

Lokal Undervisningsplan for hovedforløb

Gastronom



Generel beskrivelse vedrørende undervisningen i gastronomuddannelserne (2. niveau)

3. marts 2017

Generel information om skolen

Praktiske oplysninger

Hotel-og Restaurantskolen er et uddannelsescampus, der udbyder uddannelser og aktiviteter inden for hovedområdet "Fødevarer, jordbrug og oplevelser". Du kan se uddannelserne og deres struktur på vores hjemmeside <http://hrs.dk/>

Skolens udbud af uddannelser omfatter nu også EUX forløb på de fleste af vores erhvervsuddannelser, herunder på gastronomområdet.

Det naturvidenskabelige Gymnasie har ligeledes hjemme på Hotel- og Restaurantskolen.

Alle vores uddannelser er samlet på adressen:

Hotel- og Restaurantskolen

Vigerslev Allé 18

2500 Valby

tlf. 3386 2200

Derudover udbyder skolen en bred vifte af efteruddannelseskurser samt præsentations- og brobygningsforløb - dem kan du også se på vores hjemmeside.

Forud for hver skoleperiode modtager elev og praktikvirksomhed et brev om, hvor og hvornår eleven skal møde.

Den pædagogisk ansvarlige for afdelingen er vicedirektør Mie Heinfelt Hansen. Den daglige ledelse af afdelingen varetages af afdelingsleder Dennis Hansen.

Den lokale undervisningsplan fastsættes af skolen i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg for gastronomuddannelsen.

Skolens pædagogiske og didaktiske overvejelser

Hotel – og Restaurantskolens didaktiske og pædagogiske overvejelser for undervisningen på hovedforløbet tager afsæt i skolens fælles pædagogiske didaktiske grundlag, som er beskrevet i det generelle niveau.

Skolens pædagogiske grundlag er centreret omkring fire hovedtemaer:

Klasserumsledelse

Undervisningsdifferentiering

Feedback

Progression

På hovedforløbet giver dette sig helt konkret udtryk således:

For at udøve klasserumsledelse har kontaktlæreren en central funktion. Kontaktlæreren har klassen gennem et helt skoleforløb og arbejder med klassens kultur og arbejdsvaner. Gennem løbende samtaler med både de enkelte elever og med klassen drøfter kontaktlæreren både den enkeltes og klassens udfordringer, og kontaktlæreren sætter sammen med klassens øvrige lærere de pædagogiske rammer, som klassen arbejder under.

Der gennemføres en elevtrivselsundersøgelse 3 uger før forløbets afslutning, og resultatet af denne drøfter kontaktlæreren med klassen for at få evalueret, hvordan klassens trivsel kan øges. På baggrund af dette udarbejder kontaktlæreren en handlingsplan for hvilke indsatser, der skal iværksættes for at styrke trivsel. Dette er en vigtig del af klasserumsledelsen, da netop disse indsatser er lærernes værktøj til at skabe de pædagogiske rammer.

Denne undersøgelse bruges også til at afklare klassens evaluering af de øvrige temaer i grundlaget – progression, feedback og differentiering, så lærerne har mulighed for at rette undervisningen til.

Kontaktlærerne har løbende samtaler med de enkelte elever med fokus på at give den enkelte elev feedback både på faglig og personlig udvikling og i forhold til, hvad næste skridt er for eleven på begge punkter. Ligeledes har kontaktlæreren kontakt til elevens arbejdsgiver, hvis skolen oplever, at eleven har udfordringer, så også arbejdsgiveren oplever feedback fra skolen.

Skolen arbejder med differentiering både i et fagligt og pædagogisk øjemed. Det faglige er både orienteret omkring elever på talentspor eller med fag på højere niveau, ligesom det er tilfældet for de elever, der er på de ordinære forløb, og som skal udfordres mere. Dette gøres igennem, at eleverne i deres daglige arbejde på skolen får opgaver af forskellig karakter og sværhedsgrad. Klasserne er blandet med elever med og uden talentspor, så talentsporelevens præstationer kan inspirere og styrke motivationen samlet i klassen. Målet er ligeledes at inspirere elever til at vælge nogle af fagene på højere niveau.

Der differentieres på pædagogisk tilgang, ved at der varieres mellem arbejdsformer og metoder, således at forskellige læringsstile tilgodeses ligesom eleverne udvikler evnerne til både at arbejde selvstændigt og sammen.

På de enkelte forløb er undervisningen helhedsorienteret, således at eleverne oplever, at flere fag og faglige kompetencer løftes i tværfaglige temaer. Det betyder, at eleven på den ene side oplever, at fagene supplerer hinanden, og på den anden side opnår kompetencer i de enkelte fags mål. Formålet med dette er at skabe et motiverende læringsmiljø, hvor undervisningen fremstår sammenhængende for eleverne – altså således den enkelte elev oplever en rød tråd gennem hele sit forløb.

I undervisningen inddrages så vidt muligt elevernes egne erfaringer på en sådan måde, at eleverne bliver bevidste om egne kompetencer og udviklingsmuligheder - potentialer såvel som felter, hvor eleven har behov for at styrke sin kompetenceudvikling i forhold til uddannelsens mål.

Den didaktiske og metodiske gennemførelse af undervisningen bygger på uddannelsens kompetencemål, som de fremgår af bekendtgørelsen og på de præstationsstandarder de enkelte fags niveau er beskrevet efter. Præstationsstandarderne knytter fagenes mål til den måde, eleverne skal kunne anvende og udvise kompetencerne på. Sagt på en anden måde sætter præstationsstandarderne niveauet for de personlige kompetencer, eleven skal udvise i sin faglighed. Præstationsstandarderne er beskrevet på 4 niveauer, begynder-, rutineret, avanceret og ekspertniveau (se en nærmere beskrivelse af de 4 niveauer i afsnittet om bedømmelsesplanen).

