

Lokal undervisningsplan
Hovedforløb kok
Campus Bornholm
Maj 2018



FORORD

Denne lokale undervisningsplan skal beskrive hvordan vi tilrettelægger undervisningen med baggrund bekendtgørelser og uddannelsesordning for hhv. gastronom- og gastronomassistentuddannelsen på Campus Bornholm. Undervisningsplanens formål er at dokumentere undervisningens tilrettelæggelse, således at målene for uddannelsen nås.

Udover god og veltilrettelagt undervisning, glæder vi os også over at flytte ind i et helt nybygget fælles Campus Bornholm sammen med rigtig mange uddannelser fra Bornholm, Vi håber at disse rammer kan danne den bedste baggrund for elevens udvikling og uddannelsen som helhed. Denne undervisningsplan er godkendt af det Lokale Uddannelsesudvalg for gastronom d. 7/6-2018

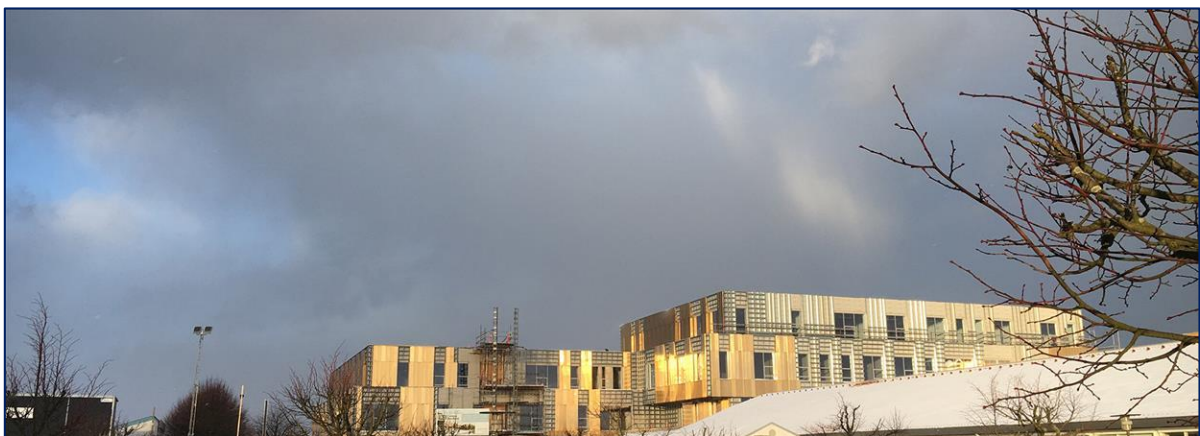
CAMPUS BORNHOLM

Afdelingen Mad Med Oplevelser(MMO) er placeret i indgangen Jordbrug, fødevarer & oplevelser. MMO er afdelingen du skal vælge, hvis du ønsker en uddannelse, hvor du arbejder med fødevarer. Vi uddanner hhv. gastronomer og ernæringsassistenter, samt videreuddanner i AMU inden for disse uddannelser.

Vi påbegynder uddannelserne på hhv. grundforløb 1 for dem der kommer direkte fra 9. og 10. kl og på grundforløb 2 til unge og personer over 25 år.

Vores skole er beliggende på adressen Minervavej 1, 3700 Rønne i indgang XX opgang XX

Skolen ledes af direktør Inge Prip, og uddannelseslederen på MMO er Ole B. Larsen.



Links til elevhåndbog, eksamensregler og studie- og ordensregler:

<https://campusbornholm.dk/elevhaandbog-mad>

<https://campusbornholm.dk/eksamensregler-erhvervsuddannelserne>

https://campusbornholm.dk/sites/default/files/Filer/OmCampus/studie-og_ordensregler_godkendt_hsu_06-02-2018.pdf

SÆRLIGT FOR UDDANNELSEN PÅ CAMPUS BORNHOLM

Under sloganet "Bedre erhvervsuddannelser på Campus Bornholm" undervises der i særligt tilrettelagte forløb i "Innolab", selvfølgelig med de obligatoriske fag, samt valgfri specialefag, for øje.

"Innolab" er en særlig institution i Campus Bornholms regi, som planlægger, afvikler og betaler for særlige forløb for hhv. grundforløb og hovedforløb på alle uddannelser. Midlerne hertil er søgt igennem EU, og formålet er at forbedre uddannelserne og give eleverne særlige muligheder for undervisning og oplevelser med udefrakommende og egne faglærere og specialister. "Innolab" står desuden for al deltagelse i SKILLS og andre konkurrencer i fagrelaterede emner. Tabellen her viser nogle af de forløb, der har været i "Innolab"-regi:

	Hyttetur med udskæring af rådyr, madlavning på bål, samt urtetur med urtespecialist Thomas Guldbæk
	Svampetur med madlavning på "Gaarden" med svampespecialist Karen Nisbeth
	Chokolade og dessert med dessertkok Daniel Kruse, Molen, Nexø
	Innovativ madlavning med vildt på "Gaarden" med jæger Tonny Larsen; Nexø

INDHOLD

Forord	2
Campus Bornholm	2
Særligt for uddannelsen på Campus Bornholm	3
Indhold	4
Uddannelsesspecialets struktur og varighed	5
Forskellige spor i uddannelsen og elevtyper	5
Grafisk fremstilling af struktur og varighed på ungdomsuddannelsen	5
Pædagogik og didaktik.....	6
Didaktiske principper.....	7
Arbejdsformer	7
Samspil med andre fag	7
Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget	7
Dokumentation	8
Evaluering og bedømmelse	8
løbende evaluering.....	8
Afsluttende standpunktsbedømmelse	8
Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr.....	8
Tilrettelæggelse af indhold i undervisningen.....	9
Undervisningens temaer og indhold, samt mål	10
1. skoleperiode, Trin 1 (Gastronomassistent)	11
2. skoleperiode, trin 2	12
3. skoleperiode, trin 2	13
Beskrivelse af svendeprøven.....	14
Valgfag og påbygning.....	15
Elevens arbejdstid	15
Bedømmelsesplan	15
Indholdet i skolepraktik, samt praktikbedømmelser, emma	16
Overgangsordninger.....	17
Andre trin og spor	17
Beskrivelse af EUX	17
EUV 1,2 og 3	18
Talentspor og højere niveauer	18
Bilagsoversigt.....	19

UDDANNELSESSPECIALALET'S STRUKTUR OG VARIGHED

Uddannelsen varer fra 2 år til 4 år og 3 måneder inkl. grundforløbet. Uddannelsen er en vekseluddannelse mellem skole og praktik, så snart Grundforløbet er afsluttet og der er indgået kontrakt med en praktikplads; alternativt at en måneds karensperiode er overstået og man starter i skolepraktik. Gastronomuddannelsen hører under fordelsuddannelser, da der er mangel på uddannede gastronomer, og skolepraktikken er derfor ikke kvotebelagt/dimensioneret.

FORSKELLIGE SPOR I UDDANNELSEN OG ELEVTYPER

Ved begyndelsen af grundforløbet og inden for 2 uger, skal eleven realkompetencevurderes (RKV) for at fastlægge hvilket spor eleven skal følge. Skolen udarbejder med eleven en personlig uddannelsesplan, evt. sammen med et praktiksted, hvis eleven har en sådan.¹

Gastronomuddannelsen gennemføres i forskellige spor, nemlig som erhvervsuddannelse for unge; som EUV (erhvervsuddannelse for voksne hvor fagdidaktik og pædagogik er målrettet voksne²); og som EUX. Se beskrivelsen af disse forløb i et senere afsnit. Her gennemgås erhvervsuddannelse for unge, da det danner grundlag for de øvrige spor. Uddannelsen er opdelt i to trin, således at man kan afbryde uddannelsen efter 1,6 år, og får bevis på gastronomassistentuddannelsen. Man kan fortsætte på trin 2, og har efter 4 år og 3 mdr.

GRAFISK FREMSTILLING AF STRUKTUR OG VARIGHED PÅ UNGDOMSUDDANNELSEN³

Gastronomassistent

Grundforløb 1	Grundforløb 2	Hovedforløb trin 1, 1 år og 2 måneder		
20 uger	20 uger	praktik	10 ugers skole	praktik

Gastronom med specialet kok, varighed 4 år og 3 mdr. inkl. grundforløbet

GF 1	GF 2	Hovedforløb trin 1			Hovedforløb trin 2			
20 uger	20 uger	praktik	10 uger	praktik	10 uger	praktik	7 uger	praktik

Uddannelsesstrukturen kan afviges på trin 2, fx ved at dele den sidste skoleperiode, for at overholde reglen om, at der max. må være 3 mdr. tilbage af elevtiden efter at svendeprøven er aflagt. Denne regel er givet **specielt** til Campus Bornholm, se bilag 1

¹ BEK. Nr. 4 af 03/01/2018, kap. 9, § 57, stk. 1

² BEK. Nr. 4 af 03/01/2018, § 16, stk. 1

³ Uddannelsesordning for uddannelsen til gastronom, 1. august 2015

PÆDAGOGIK OG DIDAKTIK

DUS⁴ samarbejder med andre lande om pejlemærker for god undervisning. Følgende 12 punkter er de ting man er blevet enige om er forudsætningen for en god undervisning og læring:

Formål og værdier

1. God undervisning fremmer elevernes faglige, sociale og personlige udvikling og dannelse og lever op til uddannelsens mål, formål og værdier.

Rammer og forudsætninger for god undervisning

2. God undervisning bygger på lærerens engagement, motivation og professionelle ansvar og dømmekraft.
3. God undervisning udføres og udvikles af fagligt og pædagogisk kompetente og opdaterede lærere
4. God undervisning sker inden for tidsmæssige, fysiske og organisatoriske rammer, der skaber rum til faglig dialog, udvikling, planlægning, opfølgning og feedback.
5. God undervisning udvikles fagligt og pædagogisk i et miljø præget af tillid, åbenhed og samarbejde.

God undervisning – i samspillet mellem lærer og elever

6. God undervisning har faglig ambition, en tydelig retning og struktur.
7. God undervisning bygger på høje forventninger til alle elever og fremmer elevernes progression.
8. God undervisning fremmer og praktiserer demokratiske principper.
9. God undervisning bygger videre på og udvider elevernes erfaringsverden.
10. God undervisning sker i et trygt læringsmiljø med rum til at stille spørgsmål, reflektere og begå fejl.
11. God undervisning bygger på gensidig respekt mellem lærere og elever.
12. God undervisning er varieret og sætter elevgruppens mangfoldige kompetencer i spil.

