

## LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: GASTRONOMUDDANNELSEN (KOK) – ANDET 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, norden & den vilde mad

De 4 elementer & arbejdsliv

Løvens hule

Signatur & tjek ud!

Tjek ind, norden & den vilde mad. Varighed: 1 uge	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:  Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Arbejdsmiljø, Sikkerhed og Samarbejde (Rut.) Gastronomisk Engelsk (Rut.) Gastronomisk innovation (Rut.) Virksomhedsdrift og Iværksætteri (Beg.) Værtskab (Beg.) +Kontaktlærer	At sikre en god velkomst og opstart med overblik over forløb og tryghed for alle elever og samtidig etablere et fundament for gode relationer (lærer/elev, lærer/hold, elev/elev) og et godt læringsfællesskab i både teori og praksis.. At inddrage viden og erfaringer og bringe kompetencer i spil.	Inde- og udeaktiviteter med class- og teambuilding, fokus på relationer, etablering af teams/makkerskab og et velfungerende læringsfællesskab inden for de enkelte hold og på tværs af 2 KOK-holdene som et større fællesskab. Opfølgning på læring fra forudgående skoleforløb ved forskellige faglige aktiviteter. Kommer omkring den danske natur som rammen om vores råvarer, herunder spiselige naturressourcer/vilde fødevarer og anvendelse i mad. Afhængig af sæson planlægges forskellige fælles aktiviteter - fx. en guidet sanketur med udgangspunkt i brug af relevante værktøjer og forskellige	Vi evaluerer forløbet/ugen i fællesskab. Vi afrunder ugen med en fælles frokost og videndeling for alle 2KOK-hold og lærere, afhængig af vejr typisk i haven/udekøkkenet. Bedømmelse foregår ved feedback til det samlede hold og til evt. teams på baggrund af følgende: Aktiv deltagelse, samarbejde, samt evne til at bringe egne kompetencer i spil.	

		sankelandskaber eller der tages udgangspunkt i udvalgte danske råvarer, herunder vilde råvarer. Vi tilbereder mad i skolens have/udekøkken med udvalgte råvarer med fokus på det danske køkken.		
<b>De 4 elementer &amp; arbejdsliv</b> Varighed: 3 uger	<b>Mål for undervisningen</b>	<b>Indhold i undervisningen</b>	<b>Evaluering og bedømmelse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Obligatoriske uddannelses-specifikke fag:  Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Arbejdsmiljø, Sikkerhed og Samarbejde (Rut.) Gastronomisk Engelsk (Rut.) Gastronomisk innovation (Rut.) Virksomhedsdrift og Iværksætteri (Beg.) Værtskab (Beg.) +Kontaktlærer	At sikre kendskab og rutine i arbejdet med danske råvaregrupper og udvalgte tilberedningsmetoder, sensorisk forståelse og principper for vel-smag. At sikre indgående kendskab til betydningen af det fysiske og psykiske arbejdsmiljø generelt som branchespecifikt; herunder inddragelse af erfaringer og viden om og øvelser med fokus på adfærdstyper, kommunikationsformer og ledelsesstile. I sammenhæng hermed også arbejdsmiljøets betydning for driften som for værtskabet.	Vi arbejder os ind i gastronomi og branche. Vi kigger især på "smagen af Danmark", danske råvarer og fødevarer, karakteristika for smage og tilberedningsmetoder og udviklingen omkring dette. I køkkenproduktion tager vi udgangspunkt i de fire elementer: Jord, luft, vand & ild. Disse dels repræsenterer råvarer fra og på jorden, råvarer fra luften og i vandet og ild-elementet som repræsentant for tilberedningsmetoder. Der vil i forløbet især være plads til at øve det klassiske køkken. I dette tema arbejder vi også med arbejdslivet i branchen, arbejdsmiljølovgivning, arbejdsmiljø, sikkerhed, samt	Vi evaluerer forløbet løbende og summativt i fællesskab. Løbende feedback såvel individuelt som til grupper. Grundlaget for bedømmelse er jeres "signaturretter" med udgangspunkt i elementer, udvalgte råvarer og metoder: Der samarbejdes typisk i par eller i grupper om at planlægge, tilberede og forklare sig sensorisk om signaturretter, der repræsenterer tidsånd ift. mad og råvarer, historie, sæson mv. I forhold til Arbejdsmiljø vil der i forløbet indgå forskellige aktiviteter, opgaver og afrundende en præsentation/videndeling, som I præsenterer i mindre grupper.	