Sundhed - bæredygtighed og økologi

På Hotel- og Restaurantskolen arbejder vi ambitiøst med sundhed, økologi og bæredygtighed (SØB i daglig tale). Vi skal være med til sætte Danmark i førertrøjen inden for bæredygtige tiltag.

Det betyder, at vi toner undervisningen i hovedforløbene i relation til branchen med et perspektiv inden for sundhed, økologi og bæredygtighed. I de enkelte tematiske forløb er SØB tænkt ind som ramme eller som en enkelt pind, hvor det er muligt i sammenhæng med de faglige mål.

Mere information om selve strategien bag SØB kan læses her:

<http://about.hrs.dk/organisation/sundhed-okologi-og-baeredygtighed/>

Kriterier for vurdering af elevens kompetencer og forudsætninger

Langt de fleste elever kommer til hovedforløbsundervisningen med en ordinær uddannelsesaftale. Eleverne blev, da de begyndte på grundforløbet, kompetenceafklaret i forhold til uddannelsen, og en uddannelsesplan blev udarbejdet. Når eleverne påbegynder hovedforløbet ajourføres elevens personlige uddannelsesplan for hele uddannelsen på baggrund af en kompetencevurdering.

Elevens forudsætninger:

Konkret beskrivelse af elevens forudsætninger udarbejdes i forhold til det aktuelle uddannelsesforløb, her hovedforløb for gastronomer.

Eleven skal udvikle personlige, sociale og faglige kompetencer, der giver eleven de bedste muligheder for gennemførelse af elevens valg af uddannelse. Der er overvejelser omkring:

Personlige kompetencer, herunder f. eks:

- ⑩ at gennemføre uddannelsen, jf. rammerne i skolens studiereglement
- ⑩ at være aktiv i deltagelsen i undervisningen og motivere sig selv
- ⑩ at være opmærksom på egen udvikling (at evaluere sig selv - stærke og svage sider)
- ⑩ at sætte mål for sig selv
- ⑩ at kunne håndtere udfordringer, der ikke umiddelbart kan løses
- ⑩ at se muligheder og løsninger på udfordringer
- ⑩ at arbejde med rutiner i forhold til arbejdet

Sociale kompetencer:

- ⑩ at bidrage konstruktivt til samarbejdet
- ⑩ at lære af andre
- ⑩ at tage medansvar for helheden, ex klassens trivsel og udvikling
- ⑩ at respektere andres holdninger, kultur og religion

Faglige kompetencer:

- ⑩ at nå de faglige mål - se under de respektive skoleperioder
 - At kunne arbejde sammen omkring andre gruppers fagligheder

Tidligere uddannelse:

Ved starten på 1. skoleperiode på hovedforløbet drøftes elevens vej hertil, idet det har betydning, om eleven kommer direkte fra grundskolen via grundforløb eller der er tale om en voksen elev, der har erhvervserfaring, tidligere uddannelse m.v.

Når en elev har påbegyndt sin uddannelse i ny mesterlære, fremgår det af uddannelsesplanen, om der er flyttet undervisning fra grundforløb til hovedforløb. Hvis der er det, vil denne undervisning i videst muligt omfang blive gennemført som særligt tilrettelagt undervisning, som hjemmearbejde og ved ekstra lærerdækning i udvalgte timer i den obligatoriske undervisning. Den konkrete model fastsættes individuelt for hver enkelt elev.

Erhvervserfaring vurderes særligt i forbindelse med udarbejdelse af elevens personlige uddannelsesplan f. eks. for voksne over 25 år. Denne vurdering fastsættes af skolens studievejledning i samarbejde med underviserne.

Elever, der har meget erfaring eller anden relevant uddannelse bag sig – herunder voksne elever – tilbydes via studievejledningen et kompetenceafklaringsforløb, hvor de vurderes i forhold til uddannelsens samlede kompetencer. En del elever kan på dette grundlag tilbydes at gennemføre uddannelsen via det særlige system ”Erhvervsuddannelse for voksne (EUUV)”. Hvis man gennemfører sin uddannelse efter EUUV-reglerne, vil der ske en afkortning af skoletiden i uddannelsen. Nærmere information herom kan fås ved henvendelse til skolens studievejledning.

Denne dialog fortsættes ved starten af 2. og 3. skoleperiode på hovedforløbet.

Hvordan gennemfører HRS kompetencevurdering?

Kompetencevurderingen foretages i et samarbejde mellem kontaktlærer, faglærere og ledelse. Kompetencevurderingen kan give grundlag for godskrivning eller i nogle tilfælde for supplerende undervisningstilbud. Hvis der er grundlag for det, kan det faglige udvalg ansøges om afkortelse af uddannelsestiden. Hvis den enkelte elev ønsker at søge godskrivning, skal dette oplyses ved den indledende samtale. I så fald vejleder studievejledningen eleven til skolens supplerende undervisningstilbud. Disse vil være e-læringstilbud.

Kontaktlæreren har ved starten af skoleperioden en individuel dialog med hver enkelt elev ud fra ovenstående.

I denne forbindelse drøftes elevens personlige uddannelsesplan, og nødvendige justeringer foretages. Dette gennemføres inden for den første uge.

Her drøftes også elevens valg af fag på højere niveau.

Målet er, at eleven foretager et realistisk valg af uddannelsesspecifikke fag og valgfag, samt niveauer af fag.

