være en aktiv del af læreprocessen.

Praksisrummet: Her arbejder eleverne alene eller sammen med lærerne og afprøver teorierne med praktiske øvelser, typisk i et af autoværkstederne.

Der arbejdes aktivt med de forskellige opgaver og integration af grundfag og uddannelsesspecifikke fag. For eksempel arbejdes der med viden om cylindere, elektriske kredsløb og engelske manualer. Læreren fungerer både som instruktør, vejleder eller som den der giver feedback, for på den måde at forholde sig til elevens læring.

Studierummet: Stiller store krav til selvstændighed. Eleverne har her mulighed for at arbejde med det teoretiske på en anden måde. Eleverne søger information, beskriver, dokumenterer, løser opgaver eller selv sætter sig ind i teori. Her er lærerens rolle, at stå for faglig vejledning og at være den ansvarlige for elevernes motivation og herved stimulere elevernes læreproces ved at være aktivt opsøgende i forhold til eleverne.

### *Elevinvolvering*

Eleverne involveres primært gennem deres individuelle valg af metode til løsning af praktiske opgaver, samt valg af emner for opgaver i grundfagene. Desuden involveres eleverne i forhold til deres individuelle uddannelsesplaner, valg af niveau og læringsstile.

### *Undervisningsdifferentiering*

Der tages udgangspunkt i elevens standpunkt og behov. Undervisningen tilrettelægges således, at den tilpasses elevens forudsætninger. Afhængig af kompetencer, undervisningens indhold og aktivitet differentieres der på forskellige måder.

- Eleverfaringer inddrages og danner grundlag for en problemstilling, samt kompleksiteten i den stillede opgave.
- Fælles teoretisk stof om et emne, hvorefter der arbejdes i grupper eller enkeltvis.
- Tiden, der er til rådighed.
- Opgavemængde og opgavetyper. Her differentieres i forhold til antallet af opgaver hver elev bliver stillet i de forskellige projektforsøg, således at den fagligt stærke elev, der

gennemfører de fælles opgaver med tilfredsstillende resultat, får tillægsopgaver med større kompleksitet. Der vurderes ikke udelukkende på antallet af løste opgaver, men også kvaliteten i opgaveløsningen, samt arbejdsindsats i forhold til løsningen, da tidsforbruget i opgaveløsningen bliver påvirket af faktorer som materiellets beskaffenhed, tilgængelighed til værktøj, testere med mere.

- Arbejdsmetoder og hjælpemidler. Her differentieres blandt andet i krav til hvilke målemetoder og præcisionsgrad, der kræves.

### *Lærerroller og elevstyring*

De tre lærerroller er:

- Underviser, hvor læreren formidler stoffet
- Kontaktlærer, hvor læreren rådgiver og vejleder i forhold til elevens personlige uddannelsesplan
- Faglig vejleder, hvor læreren giver råd og vejledning under elevernes selvstændige arbejde

### **2.3 Lærernes kompetencer**

Undervisningen varetages af faglærere med minimum 5 års erhvervserfaring som bager, gastronom, tjener eller ernæringsassistent, samt lærere med undervisningskompetence svarende minimum til seminarielærerniveau i de relevante grundfag: naturfag og dansk.

### **2.4 Kriterier for vurdering af elevens kompetencer og forudsætninger**

I forbindelse med udarbejdelse af din personlige uddannelsesplan foretager skolen en vurdering af dine kompetencer. Vurderingen har til formål at sikre, at du får et uddannelses tilbud, der er tilpasset dig.

1. Vurdering af dine reelle kompetencer – det du kan:

- Formelle kompetencer – det du har papir på.
- Ikke-formelle kompetencer - det du kan dokumentere, for eksempel i forbindelse med job, beskæftigelse og foreningsliv.
- Uformelle kompetencer - det du har tilegnet sig andre steder, eksempelvis fra medier og litteratur.

2. Vurdering af dine forudsætninger for at gennemføre uddannelsen,

- Stiller uddannelsen for store boglige krav til dig?
- Er dine danskundskaber gode nok?

3. Vurdering af dine behov for særlig støtte i uddannelsesforløbet

- Har du behov for særlig støtte til at læse og skrive?
- Har du behov for specialpædagogisk støtte, for eksempel studiestøtte, mentor-ordning eller andet?
- Har du behov for særlige vilkår i forbindelse med opgaver og prøver?

## 2.5 Undervisningen i grundforløbet

Grundforløbet består overordnet af en række projektforbøb, som afsluttes med en grundforløbsprøve.

Projekterne, som ses nedenfor integreres med grundfagene dansk og naturfag samt Støtte og bonusfage, således at fagene supplerer hinanden.