På Campus Bornholm tager vi udgangspunkt i disse punkter, når vi planlægger og udvikler undervisningen. Herunder følger en overordnet beskrivelse af didaktik og pædagogik, som den udføres på Campus Bornholm.

⁴ <https://www.uddannelsesforbundet.dk/medlemmer/fag-faglighed/god-undervisning/>

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. Det medfører også, at det er nødvendigt at differentiere undervisningen for at støtte den enkelte elev. Målene er altid de samme, men vejen dertil kan være forskellig.

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.

Det er vigtigt at læreren nærværende, klar og tydelig, og sætter retningen for holdet. (Classroom Management.)

SAMSPIL MED ANDRE FAG

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

DEN KONKRETE TILRETTELÆGGELSE AF UNDERVISNINGEN I FAGET

Fagets mål opnås ved kontinuerlig og sammenhængende undervisning omkring fagets målpinde, det vil være et flow af teori og selvstændigt arbejde. Der anvendes diverse IT værktøjer for at styrke elevernes indlæring, fx programmer fra Office®, program til priskalkulation, og evt. Master Diætist System, samt brug af kamera og video til portfolio.

Undervisningen organiseres om projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. Fx bruges i vid udstrækning helhedsorienterede, praksisnære cases.

I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring, fx gruppearbejde, selvstændigt arbejde og almindelig klasseundervisning.

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.

Dokumentationsformer er: skriftlig, mundtlig, praktisk udførelse, præsentation, skriftlig test, foto og video, fremlæggelse og rapport.

EVALUERING OG BEDØMMELSE

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.

AFSLUTTENDE STANDPUNKTSBEDØMMELSE

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål, se næste afsnit i skemaernes højre kolonner over uddannelsesspecifikke fag.

LÆRERKVALIFIKATIONER, RESSOURCER OG UDSTYR

Skolen skal sammensætte sin lærer- og ledergruppe sådan, at eleverne kan opnå de fastsatte mål på hovedforløbene.

Faglærere og grundfagslærere besidder en bred almen baggrund, samt én eller flere erhvervsuddannelser og minimum 5 års erhvervserfaring for faglærere eller relevante videregående uddannelser for ikke-faglærere. Desuden er lærerne efteruddannet, både inden for pædagogik, samt fagligt relateret stof. Inden år 2020 skal alle lærere have opnået hvad der svarer til 10 ECTS- point på en pædagogisk diplomuddannelse, hvilket svarer til 6,6 uge. Det forventes at pædagogiske ledere har kompetencer svarende til min. 10 ECTS-point eller tilsvarende. Se også § 12, stk. 1,2,3,4,5,6,7 og 8 i BEK nr. 4 af 3/1-2018

Campus Bornholm har med nybygningen sikret gastronomieleverne nye og rengøringsvenlige lokaler med det udstyr man kan forvente i et storkøkken. Skolen har desuden en stor maskinpark i specielle maskiner, samt andet udstyr, håndværktøj og moderne service.

TILRETTELÆGGELSE AF INDHOLD I UNDERVISNINGEN

I bilag 2 ses eksempler på skemaer og elevpapirer. Heri får eleven også fagets målpinde. Af hensyn til anonymisering, er en del notater osv. fjernet, men papirerne udleveres til eleven ved skoleperiode i den fulde længde. Skemaerne kan bruges ved planlægning. Skemaerne giver således et indblik i, hvordan fagene og temaerne kan fordeles, således at målpindene opfyldes. Se også elevrettet beskrivelse af skoleperioderne i afsnittet herunder.



UNDERVISNINGENS TEMAER OG INDHOLD, SAMT MÅL

I det følgende afsnit beskrives specialets skoleundervisning med indhold og fordeling af fag, samt målpinde på de tre skoleperioder.

Målpindene fremgår af undervisningsministeriets bekendtgørelse for uddannelsen, som er i nummereret rækkefølge⁵

Uddannelsesordningen, som er en uddybende beskrivelse fra det faglige udvalg, forklarer sammenhængen mellem fag og målpinde, samt varighed og præstationsstandard (se side 79).⁶

Det er skolens (lærerens) opgave, at omsætte disse fag og mål til den konkrete undervisning. Det kræver selvfølgelig en faglig samt pædagogisk uddannelse at gøre dette. Ydermere er det vigtigt at "ramme" alle målpinde, samt sørge for en fornuftig progression i undervisningen, således at eleven har mulighed for at opnå en læring, der fører til opnåelse af de fastsatte kompetencer på de rette niveauer. Niveauerne er også beskrevet for eleven i skolepapirerne, se bilag 2. Fagrækken består af obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, samt valgfri uddannelsesspecifikke fag⁷.

⁵ BKT. Nr.1774 af 21. december 2016

⁶ Uddannelsesordning for uddannelsen til gastronom af 15. juli 2017

⁷ do

1. SKOLEPERIODE, TRIN 1 (GASTRONOMASSISTENT)

Fagnavn	Kompetencemål	Præstationsstanda rd	Varighe d i uger	Bedømmels e
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag				
Ernæring og sundhed 1	1,2,4,5,6,12	Begynder	1,0	7-trin
Grundtilberedning og køkkenproduktion 1	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	Rutineret	3,5	7-trin
Gæstebetjening og kommunikation	3,6,7,9,10,11,12,13,14, 15	Rutineret	1,0	7-trin
Produktionshygiejne	2,3,4,7,8	Rutineret	1,0	7-trin
Regning og kalkulation	3,4,5,8	Rutineret	1,0	7-trin
Salg og marketing	7,8,9,10,11,13	Rutineret	1,0	7-trin
Varekundskab 1	1,2,3,4,5	Rutineret	1,5	7-trin
Ialt			10	
Gastronomassistentprøve (Kun for elever, der afslutter på trin 1)				
Målpindene for prøven tager udgangspunkt i ovenstående obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, og der bruge 0,5 uge prøven fra den samlede undervisning				7-trin
	Temaer og læringsaktiviteter på 1. skoleperiode Elevrettet beskrivelse			
På 1. skoleperiode skal du introduceres hovedforløb. Nu beskæftiger du dig udelukkende med at uddanne dig til gastronom, så al undervisning drejer sig om lige netop det! Du skal sammen med dine elevkammerater lære om grundtilberedninger, således at du bliver rigtig god til madlavning. Du skal lave mange forskellige retter og bruge mange forskellige metoder. Da gæsterne på vore spisesteder også ønsker sund mad og/eller måske har sygdomme, der gør at de skal spise på en speciel måde, lærer du også om sundhed og ernæring, både i teori og praksis. Du skal kunne forklare gæsterne om dine retter og sikre dem en god gastronomisk oplevelse ved bl.a at overholde hygiejnelovgivningen. Du skal kunne kalkulere dine priser, så dækningsbidraget er i orden, så din måske kommende virksomhed kan tjene penge, eller at du hjælper din chef med at holde køkkenprocenten! I slutningen af skoleperioden skal du til prøve som gastronomassistent, eller til en afsluttende trin 1 prøve.				

2. SKOLEPERIODE, TRIN 2

Fagnavn	Kompetencemål	Præstationsstand ard	Varigh ed i uger	Bedømmel se
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag				
Arbejds miljø gastronom	2,3,4,6,7,8,16	Begynder	0,5	7-trin
Dansk-fransk menulære	1,2,3,4,5,13,17,18,19,26	Rutineret	1,0	7-trin
Fagrettet engelsk	8,10,12,13,15,24	Rutineret	1,0	7-trin
Gastronomisk innovation	1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,17,18,19, 26	Begynder	1,0	7-trin
Varekundskab 2	1,2,3,4,5,10,11,17,18,19,25,26	Avanceret	1,0	7-trin
Værtsskab og helhedsforstå else	3,4,6,7,8,9,12,13,14,15,16	Begynder	1,0	7-trin
Iværksætter og innovation	3,7,8,9,10,11,12,16	Begynder	1,0	7-trin
Naturfag i produktionen	2,3,4,8,10,11,17,18,19	Begynder	1,0	7-trin
Praktisk køkkenarbejd e	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,17,18,19 ,20,21	Avanceret	2,0	7-trin
Valgfrit specialefag	Fx kreativ tallerkenanretning		0,5	
Ialt			10	
	Temaer og læringsaktiviteter på 2. skoleperiode Elevrettet beskrivelse			
På anden skoleperiode arbejder du sammen med dine elevkammerater med temaet "Start din egen virksomhed". Alt hvad du har lært i praktikken og på 1. skoleperiode skal nu sættes i spil, men der er mere du skal lære for at kunne starte egen virksomhed, nemlig om arbejdsmiljø, menulære – også på fransk – engelsk, og en hel masse mere om varekundskab og innovation. Du skal forstå hvorfor dine retter kommer til at smage som de gør, når du bruger bestemte metodikker og grundsmage, samt teksturer. Sammen med dine elevkammerater får I en restaurant op at køre, hvor I selv har planlagt innovative menuer, bestilt varer og selv står for det praktiske køkkenarbejde. Samarbejde og gæsternes tilfredshed er i højsædet, sammen med godt værtsskab. Du får også specifik undervisning indenfor engelsk, dansk-fransk menulære, samt naturfag i produktionen etc. Du skal lave mange forskellige retter og grundtilberedninger i køkkenet og lære hvordan du får overblik på din station, og fagsproget skal skærpes! I slutningen af 2. skoleperiode har vi en prøve, som ligner svendepreven, så du kan øve dig til 3. skoleperiode.				