Udfordringer i relation til elevens gennemførelse af sit uddannelsesforløb indgår også i dialogen, og der igangsættes en særlig fastholdelsesstrategi, hvis dette findes nødvendigt.

I løbet af skoleperioden i undervisningen vurderer lærerne, om eleven kan nå målene for den enkelte skoleperiode. Hvis der er specifikke vanskeligheder, gives eleven tilbud om supplerende undervisning eller særlig støtte.

Når den enkelte skoleperiode afsluttes, vurderer lærerne, om eleven har nået målene. Hvis målene ikke er nået, aftales det i samråd med elev og virksomhed, om eleven skal deltage i supplerende undervisning, gentage dele af eller måske endda hele skoleperioden, eller om de manglende kompetencer kan opnås i virksomheden.

Generelt:

Kontaktlæreren vejleder om de muligheder og krav, der eksisterer i forbindelse med uddannelsens gennemførelse.

Eventuelt henvises eleven til supplerende vejledning hos studievejledningen.

Elevens personlige uddannelsesbog:

Den personlige uddannelsesbog tjener til støtte af elevens eget overblik over opnåede kompetencer samt gennemførte forløb.

Studiereglement

De gældende regler for elevernes mødepligt og tilstedeværelse kan ses på skolens hjemmeside:

<http://uddannelser.hrs.dk/praktisk-i-hverdagen/studiereglement/>

Skoleforløbene i gastronomuddannelsen

Generelt for gælder det for undervisningen, at den skal resultere i:

- motiverende og effektiv læring
- høj elevtrivsel
- øget fokus på valg højniveau
- fastholdelse og gennemførelse af uddannelse
- øget rekruttering

Vores styringsværktøjer er blandt andet:

- Elevplan
- Lokale undervisningsplaner (LUP)
- Personaleudviklingssamtaler (PUS)
- Elevtilfredshedsundersøgelser (ETU) og handleplaner
- Handleplaner for øget gennemførelse
- Virksomhedstilfredshedsundersøgelser (VTU)
- Feedback fra lærerne

Undervisningen skal i videst muligt omfang understøttes af:

- Helhedsorientering
- Tværfaglighed
- Praksisnærhed
- Differentiering
- Kollaborative metoder
- Evaluering

Skoleperioderne for specialet kok har følgende varigheder:

1. skoleperiode 10 uger
2. skoleperiode 10 uger
3. skoleperiode 7 uger

Skoleperioderne for specialet smørrebrød & catering har følgende varigheder:

1. skoleperiode 10 uger
2. skoleperiode 7 uger
3. skoleperiode 7 uger

Vi ønsker at eleven oplever et inspirerende undervisningsmiljø, der stimulerer til nysgerrighed og lyst til at lære. Der er fokus på, at læring foregår både i praktik og på skolen. I undervisningen inddrages elevernes egne erfaringer så vidt muligt på en sådan måde, at eleverne bliver bevidste om sammenhængen mellem praktik og skole. Eleven skal tage aktivt del i sin læringsproces i samarbejde med andre og dermed tilegne sig kompetencer inden for området. Hermed styrkes elevens forudsætninger for at nå uddannelsens mål.

Den didaktiske og metodiske gennemførelse af undervisningen bygger på uddannelsens kompetencemål, som de fremgår af bekendtgørelsen, og på de præstationsstandarder, de enkelte fags niveauer er beskrevet efter. Præstationsstandarderne er beskrevet på 4 niveauer: Begynder-, rutineret, avanceret og ekspertniveau (se en nærmere beskrivelse af de 4 niveauer i afsnittet om bedømmelsesplan).

Grundlæggende er undervisningen på skoleperioderne op delt i læringsaktiviteter, som danner rammen om den helhedsorienterede tilgang til de faglige elementer. Læringsaktiviteterne er beskrevet i de lokale undervisningsplaner, som er tilgængelige på Hotel- og Restaurantskolens hjemmeside (niveau 3). Læringsaktiviteterne, som vil have forskellige længder, omsluttes af de fag, som eleverne skal have jf. uddannelsesplanen. Som udgangspunkt bidrager alle fag til den enkelte aktivitet, og der arbejdes herigennem med kompetencemålene tilhørende det enkelte skoleforløb. Eleverne vil fra starten kunne følge med i, hvornår de enkelte målpinde og kompetencemål er i spil, og de vil derigennem kunne danne sig et overblik over, hvor de er i forløbet.

Eleven vil i slutningen af hver læringsaktivitet blive bedømt i forhold til, om de har nået målene, som er tilknyttet aktiviteten.

Gastronomuddannelsens 1. skoleforløb er fælles for uddannelsens to specialer og udgør samtidig skoledelen af uddannelsens trin 1, gastronomassistent.

På første skoleperiode undervises på baggrund af de 15 første kompetencemål i uddannelsen og de fag, der knytter sig hertil. På baggrund af fagenes mål og kompetencemålene er undervisningen opdelt i 5 overordnede temaer. Det første tema er af introducerende karakter – der samles op som overgang fra grundforløb til hovedforløb og kompetenceafklaring finder sted gennem de opgaver, eleverne arbejder med. Under hele skoleperioden arbejdes med fokus på valg af tilberedningsmetoder, varekendskab og begyndende kreativitet i arbejdet. I det afsluttende tema arbejdes der projektor organiseret og eleverne får her mulighed for at vise den helhedsforståelse, eleven har opnået igennem skoleperioden. Der fokuseres på at udvikle elevernes kompetence fra begynderniveau til rutineret niveau, hvorfor graden af selvstændighed i opgaveløsningen er stigende gennem hele undervisningsforløbet og demonstreres endeligt i det afsluttende, projektor organiserede forløb. Dette forløb danner samtidig udgangspunkt for den afsluttende eksamen for de elever, der afslutter som gastronomassistenter.