- Godt i gang med gastronom- og tjenerområdet – 7 uger
- Miljø og Sundhed – 1 uge
- Grundtilberedning – klassiske retter og innovation – 1 uge
- Virksomhedsforlagt undervisning (VFU med læringsmål) – 1 uge
- Klar til Hovedforløbet - 7

Foruden projektforbøbene får eleverne i grundforløbet certifikater i:

- Hygiejne
- Førstehjælp og færdselsrelateret førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse

### Organisering i alle projektforbøb:

- Tydeliggørelse af mål og især målopfyldelse
- Skift i læringsform mht. praktisk/teoretisk og refleksion over praksis
- Mulighed for, at eleverne kan arbejde med / styrke både deres stærke og svage kompetencer

### Projekter

Projektforbøbene er omdrejningspunkt for læring i GF2 – gastronom, for såvel de uddannelsesspecifikke mål, som for mål fra grundfag og valgfag. Grundfagene dansk og Naturfag integreres i projektforbøbene og støtter op om den uddannelsesspecifikke undervisning. Det er derfor centralt, at grundfagslærere og faglærere har et tæt samarbejde om målopfyldelsen.

I projekterne skal hver dag inddrages:

- Bevægelse (gennemsnitligt 45 minutter pr. dag)

- Mål for undervisningen

### **Opgaver**

Opgaver og hjemmeopgaver skal give eleverne tid til fordybelse og refleksion. Hvert projekt indeholder et antal opgaver, som eleven skal gennemføre og have godkendt af underviserne.

### **Evaluering**

Kontaktlærer eller projektlærer har efter hvert projekt en individuel samtale med hver elev om dennes udbytte af læringsaktiviteterne.

Samtalen kvalitetssikres ved, gennem tests og produktevalueringer, at afdække elevens læringsudbytte, således at samtalen mellem elev og lærer foregår på et kvalificeret grundlag, med fokus på forløbets læringsmål.

Aftaler og evt. reviderede uddannelsesplaner dokumenteres i Elevplan.

### **2.6 Ny mesterlære**

Afdelingen gennemfører ny mesterlæreaftaler. Eleverne skal forvente, at have opnået de krævede E-niveau i henholdsvis Dansk og Naturfag i perioden på eksterne institutioner eller kunne meriteres.

### **2.7 Bedømmelsesplan**

Bedømmelsesplanen fremgår at niveau 3 side 24. Hele bedømmelsesgrundlaget forelægges eleverne på PP i den første uge af forløbet og udleveres efterfølgende i folderfor samt lægges i elevernes Fronter rum.

### **2.8 Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse i skolepraktik**

Elever på personvognsmekaniker uddannelsen vurderes i et samarbejde mellemfaglærer/kontaktlærer, vejleder og skolepraktik koordinator. Kontaktlærer udarbejder løbende under grundforløbet sammen med eleven en personlig uddannelses plan.

Alle elever skal minimum 3. gange under grundforløbet vejledes om uddannelsesmuligheder og krav Praktikcenteret forestår 2 uger før afslutningen af grundforløbet et orienteringsmøde med eleverne og informerer her om:

Betingelserne for optagelse i skolepraktik herunder en redegørelse for EMMA –kriterierne som er:

E for egnet

M for mobil geografisk

M for faglig mobilitet

A for aktivt søgende

-At eleverne skal være registreret som søgende på praktikpladsen.dk

-At eleverne skal have udfyldt udvalgte områder på elevplan.dk

Inden afslutningen af grundforløbet skal eleverne udfylde visitationsskemaer hvor de tilkendegiver om de ønsker at være aktivt søgende.

De elever der opfylder EMMA kriterierne får en skoleaftale.

## 2.9 Skolens kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i uddannelser

Elever fra grundskolen søger optagelse på en GF1 fagretning på optagelse.dk. Her skal de angive fagretning men også noterer hvis de har særlige behov f.eks. ordblindhed m.v. Karakterer fra grundskolen medfølger også dog ikke afsluttende standpunkt og prøve for det skoleår, de er i gang med.

Elever som ikke kommer direkte fra grundskolen søger på samme måde via optagelse.dk. Hos elever under 25 år forlanger vi oven i en uddannelsesplan fra ungdommens uddannelsesvejledning. Vi afkræver alle elever et eksamens- eller prøvebevis.

Vores vejledere gennemgår alle ansøgninger med dokumentation med fokus på adgangskrav og overgangskrav på de enkelte uddannelser. Vi er opmærksomme på særlige problemstillinger, som kan kræve at vi søger SPS hjælp eller mentorstøtte m.v. Ved tvivlsspørgsmål f.eks. niveau i fag, manglende dokumentation eller hvor vi skønner, at der er behov for ekstra vejledning, kontakter vi eleven eller forældre/væрге.