3. SKOLEPERIODE, TRIN 2

Fagnavn	Kompetencemål	Præstationsstandard	Varighed i uger	Bedømmelse
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag				
Planlægning og produktion	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,16,18,19,20,21	Rutineret	3,0	7-trin
Praktisk køkkenarbejde	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,17,18,19,20,21	Avanceret	2,0	7-trin
Produktudvikling, produktion og service	2,3,4,6,7,8,11,12,17,18,19,20,21	Begynder	1,0	7-trin
Valgfri specialevalgfag, kok⁸				
Fx Brød og madbrød	2,3,4,5,8,17,18,25,26	Begynder	0,5	7-trin
Svendeprøve	Alle mål		0,5	7-trin
Ialt			7,0	
 Temaer og læringsaktiviteter på 3. skoleperiode På 3. skoleperiode arbejder du nu godt og rutineret med madlavning, så nu er tiden inde til at udvikle og forfine innovative smagsoplevelser for dine gæster vha. kulinarisk sensorik, som er læren om sanserne og den måde vi oplever maden på, samt sammensætter forskellige smagsoplevelser på. Vi arbejder i køkkenet med nye ingredienser og maskiner, samt udstyr. Nu gælder det om at være dygtig til grundtilberedningerne, og også at turde udfordre disse, så du måske opfinder en hel ny ret, eller en ny måde at anrette på. På 3. skoleperiode kan det valgfri specialefag være fx "Kreativ tallerken anretning", "Det økologiske køkken", "Menulære med drikkevarer" etc.⁹ Du bruger nu al den viden du har lært i praktikken og på skolen, så du kan komme i mål ved svendeprøven, som ligger til slut i skoleperioden.				

⁸ Der henvises til kataloget over valgfri uddannelsesspecifikke valgfag i uddannelsesordningen. Disse planlægges i samarbejde mellem elev og praktiksted, samt det lokale uddannelsesudvalg.

⁹ Se katalog over valgfrit specialefag i Uddannelsesordningen af 15/7-2018

BESKRIVELSE AF SVENDEPRØVEN

Svendeprøven tilrettelægges i den sidste uge i 3. skoleperiode. Prøven består af en planlægningsdel, en praktisk del og en mundtlig del, hvoraf de to sidste udgør bedømmelsesgrundlaget.

Der trækkes et opgavekort med en råvarekurv og herfra udarbejdes planlægning til delvis fri og en bunden opgave inden for faget køkkenproduktion. Opgavekortet trækkes dagen før den praktiske prøve, og efter udtrækning afsættes 4 timer til planlægning. Elevens papirer afleveres til censor og skuemestre umiddelbart efter planlægningstiden.

Elevens præstation bedømmes med én karakter efter 7-trinsskalaen. Den praktiske del vægter med 75 % og den mundtlige med 25 %. Eleven skal have resultatet umiddelbart efter den mundtlige prøve på dag to.



VALGFAG OG PÅBYGNING

Der er pt. ingen valgfagsuger på gastronom med specialet kok; dog er der 1,5 uges valgfrit specialefag.¹⁰ Disse findes i kataloget i uddannelsesordningen under "valgfri uddannelsesspecifikke fag"

ELEVENS ARBEJDSID

Fagrækken for uddannelsens trin 1 og uddannelsen til gastronomassistent med kompetencemål og varighed og præstationsstandard beskrives i skemaer herover, med en varighed af 10 uger x 34 lektioner, samt 4 timers hjemmearbejde pr. uge. Arbejdstid ialt pr. uge er 37 timer.

Trin 2 i specialet kok beskrives i skemaer herover, med de fag der er repræsenteret på 2. skoleperiode med en varighed af 10 uger x 34 lektioner, samt 4 timers hjemmearbejde pr. uge. Arbejdstid ialt pr. uge er 37 timer.

Trin 2 i specialet kok beskrives i skemaer herover, med de fag der er repræsenteret på 3. skoleperiode med en varighed af 7 uger x 34 lektioner, samt 4 timers hjemmearbejde. Arbejdstid i alt pr. uge er 37 timer

BEDØMMELSESPLAN

Se skemaer på hhv. 1., 2. og 3. skoleperiode i højre kolonne. Svendeprøven bedømmes ud fra 7-trinsskalaen på en speciel måde. Se i den aktuelle uddannelsesordning for holdet, og i afsnittet om svendeprøve.

¹⁰ Se katalog over valgfrit specialefag i Uddannelsesordningen af 15/7-2018

INDHOLDET I SKOLEPRAKTIK, SAMT PRAKTIKBEDØMMELSER, EMMA

Følg nedenstående link til Skolepraktik-håndbogen

https://campusbornholm.dk/sites/default/files/Filer/EUD/Praktikcenter/skp_elevhandbog_2017-2018.pdf.

OBS: Under udarbejdelse er en digital uddannelsesbog, men pt. har eleven en mappe med målpind, som afkrydses efterhånden som eleven arbejder med målpindene. Dette er særlig vigtigt, hvis eleven enten får en delpraktik eller opnår at få en uddannelsesaftale, så disse praktiksteder har mulighed for at følge op på kompetencerne, der er opnået.

	1. Uddannelsesår	2. Uddannelsesår	3.+ 4. Uddannelsesår
Faglige/erhvervsrettede kompetencer	Vælge og anvende metodikker og redskaber i forhold til simple og overskuelige opgaver. Kunne tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet	Vælge og anvende metodikker og redskaber i forhold til en overskuelig opgave. Analysere informationer, anvende indsamlede data i forhold til en given opgave/et givet problem.	Helt eller delvist selvstændigt kunne udføre de praktiske funktioner, der er forbundet med arbejdet i et køkken
Kompetencer i relation til miljø, iværksætteri, innovation, internationalisering o.l.	Kunne vælge redskaber og metoder under hensyn til miljø og sikkerhedsmæssige forhold.	Kunne planlægge opgaver og anvende ressourcer i forhold til tid, produkter og kvalitetsmål, jf. uddannelsens mål.	Kunne forholde sig til fremtidens arbejdsmarked i forhold til jobfunktioner. Kunne medvirke til at indkredse aktuelle arbejdsmiljøproblemer inden for eget branche-område og medvirke til løsningsmodeller.
Almene og generelle kompetencer	Kunne modtage og anvende vejledning i forbindelse med udførelse af jobfunktioner. Kunne løse problemer i forhold til almindelige faglige problemstillinger.	Kunne betjene og servicere kunder/brugere med forskellig kulturel baggrund.	Kunne bidrage til problemløsninger i forhold til helheden i en arbejdsproces. Være fleksibel og kunne indgå tværfaglig samarbejdsrelationer.
Personlige kompetencer		Udvikle lyst til at lære nyt - lære at lære og tage ansvar. Være fleksibel og kunne indgå i tværfaglige samarbejdsrelationer.	Udvikle lyst til at lære nyt - lære at lære og tage ansvar. Være kreativ og have lyst og evne til kontinuerligt at udvikle problem-løsningsmetoder og lære nyt.

OVERGANGSORDNINGER

PT. finder følgende bekendtgørelser og uddannelsesordninger anvendelse for skoleperioderne for gastronom:

BKT. Nr. 441 af 13. april 2015

Uddannelsesordning for uddannelsen til gastronom af 1. august 2015

BKT. Nr.1774 af 21. december 2016

Uddannelsesordning for uddannelsen til gastronom af 15. juli 2017

Bemærk:

Ny BKT. (endnu ikke udformet) for andet halvår 2018

Uddannelsesordning for uddannelsen til gastronom af 1. august 2018 (i høring)

ANDRE TRIN OG SPOR

BESKRIVELSE AF EUX

Hovedforløb for EUX-uddannelsen for specialet kok varer 3 år og 9 mdr., heraf skoleundervisning i 66,6 uger fordelt på mindst 4 skoleperioder. Alle skole- og praktikperioder, der ikke er afsluttende, skal have en varighed af ca. ½ år.

I BKT nr. 1028 af 31/08/2017, § 7 a skal følgende fag gennemføres på EUX-uddannelsens hovedforløb:

1. Dansk på A-niveau fra HTX, med uddannelsestiden 175 timer sv. t 7 uger
2. Engelsk på B-niveau fra HTX, med uddannelsestiden 130 timer sv. t 5,2 uger
3. Matematik på B-niveau fra HTX, med uddannelsestiden 140 timer, sv. t 5,6 uger
4. Fysik på B-niveau fra HTX, med uddannelsestiden 105 timer sv. t 4,2 uger.
5. Kemi på B-niveau fra HTX, med uddannelsestiden 90 timer, sv. t 3,6 uger
6. Teknikfag (Proces, levnedsmiddel og sundhed) på B-niveau, med uddannelsestiden 100 timer, sv. t 4 uger.
7. Større skriftlig opgave, med uddannelsestiden 25 timer, sv. t til 1 uge.
8. Eksamensprojekt, med uddannelsestiden 25 timer, sv. t 1 uge.
9. Valgfag i form af et fag på C-niveau, med uddannelsestiden 75 timer, sv. t 3 uger, samt et løft i niveau i et fag, med uddannelsestiden 125 timer, sv. t 5 uger.

På grundforløbet skal følgende fagrække gennemføres:

1. Dansk på C-niveau
2. Engelsk på C-niveau
3. Samfundsfag på C-niveau
4. Matematik på C-niveau
5. Fysik på C-niveau
6. Kemi på C-niveau

EUV 1,2 OG 3

EUV henvender sig til elever over 25 år. Ved indmeldelse på skolen skal eleven realkompetencevurderes ift. en evt. afkortning af uddannelsen. Der er kriterier for i hhv. bekendtgørelsen for erhvervsuddannelser, samt i uddannelsesordningen for uddannelsen til gastronom, følg links herunder. På hhv. EUV 1 og 2 følger eleven et standardiseret hovedforløb af kortere varighed end ungdomsuddannelsens forløb, medmindre eleven ønsker at følge dette.

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=200627#idc2afc9f4-fbf4-4751-98aa-2617a09e5eb1>

<http://www.uddannelsesadministration.dk/Uddannelsesordninger/22892/Udd.%20ordning%20af%2021.08.2017.pdf>

TALENTSPOR OG HØJERE NIVEAUER

Uddannelsen til gastronom med specialet kok giver endvidere mulighed for at erhverve højere præstationsstandarder og at følge et særligt talentspor. Dette skal fremgå af elevens uddannelsesbeviser efterfølgende.

<http://www.uddannelsesadministration.dk/Uddannelsesordninger/22892/Udd.%20ordning%20af%2021.08.2017.pdf>

BILAGSOVERSIGT

Bilag 1	Brev fra undervisningsminister Merete Riisager
Bilag 2	Eksempler på skemaer fra skoleperioderne
	a) 1.skoleperiode
	b) 2.skoleperiode
	c) 3.skoleperiode

Direktør på Campus Bornholm Mads Kofod
Repræsentanter for det lokale uddannelsesudvalg for gastronomuddannelsen på
Campus Bornholm

Kære Mads Kofod og repræsentanter for det lokale uddannelsesudvalg for
gastronomuddannelsen på Campus Bornholm.