De kompetencemål, der indgår i denne del af uddannelsesforløbet er beskrevet nedenfor. Målene skal nås dels i skoleundervisningen gennem skolefagene og dels i praktikdelen udtrykt ved de praktikmål, der fremgår af uddannelsesordningen. Kompetencemålene videreføres i uddannelsens trin 2.

Kompetencemål:

1. Eleven kan vurdere råvarer.
2. Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj, og udstyr i forhold til en given opgave.
3. Eleven kan udføre arbejdet under hensyntagen til hygiejne, miljø, arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
4. Eleven kan tilberede fastfood, varme, lune og kolde retter ud fra korrekte grundtilberedningsmetoder og i henhold til regler om hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram til servering i selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hoteller, restauranter og diner transportable.
5. Eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer ud fra ernæringsmæssige hensyn og foretage ernæringsberegning med baggrund i gældende lovgivning.
6. Eleven kan tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i køkkenet i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling.
7. Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
8. Eleven kan udvise kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar.
9. Eleven kan være fleksibel og indgå i samarbejde med kollegaer, kunder og andre interessenter, uanset etnisk baggrund.

10. Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
11. Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
12. Eleven kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
13. Eleven kan betjene virksomhedens kunder og gæster under hensyntagen til nationalitet.
14. Eleven kan tage medansvar for, at gæsterne føler sig velkomne og får en god oplevelse.
15. Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.

Efter 1. skoleperiode deler skoleundervisningen sig i uddannelsens 2 specialer. Begge specialer har herefter 2 skoleperioder, men af forskellig varighed. Kokkespecialets 2. skoleperiode er af 10 ugers varighed og 3. skoleperiode er af 7 ugers varighed incl. den afsluttende eksamen. Specialet smørrebrød og catering har en 2. og 3. skoleperiode begge af 7 ugers varighed incl. den afsluttende eksamen.

Undervisningen i hovedforløbet omfatter obligatoriske og valgfrie uddannelsesspecifikke fag. Eleven vælger i samråd med praktikstedet og skolen de valgfrie uddannelsesspecifikke fag. Valget skal fremgå af elevens uddannelsesplan, jf. bestemmelserne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser. Valgfaget ligger for 1. skoleperiodes vedkommende i den sidste uge og for 2. skoleperiodes vedkommende også i den sidste uge. Eleven vælger faget i den første uge af deres skoleperiode.

Der er valgfrit niveau på 7 af de fag, der indgår i skoleperioderne på hovedforløbet for kokke(ses i oversigterne nedenfor) og i 5 af fagene for smørrebrøds- og caterelever. Hvis man vælger at følge alle fagene på det høje niveau, følger man talentsporet.

Talentsporet skal udvikle elevernes evne til at skabe innovative produkter og serviceydelser. Fagene i talentsporet kombinerer en række praktiske produktionsfag med fag, der understøtter innovation, produkt- udvikling og eksperimenterer ud fra en naturfaglig tilgang.

Talentsporeleverne går i de samme klasser som de elever, der ikke har valgt alle fag på højeste niveau. Eleverne samarbejder således på mange niveauer i klasserne. Opgaverne i fagene på talentsporet og på højere niveau vil være differentierede i forhold til opgaverne i fagene på det obligatoriske forløb. Ligeledes vil metoderne være differentierede i undervisningen alt efter fagets indhold og niveau.

Undervisningen i hovedforløbet

Gastronomassistent & 1. Skoleperiode for de to specialer (10 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmelsesform (se def. nedenfor)
Ernæring og sundhed 1	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder	0,5	BE/IB
Grundtilberedning og køkkenproduktion 1	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret/ Avanceret	3,5	S
Gæstebetjening og kommunikation	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Produktionshygiejne	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Regning og kalkulation	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Salg og marketing	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Varekundskab 1	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1,5	S
Se valgfagskatalog/elevplan	Valgfag		0,5	

Fagfordeling trin 2, specialet kok (10 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmelsesform (se def. nedenfor)
Iværksætter og Innovation	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder/ Rutineret	1	BE/IB
Fagrettet engelsk	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Værtskab og helhedsforståelse	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder	1	BE/IB
Varekundskab 2	Obl. uddannelses-specifikt fag	Avanceret	1	S
Gastronomisk innovation	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder/ Rutineret	1	S
Arbejds miljø gastronom	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder	0,5	BE/IB
Naturfag i produktionen	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder/ Rutineret	1	S
Planlægning og produktion	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	3	S
Valgfag (Se særligt katalog)	Valgfag		0,5	

Fordeling af fag på 3. skoleperiode, specialet kok (7 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmelses-form (se def. nedenfor)
Valgfrie uddannelsesspecifikke fag (Se særlig liste nedenfor)	Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Rutineret/ avanceret	1	Se liste nedenfor
Praktisk køkkenarbejde	Obl. uddannelsesspecifikt fag	Avanceret/ Ekspert	4	S
Produktudvikling, produktion og service	Obl. uddannelsesspecifikt fag	Begynder/ Rutineret	1	BE/IB
Dansk/fransk menulære	Obl. uddannelsesspecifikt fag	Rutineret	1	S

Valgfri specialefag på 3. skoleperiode, specialet kok (1 ud af 7 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmelsesform (se def. nedenfor)
Kreativ tallerkenanretning	Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Avanceret	1	S
Det økologiske køkken	Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Avanceret	1	S
Kursus og konferencekøkken	Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Avanceret	1	BE/IB
Menulære med drikkevarer	Valgfrit uddannelsesspecifikt fag	Avanceret	1	S