Alle EUV elever kontaktes, hvor vi beder om dokumentation i forhold til den realkompetencevurdering, som er et krav på disse elever.

Elever, som søger uddannelse uden at have adgangskravene, bliver tilbudt optagelsesprøve samt vejledningssamtale.

Alle elever inviteres før opstart til enten personlig introduktionsmøde eller samlet introduktionsmøde på uddannelsen. Her deltager vejleder og kontaktlærer som minimum. Her gøres igen opmærksom på kravene på uddannelsen bl.a. overgangskrav, men også mulighederne for støtte om særlige forhold.

Ved denne samlede optagelsesproces er målet, at vi har forventningsafstemt med kommende elever. Desuden at vi over for elever med særlige behov står klar med støtte- og hjælpe foranstaltninger, når de starter deres uddannelse.

Ved uddannelsesstart beder vi alle elever fra grundskolen aflevere deres prøvebevis, så det kan indgå i niveauvalg og godskrivning ved opstart af uddannelse.

### Niveau 3 – den konkrete undervisningsstruktur



## Grundfag

Grundfagene naturfag og dansk gennemføres dels som et kursusfag med faste undervisningsmoduler hver uge samt integreret i temaerne. Fordelingen på læringsmål fremgår af nedenstående skema:

### Naturfag – Niveau F

	Integreret	Kursus
<i>Undervisningsmål er, at eleven kan:</i>		
1. Har kendskab til naturfaglige begreber og enkle modeller, så eleven kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold,	x	x
2. kan foretage enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde,	x	
3. under vejledning kan arbejde eksperimentelt med faget,		x
4. under vejledning kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier,		x
5. under vejledning kan anvende relevante naturfaglige informationer fra forskellige informationskilder, herunder it-baserede og		x
6. under vejledning kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner.		

## Dansk – Niveau E

	Integreret	Kursus
<p><b>2.1.1 Kommunikation</b></p> <p>1. Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation</p> <p>2. Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre</p> <p>3. Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling</p> <p>4. Eleven kan skelne mellem og reflektere over virksomheders interne og eksterne kommunikation</p> <p>5. Eleven kan demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens konkrete uddannelsesvalg</p>	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p>
<p><b>2.1.2 Læsning</b></p> <p>1. Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsfaglige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst</p> <p>2. Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag</p> <p>3. Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen</p>	<p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p>
<p><b>2.1.3 Fortolkning</b></p> <p>1. Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster</p> <p>2. Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen</p>		<p>x</p> <p>x</p>
<p><b>2.1.4 Fremstilling</b></p> <p>1. Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation</p> <p>2. Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen</p> <p>3. Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog</p> <p>4. Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse</p>	<p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p>

Underviseren i kursusfaget er den ansvarlige for faget – herunder at sikre at alle mål nås og gennemfører eksamen eller afsluttende vurdering.

## Uddannelsesspecifikt fag i Uddannelsen til:

### Tjener

#### 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

## 2. Faglige mål og fagligt indhold

### 2.1. Faglige mål

**1. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende udvalgte områder inden for gastronom- og tjener området:**

- 1.1. Samarbejde om løsning af faglige opgaver
- 1.2. Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer
- 1.3. Gængse råvarer til madfremstilling
- 1.4. Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer
- 1.5. Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol
- 1.6. Fødevarers naturfaglige egenskaber
- 1.7. Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse
- 1.8. Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling
- 1.9. Dansk og international madkultur
- 1.10. Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning
- 1.11. Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer
- 1.12. Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed
- 1.13. Opstilling af budget og prisberegning af varer
- 1.14. Principper for markedsføring
- 1.15. Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad
- 1.16. Ergonomiske forskrifter og anbefalinger
- 1.17. Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger
- 1.18. Samspelet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø
- 1.19. Økologi og bæredygtighed

**2. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:**

2.1. Grundlæggende metoder og redskaber:

2.1.1. Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer

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

2.1.3. Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarerhygiejne

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

2.2. Eksempler på enkle opgavetyper:

2.2.1. Der er ikke angivet eksempler på enkle opgavetyper

**3. Eleven skal have færdigheder i at kunne korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller standard:**

3.1. Der er ikke angivet fejl eller afvigelser, som eleven skal have færdigheder i at kunne korrigere for

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

4.1. samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer

4.2. anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer

4.3. indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer

4.4. anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol

4.5. fremstille mad ud fra basal kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber

4.6. tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet

4.7. servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed

4.8. foretage budgettering og prisberegning af fødevarer

4.9. portionere og anrette til selvbetjening

4.10. foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet

4.11. betjene gæste- og kunder i forskellige service- og salgssituationer

4.12. efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad

4.13. arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger

4.14. foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger

4.15. anvende basale fagrelevante informationer om miljø, økologi og bæredygtighed

## **5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag:**

5.1. Dansk – E-niveau, bestået

5.2. Naturfag E-niveau, bestået

## **6. Eleven skal have opnået følgende certifikater o.l.:**

6.1. Almen fødevarerhygiejne – obligatorisk certifikat, efter Fødevarerstyrelsens regler

6.2. Kompetencer svarende til hjerte-lunge-redning, livreddende førstehjælp, førstehjælp ved sygdomme og førstehjælp ved tilskadekomst, efter Dansk Førstehjælpsråd uddannelsesplaner pr. 1. september 2014

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

## **2.3 Fagligt indhold**

### **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

Undervisningen i forløbet er bygget op af følgende fag

- Uddannelsesspecifikt fag – 12 uger
- Grundfagene
  - Dansk på niveau F – 2 uger
  - Naturfag på niveau F – 2 uger
- Valgfag – Lektie Café med Bonus og Støttefag – 4 uger

Undervisningen tager udgangspunkt i teoretiske og praktiske problemstillinger og arbejdsopgaver på et grundlæggende niveau inden for gastronom- og tjenerområdet.

Undervisningen omfatter teoretiske og praktiske projekter, arbejdsopgaver og øvelser, der skaber et kompetent grundlag for elevens selvstændige træning, forfinelse og fordybelse inden for området.

Undervisningen tilrettelægges dels som disciplinindlæring og i videst mulig omfang helhedsorienteret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring og understøtter elevens faglige og personlige udvikling

Undervisningen organiseres om temaer, øvelser og projekter ud fra konkrete og afgrænsede faglige problemstillinger eller konkrete arbejdsopgaver

Der udarbejdes projektrapporter eller større opgaver inden for temaerne:

- Godt i gang med gastronom- og tjenerområdet – 5 uger
- Miljø og Sundhed – 1 uge
- Grundtilberedning – klassiske retter og innovation – 1 uge

- Virksomhedsforlagt undervisning (VFU med læringsmål)
- Klar til Hovedforløbet

Temaer	Undervisningsmål
Godt i gang med  gastronom- og tjenerområdet (5 uger)	1.1. Samarbejde om løsning af faglige opgaver 1.2. Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer 1.3. Gængse råvarer til madfremstilling 1.4. Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer 1.5. Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol 1.6. Fødevarers naturfaglige egenskaber 1.8. Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling 1.10. Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning 1.11. Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer 1.12. Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed



	<p>1.13. Opstilling af budget og prisberegning af varer</p> <p>2.1. Grundlæggende metoder og redskaber:</p> <p>2.1.1. Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer</p> <p>2.1.2. Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer</p>
Miljø og Sundhed (1 uge)	<p>1.16. Ergonomiske forskrifter og anbefalinger</p> <p>1.17. Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger</p> <p>1.18. Samspejlet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø</p> <p>1.19. Økologi og bæredygtighed</p> <p>1.7. Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse</p> <p>4.13. arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger</p>
Grundtilberedning – klassiske retter (1 uge)	<p>1.9. Dansk og international madkultur</p> <p>1.14. Principper for markedsføring</p> <p>2.1.4. Grundlæggende metoder og kutyme i forhold til opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer</p> <p>2.2. Eksempler på enkle opgavetyper:</p>
Virksomhedsforlagt forløb (1 uge)	<p>2.1.3. Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarerhygiejne</p> <p>1.15. Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad</p> <p>1.10. Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning</p>
Klar til Hovedforløbet (4 uger)	<p>2.1. Grundlæggende metoder og redskaber:</p> <p>2.1.1. Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer</p> <p>2.1.2. Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer</p> <p>2.1.4. Grundlæggende metoder og kutyme i forhold til opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer</p> <p>4.1. samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer</p> <p>4.2. anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer</p> <p>4.3. indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer</p> <p>4.4. anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol</p> <p>4.5. fremstille mad ud fra basal kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber</p> <p>4.6. tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet</p> <p>4.7. servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed</p> <p>4.8. foretage budgettering og prisberegning af fødevarer</p> <p>4.9. portionere og anrette til selvbetjening</p> <p>4.10. foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet</p> <p>4.11. betjene gæste- og kunder i forskellige service- og salgssituationer</p>

	<p>4.12. efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad</p> <p>4.14. foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger</p> <p>4.15. anvende basale fagrelevante informationer om miljø, økologi og bæredygtighed</p>
--	---

## 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

#### *Grundfagene:*

Dansk niveau F: der henvises til Bekendtgørelse om grundfag... Bilag 10

Naturfag niveau F: der henvises til Bekendtgørelse om grundfag... Bilag 13

#### *Det uddannelsesspecifikke fag:*

Eleven udarbejder en digital port folie, der danner grundlag for dels den løbende og afsluttende evaluering/GF-prøve.