Tak for jeres breve af hhv. 16. marts 2018 og 6. april 2018 om Campus Bornholms forsøgsansøgning
om delaftaler og om dispensation for reglerne om afholdelse af afsluttende prøver i
gastronomuddannelsen og ernæringsassistentuddannelsen.

Jeg forstår de særlige forhold, der gør sig gældende i et turismeerhverv som restaurantbranchen,
og de problemstillinger I nævner på Bornholm. Der er mange erhverv, der oplever store
sæsonudsving med stor betydning for beskæftigelsen og for den rytme, virksomhederne ønsker at
indgå uddannelsesaftaler med elever i.

Forsøgsansøgning om dispensation fra regler om delaftaler

I forhold til Campus Bornholms anmodning om dispensation fra reglerne om delaftaler, vil jeg gerne
fremhæve, at intentionen med forsøgsrunden på erhvervsuddannelserne var at give
erhvervsskolerne frihed til at forny og udvikle sig i takt med arbejdsmarkedets udvikling. Skolerne
skulle have lejlighed til at afprøve nye veje og metoder, der kan gøre os alle sammen klogere på,
hvordan vi når målene for erhvervsuddannelsesreformen.

Rådet for de Grundlæggende Erhvervsrettede Uddannelser (REU) indstillede, at jeres
forsøgsansøgning om delaftaler blev afslået. Jeg fulgte REU's indstilling om at afslå ansøgningen.
Jeg lagde blandt andet vægt på, at der ikke er tale om et forsøg, der afprøver nye idéer, men
derimod er et ønske om at fastholde reglerne, som de har været hidtil.

Ændringerne i reglen i § 66 f, stk. 4 i lov om erhvervsuddannelser er resultat af den trepartsaftale, regeringen indgik med arbejdsmarkedets parter i august 2016. Det følger af aftalens punkt 65, at delaftaler kun kan indgås og gennemføres én gang for den enkelte elev i samme virksom

[ministeren

UNDERVISNINGS MINISTERIET

Frederiksholms Kanal 21, 1220 København K

Tlf.: 33 92 50 00 E-mail: uvm@uvm.dk
www.uvm.dk CVR-nr. : 20453044

hed. Det er hensigten med aftalen, at flere elever skal gennemføre deres uddannelse med uddannelsesaftale med en virksomhed.

Da vi endnu ikke har set effekten af denne del af trepartsaftalen, mener jeg ikke, at det vil være hensigtsmæssigt at give jer den ønskede dispensation.

Dispensation for tidspunktet for afsluttende prøve. Det fremgår af begge jeres breve, at I ønsker mere fleksible muligheder for, hvornår hovedforløb skal afvikles.

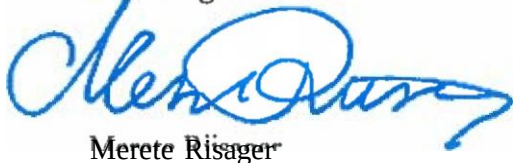
I forlængelse heraf søger Campus Bornholm dispensation for reglerne om tidspunktet for afholdelse af afsluttende prøver i gastronomuddannelsen og ernæringsassistentuddannelsen. Reglen har til formål at sikre, at eleverne har fået mulighed for at lære mest muligt, for de skal aflægge den afsluttede prøve i uddannelsen. Det vil ikke være rimeligt over for eleverne på Bornholm, at de generelt aflægger prøve op til seks måneder før, uddannelsen er slut, da det vil stille eleverne læringsmæssigt ringere end elever andre steder i landet.

Jeg kan i stedet pege på to alternative muligheder:

- Skoleundervisningen i uddannelsernes afsluttende trin skal fordeles på mindst to skoleperioder. Det betyder, at skolen kan vælge at fordele undervisningen på flere skoleperioder, eksempelvis således, at den afsluttende prøve afholdes på en kortere skoleperiode op imod uddannelsens afslutning. Derved skal virksomhederne undvære eleverne i kortere tid i turistsæsonen, og skolen kan mere fleksibelt tilbyde den øvrige del af skoleundervisningen.
- Skolen og det lokale uddannelsesudvalg kan gå i dialog med de faglige udvalg for uddannelserne om at ændre reglerne, så uddannelserne bliver struktureret med en fleksibel varighed, der på samme måde kan bidrage til, at den afsluttende prøve kan afholdes på et tidspunkt, der matcher den enkelte virksomhed bedre. Det er en metode, der er almindelig udbredt på andre erhvervsuddannelser, eksempelvis på uddannelser inden for bygge- og anlægserhverv.

Jeg håber, at I her kan se muligheder, der kan tilgodese de særlige behov, I oplever på Bornholm, og at det samtidig kan motivere flere virksomheder til at indgå uddannelsesaftaler med elever frem for at anvende delaftaler som led i skolepraktik.

Med venlig hilsen



Merete Risager

Lektionsplan for **Gastronomer:**

1. skoleperiode for specialet:

KOK

Syg ring til 56959700

Tidsplan:

Lektioner i alt: $10 \times 34 = 340$ lektioner.

Forventet hjemmearbejde: gennemsnit af ca. 3 timer om ugen

Arbejdsuge svarende til 37 timer.

EVT.: Primær fordeling (se skema for endelig fordeling):

<u>Mandag</u>	<u>Tirsdag</u>	<u>Onsdag</u>	<u>Torsdag</u>	<u>Fredag</u>
<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>6 lektioner</u></i>
• Teori 5 • Teori 5	• Teori 552 • Teori 552	• Praktik 552 • Praktik 552	• praktik 544 • praktik 544	• Teori 544 • Teori 544

Der gives **udelukkende** individuel karakter efter 7-trins skala'en, hvad angår standpunkt samt afsluttende karakter ved prøve, eksamen samt gruppe arbejde. Alt gruppe-arbejde skal derfor altid sandsynliggøres, så der kan gives individuel bedømmelse.

Struktur for 1. Skoleperiode (i.h.t. lovgivning):
Uddannelsesordning for gastronom (version 5)

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:	1. Skoleperiode for gastronom Specialet kok trin 1.
Ernæring og sundhed 1	1,0
Grundtilberedning og køkkenproduktion 1	3,5
Gæstebetjening & kommunikation	1,0
Produktionshygiejne	1,0
Regning og Kalkulation	1,0
Salg & marketing	1,0
varekundskab 1	1,5

Materiale til brug under skoleperiode:

- Gastronom – Temahæfter:
 - Kalkulation for gastronomer
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - Kokkebogen 7. Udgave eller den I har.
- Links fra Internettet:
 - www.bonrykket.dk
 - www.vinoversigten.dk
 - www.raavareguiden.dk/
 - <https://itunes.apple.com/dk/app/vild-mad/id1230602644?l=da&mt=8>

Uge 01	Mandag 01/01 lok. 544	Tirsdag 02/01 lok. 552	Onsdag 03/01 lok. 552	Torsdag 04/01 lok. 544	Fredag 05/01 lok. 544
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45		Grundtilberedning & køkkenproduktion Velkomst ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Gæstebetjening & kommunikation ATJ	Ernæring og sundhed ATJ
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30		Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion Gennemgang - Målpinde - Lektionsplan mm ATJ	Gæstebetjening & kommunikation ATJ	Ernæring og sundhed ATJ
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30		Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Gæstebetjening & kommunikation ATJ	Ernæring og sundhed ATJ
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25		Grundtilberedning & køkkenproduktion <i>læs om gris</i> <i>gris</i> ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Gæstebetjening & kommunikation ATJ	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Uge 07	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
	12/02	13/02	14/02	15/02	16/02
	lok. 544	lok. 552	lok. 552	lok. 544	lok. 544
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Produktions hygiejne ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion Fisk ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Kalkulation <i>Kalkulations hæfte</i> MLH	Salg & marketing MLH
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Produktions hygiejne ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Kalkulation <i>Kalkulations hæfte</i> MLH	Salg & marketing MLH
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Varekendskab ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Gæstebetjening & kommunikation MLH	Salg & marketing MLH
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Varekendskab ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Grundtilberedning & køkkenproduktion ATJ	Gæstebetjening & kommunikation MLH	

[illegible]

[illegible]

Uge 10	Mandag 5/03 lok. 555	Tirsdag 6/03 lok.?? /555	Onsdag 7/03 lok. 555/552	Torsdag 8/03 lok. 552/555	Fredag /03 lok. 552/555
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	varekendskab MLH	Salg & marketing Klargøre køkken MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Teoretisk prøve MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	varekendskab MLH	Salg & marketing Klargøre køkken MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Teoretisk prøve MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	varekendskab MLH	Salg & marketing Klargøre køkken MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Teoretisk prøve MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	varekendskab MLH	Salg & marketing Klargøre køkken MLH	Gæstebetjening & kommunikation Teoretisk prøve MLH	Grundtilberedning & køkkenproduktion Praktisk eksamen MLH	

Uge 11	Mandag 12/03 lok. 555				
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Salg & marketing <i>Afleverer lånt Materiale mm.</i> MLH				
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Salg & marketing Evaluering MLH				
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Salg & marketing Evaluering MLH				
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Salg & marketing MLH				

Lektionsplan for **Gastronomer:**

Syg ring til 56959700

Udarbejdet af faglærer ATJ

Periode: 16/10 til 22/12 2017 MMO

Tidsplan:

Lektioner i alt: 10 x 34 = 340 lektioner.

Forventet hjemmearbejde: gennemsnit af ca. 3 timer om ugen

Arbejdsuge svarende til 37 timer.