Vinlære	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Diætetik	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S

Fordeling af fag på 2. skoleperiode, specialet Smørrebrød og catering (7 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmelsesform (se def. nedenfor)
Valgfrie uddannelses-specifikke fag (Se særlig liste nedenfor)	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Begynder/ Rutineret	0,5	Se liste nedenfor
Fagrettet engelsk	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Varekundskab 2	Obl. uddannelses-specifikt fag	Avanceret	0,5	S
Værtskab og helhedsforståelse	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder	1	BE/IB
Ernæring og sundhed 2	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	Obl. uddannelses-specifikt fag	Avanceret/ Ekspert	2	S
Arbejds miljø Gastronomi	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder	0,5	BE/IB
Valgfag (se særligt katalog)	Valgfag		0,5	

Valgfri specialefag på 2. skoleperiode, specialet Smørrebrød og catering (0,5 ud af 7 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmel- sesform (se def. nedenfor)
Kreativ anretninger	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	0,5	BE/IB
Brød og madbrød	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Begynder	0,5	BE/IB
Danske egnsretter	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	0,5	BE/IB
Kursus- og konferenceforplejning	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	0,5	BE/IB

Fordeling af fag på 3. skoleperiode, specialet Smørrebrød og catering (7 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	
Valgfrie uddannelsesspecifikke fag (Se særlig liste nedenfor)	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	Se liste nedenfor
Gastronomisk innovation	Obl. uddannelses-specifikt fag	Begynder/ Rutineret	1	S
Drikkevarer	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	0,5	BE/IB
Grundtilberedning og køkkenproduktion 2	Obl. uddannelses-specifikt fag	Avanceret/ Ekspert	3	S

Varekundskab 2	Obl. uddannelses-specifikt fag	Avanceret	0,5	S
Dansk-fransk menulære	Obl. uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S

Valgfri specialefag på 3. skoleperiode, specialet Smørrebrød og catering (1 ud af 7 uger)

Fag	Fagkategori	Niveau	Tid i uger	Bedømmelsesform (se def. nedenfor)
Diætetik	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	S
Desserter i restauranter og kantiner	Valgfrit uddannelses-specifikt fag	Rutineret	1	BE/IB

S= standpunktskarakter

BE/IB= Bestået/Ikke bestået

Ved afslutningen af hver skoleperiode udsteder skolen en skolevejledning, der indeholder de standpunktskarakterer, eleven har opnået. Skolevejledningen rummer et bemærkningsfelt, hvor læreren kan anføre, hvis der er særlige forhold, der skal tages hensyn til i den efterfølgende praktikperiode. Hvis der er problemer i forhold til elevens samlede målopfyldelse, kontakter skolen virksomheden.

Se endvidere beskrivelsen i læringsaktiviteterne i de lokale undervisningsplaner, niveau 3, for de respektive dele af uddannelsen. Disse kan ses på skolens hjemmeside.

Elevers undervisningstid og hjemmearbejde

Elevers samlede arbejdstid er på hele hovedforløbet 37 timer ugentlige arbejdstimer. De 37 timer udgøres af undervisningstimer, vejledning, kontaktlærertid og hjemmearbejde.

Skolepraktik

Der er mulighed for skolepraktik på gastronomuddannelsen såfremt:

- Eleven ikke har opnået uddannelsesaftale
- Eleven ufor skyldt har mistet sin uddannelsesaftale
- Eleven har afsluttet en kort uddannelsesaftale, der kun omfatter en del af uddannelsen

Forud for optagelse i skolepraktik skal eleven opfylde EMMA-kriterierne (**E**gnet, fagligt **M**obil, geografisk **M**obil, **A**ktivt praktikpladssøgende). Elever vejledes om optagelseskriterierne for skolepraktik, mens de går på grundforløbet og orienteres om, hvad der skal til for at leve op til de forskellige elementer i egnethed, mobilitet og for at være aktivt søgende. Elever, der går i skolepraktik, skal leve op til EMMA-kriterierne i al den tid, de er i skolepraktik. Skolens praktikpladskonsulenter og den ansvarlige for Praktikcenteret vejleder eleverne i, hvordan de opfylder kriterierne. Endvidere forsøger skolens praktikpladskonsulenter i samarbejde med den enkelte elev hurtigst muligt at skaffe eleven en uddannelsesaftale for hele eller dele af det resterende uddannelsesforløb.

I skolepraktik arbejdes der med udgangspunkt i uddannelsens praktikmål på samme måde, som der arbejdes med praktikmålene i virksomheder for elever med uddannelsesaftale. For at sikre kvaliteten af praktikuddannelsen for SKP-elever, forsøger skolen at skabe så virkelighedslignende en arbejdsdag i køkkenet på skolen som den, eleven ville møde i en kantine eller selskabsvirksomhed i branchen. Skolens skolepraktikansvarlige udformer opgaver til den enkelte elev, der passer til elevens niveau i forhold til, hvor langt eleven er nået i sit uddannelsesforløb. Det lokale uddannelsesudvalg involveres på møderne i, hvordan skolen håndterer skolepraktikordningen, og hvordan denne skal udvikles.

Den skolepraktikansvarlige vurderer løbende, om eleven passer sit arbejde og når de mål, der er sat. Der afholdes jævnligt samtaler med de enkelte elever, så de er bevidste om, hvad de skal arbejde med.