Eleven udarbejder en række større opgaver og projektrapporter, der er baggrund for demonstration af viden, færdigheder og kompetencer. Disse opgaver og rapporter skal være afleveret for at kunne gå til GF-eksamen

## 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.

Opgaven skal være praktisk funderet, men behøver ikke at bestå af en praktisk udført opgave. Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået. Eleven medbringer bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter.

GF-prøven er sammensat af en praktisk og mundtlig del:

Den praktiske prøve i tilberedning af en klassisk ret er der afsat 120 minutter den mundtlige del, som ligger i umiddelbar forlængelse af den praktiske del er der afsat 20 minutter incl. votering.

#### 5.3.1 Eksaminationsgrundlag:

Prøven vedrørende gastronomelever, der afslutter grundforløbet med GF-prøven, hvori der indgår en praktisk del (fremstilling af en klassisk ret) og en mundtlig del (overhøring med udgangspunkt i fremstilling m.m. af den klassiske ret)

Den endelige bedømmelse for tilberedning af den klassiske ret, skal sammenholdes med bedømmelsen for den mundtlige del – der gives en samlet karakter

Grundlaget for bedømmelseskriterierne er følgende viden-, færdigheds- og kompetence mål:

- Fødevarers naturfaglige egenskaber.
- Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.
- Anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer
- Anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol
- Tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet

#### 5.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelsesgrundlaget er 3-delt:

- Grundtilberedningsformer, valg af råvarer og overholdelse af hygiejneforskrifter (observationer i køkkenet af lærer og censor) vægtet ¼
- Den færdige rets anretning, smag m.m. ½
- Den mundtlige kommentering af valg af grundtilberedningsform og råvarer m.m. 1/4

#### 5.3.3 Bedømmelseskriterier

## Bedømmelseskriterier for grundfagene

Grundgene vurderes i henhold til 7-trinsskalaen

## Bedømmelseskriterier i forbindelse med Grundforløbsprøven

### Bestået

Eleven kan godt bestå prøven selvom flere af nedenstående punkter forekommer:

Hvis eleven har uvæsentlige mangler fx:

Overholder ikke gængse menuregler ved uddybende spørgsmål fx hvis der er gentagelser i menuen.

Kan ikke huske de præcise centimeter mål omkring bordopdækning, men har dækket bordet korrekt.

At mellemlægsservietten vender forkert.

Hvis eleven har mindre væsentlige mangler fx:

Ikke mestre en korrekt pandestegning, men mundtligt kan forklare principperne.

Hvis eleven har en del mangler fx:

Kender ikke anbefalingerne for kulhydrat ifølge NNRs normer.

Kender ikke problematikken omkring generelle hygiejne krav

Kan fx ikke sensorisk forklare hele menuen

Hvis eleven har væsentlige mangler fx:

Kender ikke sæsonen for den trukne råvare/produkt.

Kender ikke til opbevaring/håndtering af råvaren.

Kender ikke reglerne for genopvarmning af mad.

Kender kun 3 af 5 grundsmage.

Hvis eleven kun minimalt acceptabelt kan opfylde fagets mål fx:

Overfladisk gennemgang af hygiejneregler.

Har kun få billeder som dokumentation i præsentationen.

Ikke bestået

Eleven består ikke prøven, hvis mere end 1 af nedenstående punkter forekommer.

- Ikke udfylder tidsrammen og kun i ringe omfang kan svare på uddybende spørgsmål.
- Hvis der mangler væsentlige punkter i fremlæggelsen fra bedømmelsesgrundlaget.
- Har ingen, eller kun i ringe omfang, billeder og dokumentation i fremlæggelsen.

Elever orienteres ved opstart på grundforløbet omkring afsluttende prøve for Grundforløbet ved dels folder samt PP-slides.

Afslutningen på dit grundforløb er at udarbejde et projekt, der danner grundlag for din mundtlige prøve

Eksamensreglement og bedømmelsesplan for Grundforløbet på indgangen Mad.

### 1. Mål

At du får demonstreret dine praktiske og teoretiske færdigheder igennem et projekt som afsluttes med en mundtlig prøve, hvor der vil være en ekstern censor tilstede.