Primær fordeling (se skema for endelig fordeling – ændringer kan ske undervejs):

<u>Mandag</u>	<u>Tirsdag</u>	<u>Onsdag</u>	<u>Torsdag</u>	<u>Fredag</u>
<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>7 lektioner</u></i>	<i><u>6 lektioner</u></i>
<i>8.15 – 14.25</i>	<i>8.15 – 14.25</i>	<i>8.15 – 14.25</i>	<i>8.15 -14.25</i>	<i>8.15 -13.30</i>
• Teori – lok 538	• Teori – lok 544	• Praktik – lok 544	• Teori– lok 552	• Teori – lok 552
• Teori – lok 538	• Teori – lok 544	• Praktik – lok 544	• Teori – lok 552	• Teori – lok 552

Alle fag, lektioner samt moduler er deltagerstyret og ønskes tilrettelagt således af de både er individuelt opbygget samt gruppe orienteret. Der gives **udelukkende** individuel karakter efter 7-trins skala'en, hvad angår standpunkt samt afsluttende karakter ved prøve, eksamen samt gruppearbejde. Alt gruppearbejde skal derfor altid sandsynliggøres, så der kan gives individuel bedømmelse.

Tema-overskrift for ugerne

1. uge 42	Opstart grundviden & opstart på case Projekt opgave "Beskriv din egen virksomhed"	2. uge 43	
3. uge 44		4. uge 45	
5. uge 46		6. uge 47	
7. uge 48	Værtsskab og helhedsforståelse planlægning af selskab	8. uge 49	Selskab udefra
9. uge 50	Aflevering af case & tilberedning af retter fra case samt	10. uge 51	Prøve - prøve

KOK – 2. Skoleperiode

Struktur for 2. Skoleperiode

(i.h.t. gældende lovgivning BEK af 15.7.2017):

Vejledende fagplan: (i.h.t. gældende lovgivning BEK af 15.7.2017):	Hovedforløb		
	Trin 2		
	Tid i uger (i alt 17 uger)	2. år (GAS 2)	3. og 4. år (GAS 3)
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag			
Specialerne kok samt smørrebrød og catering			
Arbejds miljø gastronom	0,5	0,5	
Dansk-fransk menulære	1,0	1,0	
Fagrettet engelsk	1,0	1,0	
Gastronomisk innovation	1,0	1,0	
Varekundskab 2	1,0	1,0	
Værtskab og helhedsforståelse	1,0	1,0	
Specialet kok			
Iværksætter og innovation	1,0	1,0	
Naturfag i produktion	1,0	1,0	
Planlægning og produktion	3,0		3,0
Praktisk køkkenarbejde	4,0	2,0	2,0
Produktudvikling, produktion og service	1,0		1,0
Valgfri uddannelsesspecifikke fag			
specialet kok	1,0		1,0
valgfag	0,5	0,5	
Ialt	17 uger	10 uger	7 uger

Kontakter + Idéer:

Virksomheder (evt. til udflugts/besøg eller oplægsholdere/smagninger):

1.		Telefon:
		E-mail:
2.		Telefon:
		E-mail:
3.		Telefon:
		E-mail:
4.		Telefon:
		E-mail:
5. Kontaktperson:	Adresse:	Telefon:
	Virksomhed:	E-mail:
Kontaktperson: Annette T Jespersen (mobil 50560045)		atj@cabh.dk
Maj-britt Madsen - Engelsk		mbm@cabh.dk
Anette Pedersen – Fransk lærer		ap@cabh.dk

Materiale til brug under skoleperiode:

- Kokkebogen – Lærebog for Gastronomer – Kokkebogen udgave / Links fra Internettet:

www.bonrykket.dkwww.råvareguiden.dk..... www.vinoversigten.dk.....

<https://vildmad.dk/>

Opretter løbende undervejs med input fra alle – disse oprettes løbende i et Links katalog med dertilhørende opslag/kort beskrivelse af hjemmesiden – evt. i "lukket" Facebook-gruppe.

Uge 1 (42)	Mandag 16/10 Lok. 538	Tirsdag 17/10 Lok. 544	Onsdag 18/10 Lok. 553	Torsdag 19/10 Lok. 552	Fredag 20/10 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Iværksættelse og innovation Velkomst Morgenmad ATJ	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Naturfag i produktion Fonder: Høns-kalv-okse ATJ	Køkkenpraktik Tilberedninger af og med æg ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
3 & 4 Lektion 10.00-11.30	Iværksættelse og innovation Planlægning til fredag i uge 42 Gennemgang målepinde ATJ	Varekundskab Planlægning til fredag i uge 43 ATJ	Naturfag i produktion Pandestegning Grill, m.m. Sous-vide ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Iværksættelse og innovation Opstart på case (afleveres d. 11/12 kl.8.15) ATJ	Naturfag i produktion Teori ATJ	Naturfag i produktion ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
7 Lektion 13.45 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Iværksættelse og innovation Opstart på case (afleveres d. 11/12)kl.8.15 ATJ	Naturfag i produktion Teori ATJ	Naturfag i produktion Hvad sker der? ATJ	Køkkenpraktik ATJ	
Info					



Gå på youtube og se Heston Blumentaler – youtube videoer vedr. tilberedninger af og med æg

Side 5 af 23

Uge 3 (44)	Mandag 30/10 Lok. 538	Tirsdag 31/10 Lok. 533	Onsdag 1/11 Lok. 533	Torsdag 2/11 Lok. 552	Fredag 3/11 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Varekundskab ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
3 & 4 Lektion 10.00-11.30	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Iværksætteri og innovation ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Engelsk MBM	Varekundskab ATJ	Iværksætteri og innovation ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
7 Lektion 13.45 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Engelsk MBM	Varekundskab ATJ	Arbejds miljø-gastronom ATJ	køkkenpraktik ATJ	
Info Skoletid :					

Uge 4 (45)	Mandag 6/11 Lok. 538	Tirsdag 7/11 Lok. 533	Onsdag 8/11 Lok. 533	Torsdag 9/11 Lok. 552	Fredag 10/11 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Iværksættelse og innovation ATJ	Køkken praktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
3 & 4 Lektion 10.00-11.30	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Iværksættelse og innovation ATJ	Køkken praktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Engelsk MBM	Varekundskab ATJ	Arbejds miljø- gastronom ATJ	køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
7 Lektion 13.45 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Engelsk MBM	Varekundskab ATJ	Arbejds miljø- gastronom ATJ	køkkenpraktik ATJ	
Info					

Uge 5 (46)	Mandag 13/11 Lok. 538	Tirsdag 14/11 Lok. 533	Onsdag 15/11 Lok. 533	Torsdag 16/11 Lok. 552	Fredag 17/11 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
3 & 4 Lektion 10.00-11.30	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Iværksætter i og innovation ATJ	Varekundskab ATJ	Varekundskab ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
7 Lektion 13.40 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Iværksætter i og innovation ATJ	Varekundskab ATJ	Arbejdsmiljø- gastronom ATJ	Køkkenpraktik ATJ	 ATJ
Info Skoletid :			Claus kl. 13.00		Samtlæsning Gas & Ernæ

<https://www.youtube.com/watch?v=ZsrIEET8iNw>

Uge 6 (47)	Mandag 20/11 Lok. 538	Tirsdag 21/11 Lok. 544	Onsdag 22/11 Lok. 533	Torsdag 23/11 Lok. 553	Fredag 24/11 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
3 Lektion 10.00-10.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
4 Lektion 10.45 - 11.30	Dansk/Fransk AP	Varekundskab ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Iværksættteri og innovation ATJ	Varekundskab ATJ	Arbejds miljø- gastronom ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gastronomisk innovation ATJ
7 Lektion 13.40 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Iværksættteri og innovation ATJ	Varekundskab ATJ	Arbejds miljø- gastronom ATJ	Køkkenpraktik ATJ	
Info Omlagt tid :					

Uge 7 (48)	Mandag 27/11 Lok. 538	Tirsdag 28/11 Lok. 544	Onsdag 29/11 Lok. 544	Torsdag 30/11 Lok. 552	Fredag 1/12 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse Arbejdsfordeling til selvskab ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Naturfag i produktion ATJ
3 Lektion 10.00-10.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse Køkken chef, m.m. Køkken flow ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Naturfag i produktion ATJ
4 Lektion 10.45-11.30	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse ATJ	Engelsk MBM	Køkkenpraktik ATJ	Naturfag i produktion ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Iværksættteri og innovation ATJ	Varekundskab ATJ	Naturfag i produktion Planlægning til fredag ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Naturfag i produktion ATJ
7 Lektion 13.40 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Iværksættteri og innovation ATJ	Varekundskab ATJ	Arbejds miljø- gastronom ATJ	Køkkenpraktik ATJ	
Info Studie tur :					

Side 10 af 23

Uge 8 (49)	Mandag 4/12 Lok. 544	Tirsdag 5/12 Lok. 544	Onsdag 6/12 Lok. 544	Torsdag 7/12 Lok. 552	Fredag 8/12 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse Varebestilling til selskab ATJ	Engelsk MBM	Køkken praktik Gæster ca. 12 personer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
3 Lektion 10.00-10.45	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse Arbejdsfordeling til selskab ATJ	Engelsk MBM	Køkken praktik 12-20 personer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
4 Lektion 10.45-11.30	Dansk/Fransk AP	Værtskab og helhedsforståelse Arbejdsfordeling til selskab ATJ	Engelsk MBM	Køkken praktik 12-20 personer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Værtskab og helhedsforståelse Menu til selskab ATJ	Værtskab og helhedsforståelse Selskab Torsdag ATJ	Naturfag i produktion Planlæg til fredag ATJ	Køkken praktik 12-20 personer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
7 Lektion 13.45 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Værtskab og helhedsforståelse Varebestilling til selskab ATJ	Værtskab og helhedsforståelse Selskab Torsdag ATJ	Arbejds miljø- gastronom ATJ	Køkken praktik Oprydningen Evaluerings ATJ	
Info				Tjener/ MLH	

Uge 9 (50)	Mandag 11/12 Lok. 544	Tirsdag 12/12 Lok. 544	Onsdag 13/12 Lok. 544	Torsdag 14/12 Lok. 552	Fredag 15/12 Lok. 552
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Dansk/Fransk CASE til Annette 8.15 AP	Iværksættteri og innovation Køkken flow til torsdag ATJ	Engelsk MBM	Køkken praktik Menu fra case Max 3 timer 2 retter Annette bestemmer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
3 Lektion 10.00-10.45	Dansk/Fransk AP	Iværksættteri og innovation ATJ	Engelsk MBM	Køkken praktik Max 3 timer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
4 Lektion 10.45-11.30	Dansk/Fransk AP	Iværksættteri og innovation ATJ	Engelsk MBM	Køkken praktik Køkken praktik Max 3 timer ATJ	Naturfag i produktion ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Iværksættteri og innovation Varebestilling til case ATJ	Varekundskab ATJ	Naturfag i produktion Planlægning til fredag ATJ	Køkken praktik ATJ	Naturfag i produktion ATJ
7 Lektion 13.45 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Iværksættteri og innovation Varebestilling til case ATJ	Varekundskab Varebestilling til fredag ATJ	Arbejdsmijø- gastronom Evaluering af vores indsat & samarbejde ATJ	Køkken praktik Evaluering af case ATJ	
Info				20 min imellem	