Elevens resultater på skoleperioderne indgår i den løbende egnethedsvurdering. Endvidere indgår virksomheders evaluering efter delaftaleforløb i den løbende egnethedsvurdering. I den enkelte elevs ugeplan indarbejdes opfølgning på elevens praktikpladsopsøgende arbejde. Eleven skal primært søge praktikplads i sin fritid, men kan frigøres til den del af aktiviteten, der nødvendigvis skal foregå i arbejdstiden, herunder særligt ansættelsessamtaler og virksomhedsbesøg.

Bedømmelsesplan

Overordnet har bedømmelsesplanen til formål at sikre elevens læring og progression i uddannelsen, samt at vi efterlever de krav, der stilles fra de faglige udvalg og fra undervisningsministeriet.

Bedømmelsesplanen fungerer som kommunikationsredskab ved elevevaluering og danner baggrund for lærerens/teamets og elevens fremadrettede samarbejde om elevens udbytte, indsats og ønsker til undervisningen.

Bedømmelser bruges også i dialog med forældre og/eller arbejdsgivere.

Evaluering og bedømmelse er meget vigtige værktøjer til dels at vurdere elevens udvikling i et uddannelsesforløb, men samtidig også et væsentligt redskab i lærerens og skolens udvikling af undervisningen og undervisningsmaterialerne. Evaluering og bedømmelse er således et centralt element i kvalitetssikringen af undervisningen.

Bedømmelsen af eleverne skal altid tage afsæt i de mål, eleven gennem uddannelsesforløbet skal nå i henhold til den faglige, den almene og den personlige kompetenceudvikling i forløbet.

Evaluering og bedømmelse foretages dels som forløbsbedømmelse (formativ evaluering), dels som resultatbedømmelse af del- og slutresultater (summative evalueringer). Grundlaget for evaluering og bedømmelse udgøres af den række af faktorer, der indgår i undervisningsforløbet.

Formålet med forløbsbedømmelse er at give eleverne indflydelse på et læringsforløbs tilrettelæggelse ved at evaluere aktiviteterne kvalitet, herunder forhold som samarbejde, midler og metoder, faciliteter og tid. Ved den formative evaluering reflekterer eleverne over udbyttet af undervisningen og kan her give input til at forandre forhold i undervisningen. Læreren får her mulighed for, på baggrund af elevernes samlede oplevelse af udbyttet af undervisningen, at vurdere, om der er forhold i undervisningen, der bør ændres – for eksempel undervisningsmetoder, omfang af differentiering, temaer o.l. I løbet af en skoleperiode gennemføres minimum én forløbsbedømmelse – typisk midt i forløbet. Forløbsbedømmelsen gennemføres af faglæreren.

Resultatbedømmelsens formål er at vurdere elevens faktiske, konstaterede niveau – eller sagt med andre ord grad af opfyldelse af mål i forhold til målene for det enkelte fag og dermed samlet set i forhold til kompetencemålene for uddannelsen. Resultatbedømmelsen indgår som et jævnlige tilbagevendende led i undervisningen. Eksempelvis gennemføres resultatbedømmelse i køkkenlektioner hver gang, eleven har produceret en ret og præsenterer den serveringsklar for læreren. Her vurderer læreren sammen med eleven elevens grad af mål opfyldelse i forhold til eksempelvis valg og anvendelse af tilberedningsmetoder i den præsenterede ret, og det varemærke eleven viser i tilberedningen. Resultatbedømmelsen indgår på denne måde også som led i undervisningen og danner udgangspunkt for dialog i klassen og undervejs i arbejdet med de i undervisningen stillede opgaver. Resultatbedømmelse kan også ske som test, prøver og eksamener.

Resultatbedømmelse sker både som delresultatbedømmelse og som slutresultatbedømmelse. Ved delresultatbedømmelse bedømmes elevens målopfyldelse i forhold til mål for et kortere forløb, eks en læringsaktivitet, enkelte lektioner eller dele af et fag. Bedømmelsen giver læreren og eleven mulighed for dels at vurdere elevens umiddelbare standpunkt og dels, om der er mangler, der skal rettes op på/ stof der skal indhentes i den resterende del af undervisningen – og selvfølgelig også om der er behov for særlige undervisningsmæssige tiltag. Slutresultatbedømmelse sker ved afslutningen af et fag. Ved slutresultatbedømmelsen bedømmes elevens endelige uddannelsesresultat. Slutresultatbedømmelsen sker på baggrund af målene for det enkelte fag og kan afhængig af fagenes natur måles gennem dialog, mundtlig/skriftlig/praktisk test, projekt, case eller elevfremlæggelse. Alle fag afsluttes med en standpunktskarakter efter reglerne for det enkelte fag. Nogle fag afsluttes endvidere med prøve/eksamen.

Bedømmelsen af elevens målopfyldelse i de enkelte fag sker i forhold til det niveau fagets mål er beskrevet på i de givne præstationsstandarder. De faglige, personlige og almene kompetencer bedømmes således i sammenhæng. De personlige kompetencer indgår som en del af bedømmelsesgrundlaget i målopfyldelsen for hvert enkelt fag afhængig af fagets niveau. Beskrivelse af niveauerne ses her:

Begynderniveau

Er det enkelte fag på begynderniveau, vurderes ved bedømmelsen om og i hvilken udstrækning eleven i udviklingen af de personlige kompetencer i forhold til fagets mål viser:

- 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 personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.

Taksonomisk bedømmelse af begynderniveau.

Begynderniveau tager afsæt i graden af selvstændighed, hvormed eleven løser opgaven, udviser ansvarlighed og opnået læring.

Demonstrerer eleven evnen til at gengive, beskrive og i nogen grad at forklare, vurderes dette som opnåede **kvalifikationer** (jf. Blooms taksonomiske model), herunder at formidle faktaviden og informationer samt huske og forstå. Elevens opnåede bedømmelsesniveau kategoriseres dermed til *opnået kendskab*.