### 2. Krav

Der skal udarbejdes en arbejdsplan for hvordan du/I vil arbejde med projektet. Arbejdsplanen skal godkendes af din underviser første dag.

### 3. Afsluttende prøve

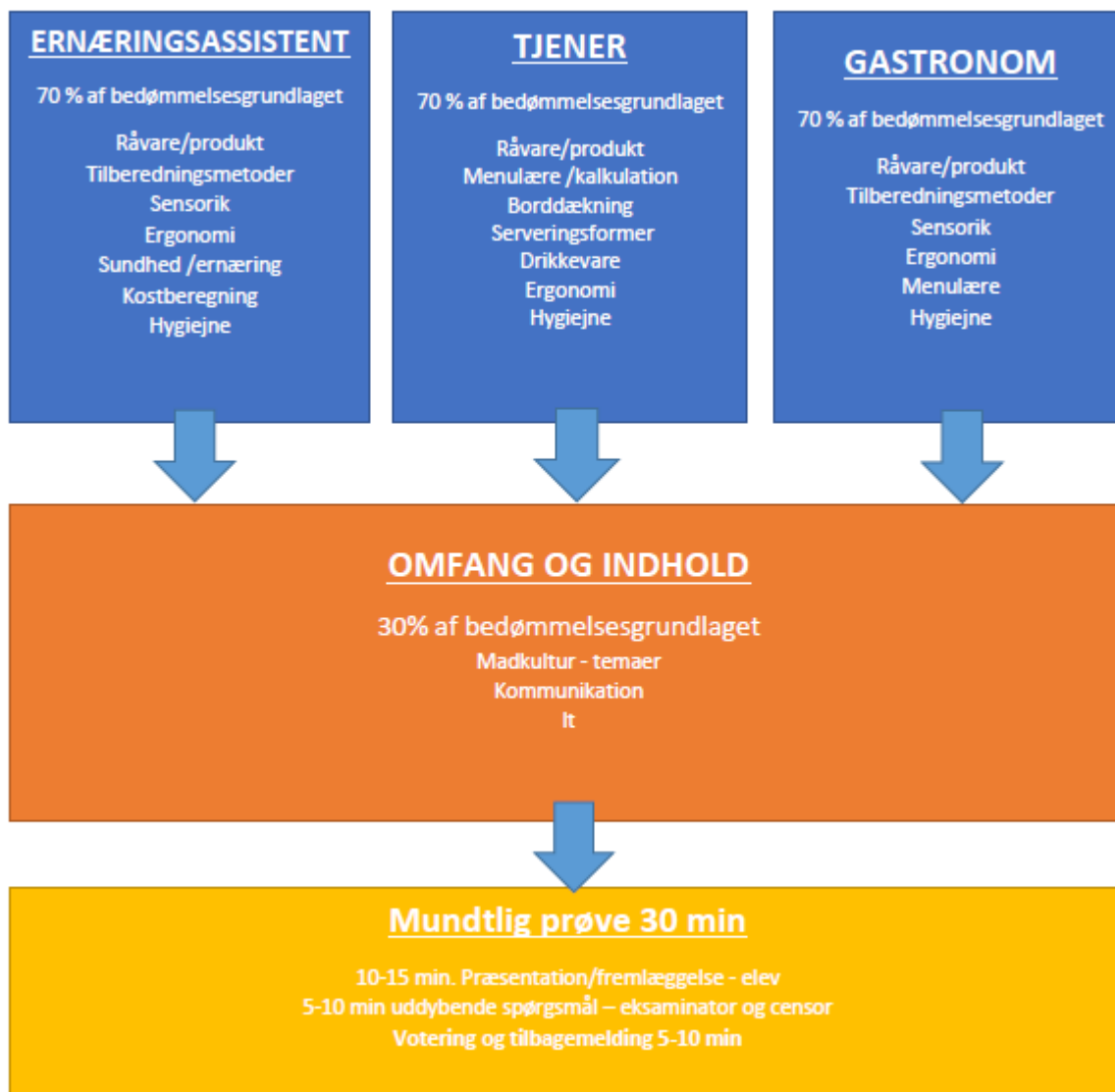
Du kan gå til prøve, når du har gennemført grundforløbet for indgangen Mad.

4. Eksaminationsgrundlag Du skal udarbejde et praktisk orienteret projekt og udvælger et tema, der indgår som eksaminationsgrundlag i den mundtlige prøve. Ugen før den mundtlige prøve den 4/12, udleveres projektet. Det vil fremgå af skemaet hvor der kan arbejdes med projektet i undervisningstiden, Senest kl. 12.00 den 11/12, altså før din mundtlige prøve, skal din opgave og evt. power point præsentation(disposition) afleveres i printet udgave(3 eksemplarer) og uploades i Fronter til din underviser. Derudover skal din opgave og præsentation medbringes på en USB-nøgle eller printet udgave på selve prøvedagen. Projektets formål er at vise din tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i uddannelsen. Projektet tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag.

