

## LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: GASTRONOMUDDANNELSEN (KOK) – TREDJE HOVEDFORLØB



## 1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolen pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG*: Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE*: Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL*: For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE*: Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE*: Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN*: Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens pædagogisk, didaktiske grundlag her <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

## 2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende temaer:

Tjek ind & dansk fransk gastronomi

Bag om håndværket

Det klassiske køkken

Svendeprøve & tjek ud

Tjek ind & dansk fransk gastronomi Varighed: 1 uge	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:</p> <p>Dansk-fransk gastronomisk udvikling (Rut.) Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Råvarelære 2 (Avan.) Naturfag i produktion (Beg.) Bæredygtighed (Beg.) +Kontaktlærer</p>	<p>Målet med dette tema opbygges klassens indbyrdes relationer gennem arbejdet med de danske og franske madtraditioner.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menuplanlægning ud fra danske og franske madtraditioner.</li> <li>• Udfærdige varierede menukort samt anvendelse af danske og franske fagudtryk.</li> <li>• Arbejde med fremtidige madtrends.</li> <li>• Klassen opbygger en fælles forståelse af fagsproget, hvilket styrker din faglige identitet.</li> </ul>	<p>I skal i grupper udvikle jeres egne menuer ud fra danske og franske madtraditioner. I vil i grupperne arbejde med forskellige tidsperioder. Læse, forstå og anvende forskellige opskrifter og danske og franske fagudtryk, både konkret i køkkenpraktik, skriftlige formuleringer og i daglig tale. Ydermere arbejde med fremtidige madtrends.</p> <p>I køkkenet fremstilles retter ud fra jeres menuer og opskrifter. Desuden fremstilles udvalgte retter fra Gastronomibogen, som efterfølgende nyfortolkes. Temaet afsluttes med fremlæggelse af jeres</p>	<p>Løbende mundtlig feedback såvel individuelt som til grupperne. Vi evaluerer forløbet løbende og summativt i fællesskab.</p> <p>Der gives individuelle standpunktkarakter efter 7-trinsskala i "Dansk-fransk gastronomisk udvikling" på baggrund af din arbejdsindsats og efter følgende bedømmelseskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan ud fra viden om den historiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser.</li> <li>• Kan anvende branchens fagudtryk.</li> <li>• Kan sammensætte sæsonkorrekte menuer.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>I denne uge arbejdes der i grupper, så alle lærer hinanden godt at kende i starten af skoleperioden.</li> </ul>	arbejde i form af beskrevne retter og præsentation.		
<b>Bag om håndværket</b> Varighed: 4 uger	<b>Mål for undervisningen</b>	<b>Indhold i undervisningen</b>	<b>Evaluering og bedømmelse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
BAG OM HÅNDVÆRKET 1 uge: Bæredygtighed 1 uge: Naturfag i produktion 1 uge: Råvarelære 1 uge: Køkkenproduktion  Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:  Dansk-fransk gastronomisk udvikling (Rut.) Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Råvarelære 2 (Avan.) Naturfag i produktion (Beg.) Bæredygtighed (Beg.) +Kontaktlærer	Målet for dette tema er en bredere forståelse af råvaren og branchen ved at gå bag om håndværket.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Få forståelse for principperne bag begreberne bæredygtighed, klima og miljøbelastning.</li> <li>Kan anvende og arbejde eksperimentelt med næringsstofferne køkkentekniske egenskaber.</li> <li>Kan vurdere råvarer ud fra sæson, kvalitet, økonomi, anvendelsesmuligheder og kulturel betydning.</li> </ul>	Vi udfordrer de gængse opfattelser af bæredygtighed og undersøger råvarerernes rolle i dette og ser på de væsentligste bæredygtighedsparametre og aktuelle emner ift. fødevarerproduktion og madproduktion i brancherelateret kontekst. Maden analyseres i naturfag og madkemi, hvor vi arbejder eksperimentelt med råvarens forandring under tilberedning, samt udvikler forståelse for næringsstofferne køkkentekniske egenskaber og anvendelsesmuligheder. For at højne kendskabet til de klassiske retter og	Løbende individuel feedback. Vi evaluerer forløbet løbende og summativt i fællesskab.  Bæredygtighed afsluttes med en prøve, som indgår i den samlede bedømmelse for faget udover aktiv deltagelse, afleveringer mv.  Der gives standpunktkarakter efter 7-trinsskala i "Naturfag i produktion", "Bæredygtighed" og i "Råvarelære".	I hvilken grad og omfang kan eleven: <ul style="list-style-type: none"> <li>A</li> <li>B</li> <li>C</li> </ul>

		Gastronombogen arbejder vi med 'Ugens klassiker', hvor vi øver lodtrukne klassiske retter i køkkenet. I "Naturfag i produktion" laves dokumentation ift. egne naturfaglige forsøg. Afleveringer i 'Bæredygtighed' er bundet op på køkkenpraktik og udvalgte emner.		
<b>Det klassiske køkken</b> Varighed: 1 uge	<b>Mål for undervisningen</b>	<b>Indhold i undervisningen</b>	<b>Evaluering og bedømmelse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:  Dansk-fransk gastronomisk udvikling (Rut.) Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Råvarelære 2 (Avan.) Naturfag i produktion (Beg.) Bæredygtighed (Beg.) +Kontaktlærer	I dette tema arbejder vi metodisk med de klassiske retter.	Vi arbejder med grundtilberedninger og tager udgangspunkt i de klassiske retter fra Gastronombogen. Vi arbejder med at kunne følge og forstå en opskrift og omsætte den til praksis. Vi arbejder praksisnært i køkkenet, hvor vi evaluerer retterne sensorisk, samt optimerer arbejdsprocessen.	Løbende individuel feedback. Vi evaluerer forløbet løbende og summativt i fællesskab.  Der gives standpunktkarakter i 'Køkkenproduktion' efter følgende kriterier: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan anvende og forklare grundtilberedningsmetoderne, herunder på klassiske retter</li> <li>• Kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.</li> <li>• Kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.</li> </ul>	I hvilken grad og omfang kan eleven: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A</li> <li>• B</li> <li>• C</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om specialkost.</li> <li>• Kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.</li> <li>• Har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.</li> <li>• Kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.</li> <li>• Kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.</li> </ul>	
<b>Svendeprøve &amp; tjek ud</b> Varighed: 1 uge	<b>Mål for undervisningen</b>	<b>Indhold i undervisningen</b>	<b>Evaluering og bedømmelse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:  Dansk-fransk gastronomisk udvikling (Rut.) Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Råvarelære 2 (Avan.) Naturfag i produktion (Beg.) Bæredygtighed (Beg.)	I dette tema har vi fokus på svendeprøven og mestring af håndværket.	Eksamensforberedelse. Afvikling af svendeprøve og afslutningsvis dimission.	Der afgives karakter efter 7-trinsskalaen i den skriftlige prøve, de to praktiske eksaminer og den mundtlige prøve.  Individuel bedømmelse efter bedømmelseskriterier i forhold til gastronomuddannelsens kompetencemål.	

+Kontaktlærer				
---------------	--	--	--	--

#### **4. Prøver/eksamen**

## 5. Formalia