Rutineret niveau

Er faget på rutineret niveau, vurderes det ved bedømmelsen om og i hvilken udstrækning, eleven i udviklingen af de personlige kompetencer i forhold til fagets mål viser:

- Rutineret niveau.

Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.

Taksonomisk bedømmelse af rutineret niveau.

Det rutinerede niveau afspejler elevens taksonomisk grad af evnen til selvstændigt at planlægge og gennemføre en opgave/aktivitet, kommunikere samt løse komplicerede problemstillinger

Evner eleven at bruge, anvende og analyserer, vurderes dette som opnåede **kompetencer** (jf. Blooms taksonomiske model), herunder at udføre, finde, påvise og sammenligne, hvilket demonstrerer anvendelse og analytisk tilgang. Elevens opnåede bedømmelsesniveau kategoriseres dermed til *forståelse for*.

Avanceret niveau

Er faget på avanceret niveau, vurderes det ved bedømmelsen om og i hvilken udstrækning eleven i udviklingen af de personlige kompetencer i forhold til fagets mål viser:

- Avanceret niveau.

Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Taksonomisk bedømmelse af avanceret niveau.

Det avancerede niveau honorerer elevens udprægede grad af selvstændighed og initiativ, hvormed denne planlægger, løser og gennemfører opgaver af kendt/ukendt, konkret/abstrakt karakter.

Formår eleven at efterprøve, vurdere, argumentere samt eksperimenterer kategoriseres dette som opnået **kreativitet** (jf. Blooms taksonomiske model), herunder elevens evne til at syntetisere, vurdere og kritisere. Elevens opnåede bedømmelsesniveau kategoriseres dermed til *anvendelse af*.

Ekspertniveau

Er faget på ekspertniveau, vurderes ved bedømmelsen om og i hvilken udstrækning eleven i udviklingen af de personlige kompetencer i forhold til fagets mål viser:

- Ekspertniveau:

Eleven kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at kunne bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til målrettet at kunne planlægge, tilrettelægge, udføre og evaluere arbejdsprocesserne således, at kvaliteten i processen og resultatet sikres. Endvidere lægges vægt på, at eleven kan vurdere og begrunde behovet for forbedringer af arbejdsprocesser, samt på at eleven kan kommunikere om sin faglighed i alle relevante sammenhænge.

Taksonomisk bedømmelse af ekspertniveau.

Ekspertniveauet demonstrer elevens evnen til i høj at løse komplekse/abstrakte arbejdsopgaver og anvende tilegnede kompetencer, herunder kreative og innovative tilgang, hvilket kategoriseres som elevens opnåelse af **kreativitet** (jf. Blooms taksonomiske model). Dette karakteriseres ved, at eleven selvstændigt og målrettet evner at udvikle, innovere, planlægge og konstruere arbejdsprocesser samt vurdere, justere og begrunde kvaliteten af eget arbejde, hvorfor elevens bedømmelsesniveau kategoriseres til at have opnået *anvendelse af*.

Afsluttende bedømmelse

Når et fag afsluttes, får eleven en standpunktskarakter/bedømmelse. Hvis et fag er delt over flere skoleperiode vil eleven få en delkarakter, som angiver elevens standpunkt i forhold til den andel af faget, der er gennemført. Først når faget afsluttes endeligt gives den endelige standpunktskarakter. Bedømmelsen foretages af læreren på grundlag af absolutte kriterier i forhold til fagets mål.

Den afsluttende bedømmelse omfatter:

Standpunkts- eller delkarakterer i alle fag på den enkelte skoleperiode. Karakterer gives efter 7-trinsskalan eller med bedømmelsesformen bestået/ikke bestået afhængig af reglerne for faget. Valgfag, der er lokalt beskrevne fag, bedømmes gennemført/ikke gennemført.

Afsluttende eksamener for trin 1, gastronomassistent, jf. reglerne for gastronomuddannelsen.

Afsluttende eksamener for specialerne kok, smørrebrød og catering jf. reglerne for gastronomuddannelsen.

Eksamensregler og eksamensreglement

Læs om regler for eksamen på vores hjemmeside

<http://uddannelser.hrs.dk/formalia/eksamen/eksamensvendeprøve>

Her finder du eksamensregler og eksamensreglement i et samlet dokument for:

- Gastronomassistent
- Kok
- Smørrebrød og catering

Samarbejde med det faglige udvalg og virksomheden om afholdelse af prøver og udstedelse af bevis

Skolen og det faglige udvalg samarbejder om opgaver til de afsluttende eksamener via den opgavekommission, det faglige udvalg har nedsat. Endvidere stiller det faglige udvalg censorer til de afsluttende eksamener på uddannelsens trin 2. Skolen udsteder skolebevis ved afslutning af det sidste skoleforløb. Det faglige udvalg udsteder uddannelsesbevis (svendebrev) på baggrund af skolebevis og praktikerklæring fra virksomheden.

I det lokale uddannelsesudvalg for gastronomer samarbejder udvalget og skolen om uddannelsernes gennemførelse og beskrivelserne af dette i de lokale undervisningsplaner.

Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr

Til at lede EUD-området er der ansat en vicedirektør med overordnet ansvar for uddannelserne.

Til at udøve daglig ledelse i EUD-afdelingen råder vicedirektøren over 4 pædagogiske ledere.

Hele skolens ledelse, incl. de pædagogiske ledere, har i juni 2015 gennemført modulet (PD) erhvervspædagogisk systemudvikling med særligt fokus på ledelse (Metropol stod for undervisningen).