Uge 10 (51)	Mandag 18/12 Lok. 544/552	Tirsdag 19/12 Lok. 544	Onsdag 20/12 Lok. 544/552	Torsdag 21/12 Lok. 552/544	Fredag 22/12 Lok. 544
1 & 2 Lektion 8.15 – 9.45	Køkken praktik Fond ATJ	Varekundskab Skriftlig prøve 4 timer ATJ	Køkken praktik <i>Klargøre køkken Til prøve "eksamen"</i> 8.15 – 9.00 ATJ	Køkken praktik <i>Køkken praktik Efter teori kun Med noter fra</i> ATJ	Arbejdsmijø- gastronom <i>Afslutning med Morgenmad og Aflevering af</i> ATJ
3 & 4 Lektion 10.00-11.30	Køkken praktik fond ATJ	Varekundskab Skriftlig prøve 4 timer ATJ	Køkken praktik 3 timer 20 min ATJ	Køkken praktik 3 timer 20 min ATJ	Arbejdsmijø- gastronom <i>div. lånt materiale ...</i> ATJ
5 & 6 Lektion 12.00-13.30	Varekundskab <i>Gennemgang af Regler og Materiale til prøven</i> ATJ	Varekundskab Skriftlig prøve 4 timer ATJ	Køkken praktik <i>Aflevering efter Træk kort</i> ATJ	Køkken praktik <i>Aflevering efter Træk kort</i> ATJ	Arbejdsmijø- gastronom <i>Evaluerings Er der noget vi mangler</i> ATJ
7 Lektion 13.40 – 14.25 *8 lektion 14.30 – 15.15	Varekundskab Spørgsmål til prøven "paratviden" ATJ	Varekundskab Skriftlig prøve 4 timer ATJ	Køkken praktik ATJ	Køkken praktik ATJ	
Info			5 personer, der vasker op for de andre.	4 personer, der vasker op for de andre. Censor intern	

Arbejds miljø, Gastronom niveau Begynder

Fagnr.: 33619

Målpinde

1. Eleven kan bidrage til, at skabe det bedst mulige arbejdsmiljø bl.a. gennem deltagelse i og gennemførelse af arbejdspladsvurdering (APV)
2. Eleven kan anvende viden om det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og bidrage til, at tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange med henblik på at forebygge belastninger.
3. Eleven kan handle ud fra bestemmelserne i arbejdsmiljøloven.

Dansk-fransk menulære niveau rutineret

Fagnr.: 33622

Målpinde

1. Eleven kan planlægge menuer ud fra dansk og fransk madtradition under inddragelse af traditionelle danske og franske råvarer.
2. Eleven kan læse og formulere opskrifter og anvisninger.
 1. eleven kan udfærdige varierede menukort.
3. Eleven kan anvende branchens fagudtryk på dansk og fransk.

Fagrettet Engelsk niveau rutineret

Fagnr.: 14137

Målpinde

2. Eleven kan forstå og anvende mad – og drikkevareudtryk på engelsk.
3. Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans.
4. Eleven kan servicere og rådgive gæster om dansk madkultur og gæsteforklares sammensætning af menuer på engelsk.
5. Eleven kan betjene gæster på basis af et grundlæggende kendskab til gæsters/turisters kulturelle baggrund, traditioner og ønsker.

Gastronomisk innovation Begynder

Fagnr.: 14177

Målpinde

1. Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer, som foregår i forbindelse med de tilberedningsmetoder, der anvendes i produktionen.
2. Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.
3. Eleven kan arbejde innovativt med udvikle nye retter
4. Eleven kan anvende almindelige fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvaliteter.
5. Eleven kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik.

KOK – 2. Skoleperiode

Varekundskab 2 Avanceret

Fagnr.: 2590

Målpinde

1. Eleven kan kvalitetsvurdere de råvare, herunder økologiske produkter samt halv- og helfabrikata, der forekommer i hotel- restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafekøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring.
2. Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvarer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson.
3. Eleven kan redegøre for råvarernes næringsstofindhold, anvendelsesområde, sæson og kvalitet.
4. Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgave

Værtskab og Helhedsforståelse niveau Begynder

Fagnr.: 14382

Målpinde

1. Eleven kan beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow.
6. Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet.
2. Eleven kan forholde sig til egen rolle og andre medarbejderes betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed.
5. Eleven kan påtage sig et medansvar for at gæsterne føler sig velkommen og får en god oplevelse.
4. Eleven kan samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæstens ønsker og forventninger.

Iværksætter og innovation niveau rutineret

Fagnr.: 14177

Målpinde:

1. Eleven kan forholde sig til innovations-, iværksætter- og selvstændighedsbegrebet.
2. Eleven kan gøre rede for etableringsforhold, herunder virksomhedens daglige drift, finansieringsmuligheder, og for vilkår ved virksomhederne ophør.
3. Eleven kan redegøre for forskellige organisatoriske principper i virksomheden, herunder beslutningsprocesser og samarbejdsformer på forskellige niveauer.
4. Eleven kan opnå indsigt i dansk erhvervsstruktur og dens forskydninger, herunder sådanne som helt eller delvis følger af internationale forhold.

KOK – 2. Skoleperiode

Naturfag i produktionen niveau Begynder

Fagnr.: 33620

Målpinde

1. Eleven kan vurdere og udtrykke sig om de fysiske og kemiske processer som foregår i forbindelse med de produktionsmetoder, der anvendes i produktionen.
2. Eleven kan arbejde eksperimentelt med faget ud fra naturfaglig tankegang.

Praktisk køkkenarbejde avanceret

Fagnr.: 1408

Målpinde

1. Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter.
2. Eleven kan beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoderne.
3. Eleven kan tilberede og anrette klassiske retter samt udvise kreativitet.
4. Eleven kan imødekomme gæsters ønsker om specialkost.
5. Eleven kan kende og anvende de mest almindelige udtryk for at beskrive et måltids eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammenhænge.
6. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med udgangspunkt i grundtilberedningsmetoder, smagssammensætninger og garniture.
7. Eleven kan være bevidst om egen smagssans og anvende denne i den i relation til gæstens behov og forventninger.
8. Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter.
9. Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
10. Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af energiressourcer.
11. Eleven kan fortage renholdelse eller gældende miljøforskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger.
12. Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre.
13. Eleven kan udføre egenkontrol.

Case

Skoleperiode Gas 2 2017

Du skal udarbejde et skriftligt emneorienteret projekt inden for nogle givne rammer. Projektforløbet vil strække sig over 8 uger, hvor ugerne igennem er til beskrivelse og 1 dag til praktisk fremlæggelse.

Du skal beskrive en virksomhed efter eget valg ud fra visse specifikke kriterier:

Virksomheden:

- Idé grundlag og virksomhedskoncept
- Virksomhedens størrelse og beliggenhed
- Virksomhedstype og form
- Virksomhedens kundeunderlag på baggrund af en swot-analyse

Menukort:

- Udarbejde frokost- og a la carte kort der tager udgangspunkt i den aktuelle sæson.
- Udarbejde en 3 retters menu.
- Prissættelse af begge kort og menuen
- Menukort skal oversættes til fransk/engelsk

Selskabsarrangement:

- Menuforslag til givet arrangement (inden for elevens fag) og udarbejdelse af tilhørende salgsbrev.
- Hensyntagen til kundens ernæringsmæssige behov.
- Kalkulation af menuforslag med brug af dækningsgrad, der svarer til virksomheden.
- Udarbejdelse af egenkontrolprogram for en enkelt ret.
- Beskrivelse af arrangementets produktions-flow. (d.11/12 2017)

Råvarekundskab:

- Beskrive forskellige råvarer, som du anvender på dine kort eller i dine menuer. (ca. 2)

Du skal udarbejde et emneorienteret projekt, hvor du afleverer et stykke skriftlig arbejde og udfører praktisk arbejde i køkkenet af både bunden og valgfri karakter.
(varebestilling hertil d.11/12 2017)

Du skal beskrive en virksomhed, udarbejde forskellige menukort og menuer. Lave et salgsbrev til kunden, hvor du viser hvordan du har taget hensyn til kundes behov.

Du skal beskrive forskellige råvarer som du anvender på kortene.

Projektet skal danne grundlag for en praktisk prøve, hvor du skal tilberede 2 retter på tid.

Målet er at prøve en svendeprøve eksamens lignende situation, således at du får forståelse for, hvad der kræves af dig, når du skal til svendeprøve.

I dette modul skal du arbejde med lokale råvarer og få kendskab til producenter fra Bornholm m.m. Der kan benyttes forskellige virksomhedsbesøg hos producenter der dyrker økologisk, biodynamisk eller konventionel.

Du vil få kendskab til forskellige varegrupper som fjerkræ, slagtedyr, salt/ferskvandsfisk, mejerivarer og grønsager.

Du skal tilberede, de lokalt indkøbte råvarer, på forskellige måder. Og vise, at du kan arbejde med disse råvarer på en nu og kreativ måde, både med hensyn til proces og produkt.

Du skal i samarbejde med klassekammerater udarbejde et hæfte med fakta og gode historier fra evt. besøg og om råvarerne, samt de opskrifter og kalkulationer i anvender i køkkenet.

Målet er at gøre dig bekendte med lokalområdets muligheder for specielle råvarer både økologiske og konventionelle.

Målet er at du udvikler dig kreativ, prøver nye metoder og begynder at tænke mere innovativt. Du skal udarbejde et hæfte med beskrivelser af forskellige råvarer, producenter og metoder, derudover skal du kalkulere de retter du komponerer.

Dit færdige hæfte bliver bedømt på det fagligt indhold, derudover er det en helhedsvurdering i forhold til samarbejde og selvstændig opgaveløsning. Viljen til selv at finde løsninger vil blive vægtet højt.

Dit engagement i forhold til gruppen og undervisningen som helhed bliver bedømt.