5. Bedømmelsesgrundlag Du vil blive bedømt bestået eller ikke bestået, som en samlet vurdering af den mundtlige præstation.

På førstedagen trækker du en råvare, produkt eller given opgave, som skal være gennemgående i dit projekt.

Derudover skal du vælge et element fra et af dine temaer, som skal indgå i din mundtlige fremlæggelse.



Her er hvad du skal komme ind omkring i dit projekt

Tjener

- Råvarekendskab: Skriv om det produkt/råvare, du har trukket på første dagen.
- Menulære: Udarbejd en menu hvor dit produkt/råvare indgår i?

- Borddækning og serveringsformer
- Drikkevarer: Hvilke(n) drikkevarer vil du sætte til menuen?
- Ergonomi: Problemstillinger i det praktiske arbejde. Dokumenter med fx billeder/film.
- Hygiejne: Uddyb vigtigheden af den personlige hygiejne.
- Produkt: Fremstil et menukort og 4 forskellige servietter til din fremlæggelse.
- Madkultur og målgruppe: Er der forskellige traditioner eller skikke forbundet til produktet/råvaren? Samfundsmæssige aspekter som ex. madspild, økologi, trends, forurening.
- It og kommunikation: Hvordan vil du formidle din præsentation? Hvad vil du medbringe/fremvise til prøven?
- Element fra et af dine temaer

### Ernæringsassistent

- Råvarekendskab: Skriv om det produkt/råvare, du har trukket på første dagen.
- Tilberedningsmetoder: Synliggør hvordan dit produkt/råvare kan indgå i et mellemmåltid. Hvilke metoder anvendes?
- Sundhed/ernæring: Kostberegning din ret, og fortag en kostvurdering.
- Sensorik: Overvejelser ift. retten.
- Ergonomi: Problemstillinger i det praktiske arbejde. Dokumenter med fx billeder/film.
- Hygiejne: Uddyb vigtigheden af produktionshygiejnen generelt og i forhold til dit emne.
- Produkt: Fremstil en ret til din fremlæggelse – evt. billedokumentation
- Madkultur og målgruppe: Er der forskellige traditioner eller skikke forbundet til produktet/råvaren?
- It og kommunikation: Hvordan vil du formidle din præsentation? Hvad vil du medbringe/fremvise til prøven?
- Element fra et af dine temaer.

### Gastronom

- Råvarekendskab til produkt: Skriv om det produkt/råvare, du har trukket på første dagen
- Tilberedningsmetoder: Synliggør hvordan dit produkt/råvare kan indgå i en varm ret mad. Hvilke metoder anvendes ?
- Menulære: Udarbejd en menu hvor dit produkt/råvare indgår i?
- Sensorik: Overvejelser ift. retten.
- Ergonomi: Problemstillinger i det praktiske arbejde. Dokumenter med fx billeder/film.
- Hygiejne: Uddyb vigtigheden af produktionshygiejnen generelt og i forhold til dit emne.
- Produkt: Fremstil retten der er trukket på første dagen.
- Madkultur og målgruppe: er der forskellige traditioner eller skikke forbundet til produktet/råvaren?

- It og kommunikation: hvordan vil du formidle din præsentation? Hvad vil du medbringe/fremvise til prøven?
- Element fra et af dine temaer.

HUSK:

1. Du skal have godkendt din arbejdsplan 1. dag. – arbejdsplanen skal afleveres i Fronter
2. Planlægning af egen tid i praktiklokalet med din underviser(se dit skema hvornår der er ledigt).

## 6. Materialer

Du er selv ansvarlig for at medbringe dit produkt, projekt og disposition til prøven.

## 7. Mødetid

Du skal møde senest 20 minutter før det angivne prøvetidspunkt i reglementeret påklædning.

## 8. Prøven

**Mundtlig prøve: 30 minutter.**

På prøvedagen skal du aflevere én disposition til eksaminator og én til censor.

Det skal fremgå klart af din disposition, hvilke punkter du vil fremlægge i din mundtlige prøve.

Du skal medbringe dit produkt.

## 9. Ved for sent fremmøde

Ved senere fremmøde end det angivne tidspunkt, vurderes det om forsinkelsen er

rimeligt begrundet. Medbring dokumentation fra transportudbyderen i forbindelse med forsinkelse af transport til skolen.

Ved godkendt dokumentation, tilbydes en prøve på et senere tidspunkt.