Vicedirektøren er cand. mag. i dansk og HD i organisation og ledelse.

Ledelsesgruppen er sammensat af ledere med såvel faglig som almen baggrund, heraf 2 kokke.

Hotel- og Restaurantskolen råder over en lærerressource til undervisning i EUD-området på 72 lærere. Lærerguppen består af følgende faggrupper:

Almene fag:	11 lærere
Tjener:	8 lærere

Receptionister:	6 lærere
Ernæringsassistenter:	8 lærere
Gastronom (kok, cater og smørrebrød):	37 lærere
Bager/konditor:	3 lærere
Slagter:	2 lærere

Hotel- og Restaurantskolen råder yderligere over 5 uddannelses- og erhvervsvejledere, samt en SPS- og læsevejleder.

På Hotel- og Restaurantskolen er uddannelserne forankret i praksis, hvor samspillet mellem teori og praksis er i fokus.

Det nære samarbejde, Hotel- og Restaurantskolen har med erhvervet, er med til at styrke det faglige miljø samt til at sikre, at de færdiguddannede er i besiddelse af de kvalifikationer, branchen efterspørger.

Lærerne er ajour med den nyeste viden opnået gennem deltagelse i kompetenceudvikling og i kvalitets- og udviklingsarbejde.

Specifikt til hovedforløbet samt grundforløbets 2. del i gastronomuddannelsen er der allokeret en pædagogisk afdelingsleder med særligt ansvar for området.

Lærere:

Der er 23 lærere særligt tilknyttet til området. Der er yderligere mulighed for at supplere antallet af lærere fra de øvrige områder, afhængig af aktiviteten.

4 af lærerne er lærere i almene fag med kompetencer i dansk, matematik, sprog, naturfag og IT. Der er ligeledes fire af lærerne, der er professionsbachelorere i Human Ernæring, tre af disse lærere er desuden kokke, to af lærerne er serviceøkonomer kombineret med en kokkeuddannelse, en lærer er akademigastronom kombineret med en kokkeuddannelse, og 4 af lærerne har kombineret deres faglige uddannelse med en uddannelse til levnedsmiddeltekniker, hvilket giver skolen en rigtig god kompetence til at understøtte sammenhængen mellem teori og praksis i læringsaktiviteterne.

De resterende lærere har en faglig baggrund som kok, tjener, smørrebrødsjomfru, ernæringsassistent og en enkelt detailslagter.

Den samlede lærergruppe dækker således over alle felterne af fagområderne inden for gastronomområdet.

Alle skolens lærere deltager i arbejdet med at være kontaktlærere.

Hotel- og Restaurantskolens lærere opfylder de formelle krav om kvalifikationer, når de bliver fastansat. Det betyder, at de faglige lærere har mindst 5 års relevant erhvervserfaring, og for de almene læreres vedkommende har de mindst 2 års erfaring efter endt ansættelses-kvalificerende uddannelse. Alle lærerne har desuden den krævede almene baggrund.

Lærergruppen er sammensat af ældre erfarne lærere og nye yngre lærere, hvilket giver en god dynamik i lærergruppen.

Nogle af lærerne har gennemført en fuld Erhvervspædagogisk Diplomuddannelse (PD), nogle lærere er i gang med PD, 2 lærere har en folkeskolelæreruddannelse og resten af lærere har PG. For lærergruppen med PG er nogle af disse i gang med et 10 erts-modul på PD.

Udstyr:

Hotel- og Restaurantskolen har til huse i København, nærmere bestemt i Valby, hvor skolen etablerede sig i 2010.

Skolens lokaler er derfor nyindrettede og tidsvarende, samt indrettede nøjagtigt til formålet med at uddanne elever til køkken, hotel- og restaurantområdet.

Skolen råder over:

Køkkener:	17
Smørrebrøds-/caterkøkken:	1

De fleste køkkener er udstyret med storkøkkenudstyr.

Bageri:	1
Restauranter:	3
Cafe:	1
Bar:	1
Blomsterlokale:	1
Receptionistlokale:	1

Teorilokaler:	42
IT-lokaler:	3
Proceslaboratorie:	1
Fysiklokale:	1
Idrætslokale:	1

Auditorium:	1
Eventlokale:	1

Hotel- og Restaurantskolens økologiske bylandbrug.

Alle lokaler er udstyret med projektorer, ligesom alle lærere har en bærbar PC til opkobling på projektorerne, således undervisningen er IT-understøttet i alle lokaler.

Alle lokaler er til rådighed for alle skolens elevers undervisning. Det er indholdet i undervisningen, samt de undervisningsmål, eleverne skal opnå, der afgør hvilke lokaler, der anvendes til den pågældende undervisning.

Alle faglokaler (køkkener, restauranter m.v.) er bestykket med det nødvendige udstyr, således der kan laves og serveres mad i de forskellige faglige kontekster, der er påkrævet. Det er læringsmålene, der er afgørende for det udstyr, der skal være i lokalerne. Alle skolens faglærere kommer fra branchen, og har således et godt kendskab til det nødvendige udstyr, der er behov for, således dette er til rådighed i vore køkkener.

Skolen råder desuden over det nyeste udstyr til moderne fremstilling af fødevarer, eks. molekylær gastronomi, således skolen kan være på forkant med udviklingen i fremstillings-metoder m.v.

Der anvendes et stort udvalg af fødevarer i undervisningen, og igen er det læringsmålene, der er afgørende for de råvarer, der stilles til rådighed for undervisningen.

Overgangsordninger

Alle elever, der har påbegyndt deres uddannelse til gastronom efter 1. august 2015 uddannes efter disse bestemmelser.