I køkkenet bliver der bedømt på både proces og det færdige produkt. Bedømmelsen vil foregå i køkkenet efter hver praktiklektion, hvor der lægges vægt på din evne til at præsentere produktet.

Hvis karakteren 2 ikke opnås, vil der i samarbejde med mester vurderes om hele modulet skal gentages.

Du bedømmes løbende i din håndtering af råvarer i forbindelse med opbevaring, klargøring og tilberedning, anvendelse af grundtilberedningsmetoder og variationer af disse.

I forbindelse med bedømmelse lægges der ligeledes vægt på din evne til at kunne:

- planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi og hygiejneregler.
- samarbejde.
- fremlægge dine produkter ved dialog.
- arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas.
- arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- foretage renholdelse efter gældende miljø forskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljø forskrifter og frivillige kildesorteringsordninger.

Det skriftlige arbejde bedømmes og karakter gives udefra 7- trins skalaen samt en helhedsvurdering.

Der lægges vægt på evnen til at samarbejde i det skriftlige arbejde.

KOK – 2. Skoleperiode

I dette modul skal du arbejde med klassiske retter hvor du tænker innovation. Der skal arbejdes med hvilke tilberedningsmetoder der skal bruges til de innovative klassiske retter.

Der bliver lagt vægt på både processen og det færdige produkt.

Du skal i faget varekundskab kunne redegøre for de anvendte råvarer, deres sæson, klargøring og egnede tilberedningsmetoder.

Gennem dialog skal du opnå forståelse af, hvad der egner sig til hvilke restaurationstyper m.m.

Du bedømmes på din mundtlige præstation og på skriftlig test.

Du bedømmes på både proces og det færdige produkt efter gældende regler for tilberedning, smag, m.m.

Du bedømmes på din måde at løse opgaver omkring anretning.

Der bliver lagt vægt på engagement og at du udviser selvstændighed i opgaveløsningen. Karakteren gives på baggrund af en helhedsvurdering.

Hvis karakteren 2 ikke opnås, vil der i samarbejde med mester vurderes om hele modulet skal gentages.

2. Skoleperiode

Område- og speciefagernes slutmål er beskrevet på følgende tre niveauer:

De tre niveauer	Faglige/erhvervsrettede kompetencer	Personlige kompetencer
Begynderniveau	Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Lyst til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og til at udvikle ansvarlighed samt grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.
Rutineniveau	Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave/aktivitet eller løse et problem i rutine og/eller kendte situationer og omgivelser – alene og i samarbejde med andre.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges der vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.
Avanceret niveau	Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave/aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutine situationer – alene og i samarbejde med andre – under hensyntagen til opgavens art.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Evne til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.

KOK – 2. Skoleperiode

Praktikuddannelsen skal derfor indeholde de følgende beskrevne arbejdsområder og funktioner inden 2. skoleperiode. Anbefalet fordeling på praktikperioderne er skrevet i parentes efter de enkelte mål.

Trin 2, specialet kok:

Arbejdsområde	Varemodtagelse
Obligatoriske kompetencemål	- Eleven kan på rutine niveau: - kvalitetsvurdere råvare, halv- og helfabrikata ved modtagelsen (2) - foretage bestilling af vare og indkøb samt vurdering af lager og kontrollere, at varen, prisen og kvaliteten svarer til bestillingen (3) og (4) - foretage klargøring, rensning, udskæring samt tilberedning af kød, fisk, fjerkræ, vildt, grønsager, krydderier og kolonialvarer (3) - efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol. (3) og (4)
Arbejdsområde	Grundtilberedning
Obligatoriske kompetencemål	- Eleven kan på avanceret niveau: - beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoder herunder, pandestegning, ovnstegning, stegning en cocotte, grillstegning, friturestegning, dampning, kogning, braisering, pochering (2) og (3) - fremstille grundsupper og grundsauce samt variationer heraf, frokostretter, koldt bord samt desserter (2) og (3) - selvstændigt klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter til virksomheden (3) og (4) - Eleven kan på rutine niveau: - klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og a la carte menuer, samt kunne anvende produktionsoverskud optimalt (2) og (3) - foretage anretning på tallerken og fad, selskabsanretning, buffet samt "tag selv" (2) og (3) - efter anvisning klargøre, tilberede, anrette og prissætte egnsretter og etniske retter (4) - selvstændigt og kreativt videreudvikle retter ud fra grundtilberedningsmetoderne og det klassiske repertoire (4)
Valgfrie kompetencemål	Eleven kan - planlægge og fordele såvel egen arbejdsgang som samarbejdende gruppers arbejdsgang.
Arbejdsområde	Menuplanlægning, økonomi og planlægning
Obligatoriske kompetencemål	- Eleven kan på rutine niveau: - planlægge egen og fælles arbejdsgang (2) og (3) - kalkulere retter ved hjælp af edb (2) og (3) - planlægge og forestå menuplanlægning til selskab og a la carte (3) - Eleven kan på begynder niveau - medvirke til budgetlægning og opfølgning (2) og (3) - beregne omsætningshastighed og dækningsbidragets størrelse i de almindeligste virksomhedstyper (3) - medvirke til og styre indkøb og varebestilling (2) og (3)
Valgfrie kompetencemål	- Eleven kan: - deltage i planlægning af menuer inkl. vin og andre drikkevarer - deltage i vinsmagning - deltage i vinindkøb

Lektionsplan for **Gastronomer:**

3. skoleperiode for specialet:

KOK

Syg ring til 56959700

Udarbejdet af faglærer

Annette

19. februar 2018

Campus Bornholm

Tidsplan:

Lektioner i alt: $7 \times 34 = 238$ lektioner.

Forventet hjemmearbejde: gennemsnit af ca. 3 timer om ugen

Arbejdsuge svarende til 37 timer.

EVT.: Primær fordeling (se skema for endelig fordeling):

<u>Mandag</u>	<u>Tirsdag</u>	<u>Onsdag</u>	<u>Torsdag</u>	<u>Fredag</u>
<u>7 lektioner</u>	<u>7 lektioner</u>	<u>7 lektioner</u>	<u>7 lektioner</u>	<u>6 lektioner</u>
• Teori - lok • Teori - lok	• Teori - lok • Teori - lok	• Praktik - lok • Praktik - lok	• Praktik - lok • Praktik - lok	• Teori - lok • Praktik - lok

Alle fag, lektioner samt moduler er deltagerstyret og ønskes tilrettelagt således af de både er individuelt opbygget samt gruppe orienteret. Der gives **udelukkende** individuel karakter efter 7-trins skala'en, hvad angår standpunkt samt afsluttende karakter ved prøve, eksamen samt gruppe arbejde. Alt gruppe-arbejde skal derfor altid sandsynliggøres, så der kan gives individuel bedømmelse. Igennem de første 5 uger kan forekomme ændringer.

Struktur for 3. Skoleperiode

Vejledende fagplan: <i>(i.h.t. gældende lovgivning BK af 15.7.2013):</i>	Hovedforløb		
	Trin 2		
	Tid i uger (i alt 17 uger)	2. år (GAS 2)	3. og 4. år (GAS 3)
Grundfag, trin 2 - 1 uge			
Iværksætter og Innovation	1,0	1,0	
Områdefag, trin 2 - 6,5 uger			
Arbejdsmiljø - gastronom	0,5	0,5	
Naturfag i produktion	1,0	1,0	
Varekundskab 2	1,0		1,0
Værtsskab og helhedsforståelse	1,0	0,5	0,5
Fagrettet engelsk	1,0	1,0	
Gastronomisk Innovation	1,0		1,0
Produktudvikling, produktion og service	1,0	0,5	0,5
Bundne specialefag, specialet kok - 8 uger			
Dansk-fransk menulære	1,0	1,0	
Planlægning og produktion	3,0	1,5	1,5
Praktisk køkkenarbejde	4,0	2,0	2,0
Valgfri specialefag/Valgfag - trin 2, specialet kok	1,5	1,0	0,5
Ialt	17 uger	10 uger	7 uger

- Kokkebogen

- Links fra Internettet:

- <http://www.raavareguiden.dk/>
- www.raavareguiden.dk/
- <http://frida.fooddata.dk/>
- <https://vildmad.dk/>
- <https://da-dk.facebook.com/KreativTallerkenanretning>
- <https://www.pinterest.dk/>
- <https://www.pinterest.dk/search/pins/?q=tallerkenanretning&rs=guide>

Tema:

1. af 8 uger

Uge 01 (8)	Mandag 19/02 lok. 555	Tirsdag 20/02 Lok. 553	Onsdag 21/02 Lok. 553	Torsdag 22/02 Lok. 544	Fredag 23/02 Lok. 544
1. & 2. lektion 8.15 - 9.45 Velkomst <i>Morgenmad mm.</i> ATJ	Værts skab	Køkkenpraktik Chokolade ATJ	Køkkenpraktik Chokolade ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
3. & 4. lektion 10.00 - 11.30 <i>Gennemgang</i> <i>- Målpinde</i> <i>- Lektionsplan mm</i> ATJ	Værts skab	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
5. & 6. lektion 12.00 - 13.30 Gennemgang af skema. Er der spørgsmål? ATJ	Værts skab	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
7. lektion 13.40 - 14.25 Varebestilling til onsdag & torsdag ATJ	Værts skab	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	
8. lektion 14.35 - 15.15		Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ		

Tema:*2. af 8 uger*

Uge 02 (9)	Mandag 26/02 lok. 555	Tirsdag 27/02 lok. 553	Onsdag 28/02 lok. 553	Torsdag 1/03 lok. 544	Fredag 2/03 lok. 544
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Produktudvikling ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Produktudvikling ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Produktudvikling ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Produktudvikling ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	
<u>8. lektion</u> 14.35 - 15.15					

Tema:*3. af 8 uger*

Uge 03 (10)	Mandag 5/03 lok. Melsted	Tirsdag 6/03 lok. Melsted	Onsdag 7/03 lok. Melsted	Torsdag 8/03 lok. M..	Fredag 9/03 lok. M..
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Planlæg & prod ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gas. Inno ATJ	Varekendskab ATJ
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Planlæg & prod ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gas. Inno ATJ	Varekendskab ATJ
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Planlæg & prod ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gas. Inno ATJ	Varekendskab ATJ
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Planlæg & prod ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Gas. Inno ATJ	
<u>8. lektion</u> 14.35 - 15.15					