## 10. Bedømmelseskriterier Element fra temaer inddrages i bedømmelsen

**Bestået:**

Eleven kan godt bestå prøven selvom flere af nedenstående punkter forekommer:

*Hvis eleven har uvæsentlige mangler fx:*

Overholder ikke gængse menuregler ved uddybende spørgsmål fx hvis der er gentagelser i menuen.



Kan ikke huske de præcise centimeter mål omkring bordopdækning, men har dækket bordet korrekt.

At mellemlægsservietten vender forkert.

*Hvis eleven har mindre væsentlige mangler fx:*

Ikke mestre en korrekt pandestegning, men mundtligt kan forklare principperne.

*Hvis eleven har en del mangler fx:*

Kender ikke anbefalingerne for kulhydrat ifølge NNRs normer.

Kender ikke problematikken omkring generelle hygiejne krav

Kan fx ikke sensorisk forklare hele menuen

*Hvis eleven har væsentlige mangler fx:*

Kender ikke sæsonen for den trukne råvare/produkt.

Kender ikke til opbevaring/håndtering af råvaren.

Kender ikke reglerne for genopvarmning af mad.

Kender kun 3 af 5 grundsmage.

*Hvis eleven kun minimalt acceptabelt kan opfylde fagets mål fx:*

Overfladisk gennemgang af hygiejneregler.

Har kun få billeder som dokumentation i præsentationen.

Ikke bestået:

Eleven består ikke prøven, hvis mere end 1 af nedenstående punkter forekommer.

- Ikke udfylder tidsrammen og kun i ringe omfang kan svare på uddybende spørgsmål.
- Hvis der mangler væsentlige punkter i fremlæggelsen fra bedømmelsesgrundlaget.
- Har ingen, eller kun i ringe omfang, billeder og dokumentation i fremlæggelsen.

**Prøveregler**

**Særlige Prøvevilkår**

Der kan tilbydes særlige prøvevilkår til eksaminander der har:

-fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse

-et andet modersmål end dansk

såfremt skolen vurderer at dette er nødvendigt for at ligestille sådanne eksaminander med andre i prøvesituationen. Dog må tilbuddet ikke ændre på prøvens niveau. Dette sker efter ansøgning fra eleven og i samråd med kontaktlæreren.

**Regler for ny prøve ved sygdom og omprøver** Ved sygdom skal du ringe til skolens reception på 79134511 og opgive:

- Navn.
- CPR-nr.
- At du er syg og ikke kan deltage i eksamen. Fortæl, hvilken prøve du skal til og hos hvilken lærer.

Rybners Tekniske Skole skal have dokumentation for sygdom senest 8 dage efter prøvedatoen.

Du vil få tilbudt at gå til ny prøve efter godkendt sygdom.

Hvis du må forlade prøven på grund af sygdom, får du tilbudt at gå til ny prøve umiddelbart efter du er rask.

Hvis du af andre årsager ikke deltager i prøven, skal du skriftligt meddele din faglærer, hvorfor du ikke har været til prøven. Herefter vurderer skolens ledelse, om du kan

få tilbudt en ny prøve.

**Antal prøvegange** Du kan max. gå til grundforløbsprøve 2 gange.

I særlige tilfælde kan skolens ledelse give tilladelse til en tredje prøve.

**Udeblivelse** Såfremt du udebliver fra en prøve uden gyldig grund, skal du skriftlig meddele din faglærer, hvorfor du ikke er gået til prøve. Herefter vurderer skolens ledelse, om

du kan få tilbudt en ny prøve.

**Klager** Hvis du vil klage over prøven, skal den være skriftlig og begrundet. Hvis du er

under 18 år, kan dine forældre klage.

Din klage skal indeholde følgende:

- prøvefag og prøvedato.
- navn og adresse.
- CPR-nr.
- konkret, hvad du er utilfreds med. Fx dét du har været oppe i til prøven, selve prøveforløbet eller bedømmelsen.

Klagen skal stiles til skolens ledelse og afleveres senest 2 uger efter prøvedagen. Studievejledningen kan hjælpe dig med selve klagen.

Klagen kan resultere i følgende:

- tilbud om ny prøve (omprøve)
- at du ikke får medhold i klagen

Hvis du får medhold i din klage (punkt 1 og punkt 2), skal du inden 14 dage efter at du har modtaget afgørelsen på din klage, give besked til uddannelseslederen for den uddannelse du går på, om du ønsker ombedømmelse eller omprøve.

Omprøve og ombedømmelse kan resultere i en anden bedømmelse.

Har du spørgsmål til ovenstående, er du meget velkommen til at kontakte ledelsen.