Tema:*4. af 8 uge*

Uge 04 (11)	Mandag 12/3 lok. 553	Tirsdag 13/3 lok. 553	Onsdag 14/03 lok. 553	Torsdag 15/03 lok. 544	Fredag 16/03 Lok.544
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	

Tema:*5. af 8 uger*

Uge 05 (12)	Mandag 19/03 lok. 552	Tirsdag 20/03 lok. 552	Onsdag 21/03 lok. 552	Torsdag 22/03 lok. 544	Fredag 23/03 lok. 544
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	Varekendskab ATJ
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Gas. Inno ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Køkkenpraktik ATJ	Planlæg & prod ATJ	
<u>8. lektion</u> 14.35 - 15.15					

Uge 06 (13)	Mandag 26/03 lok. 553/555	Tirsdag 27/03 lok. 555/553	Onsdag 28/03 lok. 553	Torsdag 29/03 skærtorsdag	Fredag 30/03 langfredag
1. & 2. lektion 8.15 - 9.45	Gas. Inno ATJ	Planlæg & prod Teoretisk prøve <i>Teori til svende- Prøven</i> ATJ	Produktudvikling Praktisk prøve ATJ		
3. & 4. lektion 10.00 - 11.30	Gas. Inno ATJ	Planlæg & prod Teoretisk prøve <i>Teori til svende- Prøven</i> ATJ	Produktudvikling Praktisk prøve ATJ		
5. & 6. lektion 12.00- 13.30	Gas. Inno ATJ	Planlæg & prod <i>Fond til onsdag</i> ATJ	Produktudvikling Praktisk prøve ATJ		
7. lektion 13.40 – 14.25	Gas. Inno ATJ	Planlæg & prod Klargøre køkken ATJ	Produktudvikling Praktisk prøve ATJ		
8. lektion 14.35 – 15.15		Annette er vagt	censorer internt Annette & ???		

Tema:

7 af 8 uger

Uge 07 (14)	Mandag 2/04 2 påskedag	Tirsdag 3/04 lok. 553	Onsdag 4/04 lok. 553	Torsdag 5/04 Lok. 555	Fredag 6/04 lok. 553/555
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45		Køkkenpraktik	Køkkenpraktik Fond til eksammen ATJ	Planlæg & prod Gennemgang af Eksamen ATJ	Gas. Inno ATJ
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30		Køkkenpraktik	Køkkenpraktik Fond til eksammen ATJ	Planlæg & prod ATJ	Gas. Inno ATJ
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30		Køkkenpraktik	Køkkenpraktik Eval.prøve ATJ	Planlæg & prod ATJ	Gas. Inno ATJ
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25		Køkkenpraktik	Køkkenpraktik Eval.prøve ATJ	Planlæg & prod HUSK ALT ATJ	

Tema: Skriftlig Svendepørve: Del 2 *Den rigtige svendepørve*☺

8 af 8 uger

Uge 08 (15)	Mandag 9/04 Lok.553/555	Tirsdag 10/04 lok. 553/555	Onsdag 11/04 lok. 555	Torsdag 12/04 552	Fredag 13/04 lok. 555
<u>1. & 2. lektion</u> 8.15 - 9.45	Svendepørve <i>Teoretisk prøve</i> 4 timer <i>ATJ</i>	Svendepørve <i>praktisk prøve</i> <i>ATJ</i>	Svendepørve Værts skab Afslutning Gas 3 <i>ATJ</i>		
<u>3. & 4. lektion</u> 10.00 - 11.30	Svendepørve <i>Teoretisk prøve</i> 4 timer <i>ATJ</i>	Svendepørve <i>praktisk prøve</i> <i>ATJ</i>	Svendepørve Værts skab Afslutning Gas 3 <i>ATJ</i>		
<u>5. & 6. lektion</u> 12.00 - 13.30	Svendepørve <i>Teoretisk prøve</i> 4 timer <i>ATJ</i>	Svendepørve <i>praktisk prøve</i> <i>ATJ</i>	Svendepørve Værts skab Afslutning Gas 3 <i>ATJ</i>		
<u>7. lektion</u> 13.40 - 14.25	Svendepørve <i>Teoretisk prøve</i> & klargøring køkken <i>ATJ</i>	Svendepørve <i>praktisk prøve</i> <i>ATJ</i>	Svendepørve Værts skab Afslutning Gas 3 <i>ATJ</i>		

Bilag 1 Trin 2

Gastronomisk innovation: 1 uge.

34 lektioner

Niveau	<i>Begynder</i>
Varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter. - Eleven kan afprøve og udvikle nye retter med udgangspunkt i sæsonbetonede råvarer. Eleven kan arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser ud fra viden om sensorik. -
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bilag 2: Trin 2:

Produktudvikling, produktion og service: 0.5:

17 lektioner

Niveau	<i>Begynde</i>
Varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan anvende strukturerede teknikker i forbindelse med udvikling og fremstilling af produkter eller serviceydelser inden for den relevante branche. Eleven kan redegøre for behov og faktorer, som nødvendiggør produktudvikling. Eleven kan anvende viden om den teknologiske udvikling af et eller flere produkter. - Eleven kan planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt. -
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bilag 3:

Varekundskab 2: 1 uge:

34 lektioner

Niveau	<i>Avanceret</i>
Varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og helfabrikata, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring. - Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvarer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson. - Eleven kan redegøre for råvarernes næringsstofindhold, anvendelsesområde, sæson og kvalitet Eleven kan anvende sensorisk i relation egne arbejdsopgaver
Øvrige rammer	Faget bygger videre på faget "Varekundskab 1"
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bilag 4: Trin 2.

Værtskab og helhedsforståelse: 0,5 uge.

17 lektioner

Niveau	<i>Begynder</i>
Varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan beskrive en virksomheds produktionsgang og -flow. 2 Eleven kan læse regnskaber og medvirke til budgetlægning og opfølgning. - Eleven kan forholde sig til egen rolle og andre medarbejders betydning for virksomhedens daglige drift, udvikling og lønsomhed. - Eleven kan medvirke til at gæsten føler sig velkommen og får en god oplevelse. - Eleven kan samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere med henblik på at indfri gæsternes ønsker og forventninger. -
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bilag 5:

Planlægning og produktion: 1,5 uge.

51 lektioner

Niveau	<i>Rutineret</i>
Varighed	3 uge
Mål	- Eleven kan deltage kreativt i udvikling og fornyelse af henholdsvis det varme og det kolde køkkens repertoire. - Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og afrydde selskabs- og à la carte menuer til selskaber og buffeter samt anvende produktionsoverskud optimalt. - Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter fra det klassiske køkken, danske egnsretter og specialiteter. - Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. - Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. - Eleven kan udføre køkkenarbejde uden unødvendig anvendelse af energiressourcer. - Eleven kan udføre køkkenarbejde efter gældende miljøforeskrifter. - Eleven kan gennemføre indsamling af affald i henhold til gældende regler og frivillige kildesorteringsordninger. -
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bilag 6: Praktisk køkkenarbejde: 2 uger

68 lektioner

Niveau	Avanceret
Varighed	4 uger
Mål	- Eleven kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte retter. - Eleven kan beherske og anvende alle grundtilberedningsmetoderne. - Eleven kan tilberede og anrette klassiske retter samt udvise kreativitet. - Eleven kan imødekomme gæsters ønsker om specialkost. - Eleven kan planlægge og udføre arbejdet under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter. - Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. - Eleven kan kende og anvende de mest almindelige udtryk for at beskrive et måltid eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammenhæng. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med udgangspunkt i grundtilberedningsmetoder, smagssammensætninger og garniture. - Eleven kan være bevidst om egen smagssans og anvende denne viden i relation til gæstens behov og forventninger. - - Eleven kan arbejde og producere i køkkenet uden unødvendig anvendelse energiressourcer. - Eleven kan foretage renholdelse efter gældende miljøforskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger. - Eleven kan arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre. - Eleven kan udføre egenkontrol.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bilag 7:

Svendeprøve Eksamen: 0,5 uge.

0,5 uger 17 lektioner

I dette modul ligger den praktiske og mundtlige del af svendeprøven for kokkeelever. Der bruges 1½ dag til at klargøre køkkenet.

Eleven trækker et opgavekort dagen før afvikling af svendeprøven. Når opgavekortet er trukket, afsættes der 4 timer til forberedelse af den praktiske del og den mundtlige del af prøven. Under forberedelsen fremstiller eleven et skriftligt materiale, der skal indgå i den praktiske del og den mundtlige del af prøven.

Den praktiske eksamensdag starter kl. 8.00 og herefter kommer eleverne ind med 20 minutters interval. Eleven skal klargøre, tilberede og anrette to retter fra deres skriftelige projekt, en bunden opgave, den anden er ” den delvis fri opgave. Hver elev har 3 timer, inden første ret skal afleveres, og herefter 10 minutter til anden ret skal afleveres. Skuemestrene bedømmer det afleverede mad ud fra på forhånd givne retningslinjer. Herefter bedes eleven gøre sit parti rent og derefter forlade køkkenet.

Samme dag starter, den mundtlige eksamen efter tidsplan. Hver elev har 20 minutter til rådighed, hvoraf de 10 er til oplæg fra eleven. Herefter må skuemestrene stille spørgsmål, der tager udgangspunkt i råvarekurvens indhold og den praktiske køkkenproduktion samt om emner fra områdefag og bundne speciefag (som udarbejdes under forberedelsen dagen før). Eleven får straks herefter besked om dennes karakter, som er en kombination af køkkenpraktikken og den mundtlige.

Sidste dag i dette modul er der afslutning for mestre og familier.

De uddannelsesspecifikke fags slutmål er beskrevet på følgende tre niveauer:

De tre niveauer	Faglige/erhvervsrettede kompetencer	Personlige kompetencer
Begynderniveau	Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Lyst til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og til at udvikle ansvarlighed samt grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.
Rutineniveau	Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave/aktivitet eller løse et problem i rutine og/eller kendte situationer og omgivelser – alene og i samarbejde med andre.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges der vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.
Avanceret niveau	Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave/aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutine situationer – alene og i samarbejde med andre – under hensyntagen til opgavens art.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Evne til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.