		ser på samarbejde og kommunikation som del af arbejdsmiljøet. Vi tager udgangspunkt i branchen og køkkenet som arbejdsplads og vi inddrager egne erfaringer omkring arbejdsmiljø. Gastronomisk engelsk foregår delvis i Køkkenpraktik ifm. udvalgte brancherelaterede emner v. to-lærer-system.	Bedømmelse foregår på baggrund af følgende kriterier: Der gives efter forløb standpunktskarakter efter 7-trinsskala i "Arbejdsmiljø, Sikkerhed og Samarbejde" jf. specifikke mål for faget, samt aktiv deltagelse. Der gives løbende feedback i faget "Køkkenproduktion" efter kriterierne i gastronomuddannelsens bekendtgørelse for faget.	
<b>Løvens hule</b> Varighed: 3 uger	<b>Mål for undervisningen</b>	<b>Indhold i undervisningen</b>	<b>Evaluering og bedømmelse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:  Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Arbejdsmiljø, Sikkerhed og Samarbejde (Rut.) Gastronomisk Engelsk (Rut.) Gastronomisk innovation (Rut.) Virksomhedsdrift og Iværksætteri (Beg.) Værtskab (Beg.) +Kontaktlærer	At inspirere til iværksætteri og få kendskab til virksomhedsdrift og økonomi, samt til værtskabet gennem aktive samarbejdende læreprocesser og med udgangspunkt i praksisnære og brancherelaterede cases. Desuden at kunne formidle/pitche en virksomhedsidé/et koncept for interne og eksterne sparringspartnere. At træne/øve kreativitets- og innovationskompetencer gennem innovationsteori, værktøjer og praktiske	I dette forløb har vi fokus på iværksætteri i branchen, forretningsidéer og i gruppe samarbejdes der om udvikling af egen virksomhed/koncept, så realiserbart som muligt og en virksomhed, som matcher branche, omverden og tendenser. Vi bruger relevante værktøjer til startup og til udvikling af forretningsidé og koncept. Vores omdrejningspunkt vil være udarbejdelse af en "Forretningsplan" for en virksomhed, herunder også i dybden med	Løbende feedback og evaluering med og i grupper. Grundlaget for bedømmelses: Forløbet afrundes i "Løvens Hule", hvor I i grupper pitcher jeres virksomhedsidé og præsenterer væsentlige udvalgte elementer fra forretningsplanen. I Løvens Hule deltager eksterne og interne "Løver" ift. sparring og feedback. Der gives efter forløb standpunktskarakter efter 7-trinsskala i "Virksomhedsdrift og Iværksætteri"	

	opgaver/udfordringer i en gastronomisk kontekst.	virksomhedsdrift ift. økonomi og væsentlige budgetter for virksomheden. Der er samtidig fokus på værtskab ift. branche generelt og ift. forretningsidé/koncept. Der er i Gastronomisk Innovation og køkkenpraktik især plads til at-tænke/være kreativ omkring råvarer og tilberedningsmetoder i et samspil med andre! Gastronomisk engelsk foregår delvis i Køkkenpraktik v. to-lærer-system.	med udgangspunkt i proces og gruppe-præstation jf. specifikke mål for faget, samt samarbejdsevne og aktiv deltagelse under forløbet. Desuden gives individuel standpunktskarakter i "Gastronomisk engelsk" jf. specifikke læringsmål for faget. Der gives løbende feedback i faget "Køkkenproduktion" efter kriterierne i gastronomuddannelsens bekendtgørelse for faget.	
<b>Signatur &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 uddannelses-specifikke fag:  Køkkenproduktion kok (3 af 6 uger) - (Avan.) Arbejds miljø, Sikkerhed og Samarbejde (Rut.) Gastronomisk Engelsk (Rut.) Gastronomisk innovation (Rut.) Virksomhedsdrift og Iværksætteri (Beg.) Værtskab (Beg.) +Kontaktlærer	At inddrage og anvende summativ teori, viden og erfaring ifm. proces, planlægning, gennemførelse og evaluering af en praktisk opgave/praktikumcase - at udvikle en "signature" - fx. en ret... til matchende egen læreplads/menukort og i et samarbejde med lærepladsen.  At bringe egne kompetencer i spil under en proces og i et samarbejde med andre. At inddrage branche i skoleforløb, bygge bro mellem skoleforløb og branche.	Praktikumcase jf. særskilt oplæg - igangsættes august eller oktober 2022 og afrundes med en bunden og delvis fri gastronomisk og praktisk opgave.	Løbende feedback lærer-elev, samt elev-elev ved forskellige aktiviteter.  Grundlaget for bedømmelse: Frokost/middag, hvor I præsenterer en nytænkt ret/menu for inviterede gæster (fx. læremester, kollega m.fl.).  Der gives efter forløb standpunktskarakter efter 7-trinsskala i "Køkkenproduktion kok", "Værtskab" og "Gastronomisk Innovation jf. specifikke mål for fagene, samt aktiv	

	At sikre en god afrunding på 2KOK forløbet, hvor eleverne på differentieret niveau kan bringe alle fag og kompetencer i spil.		deltagelse og en vægtning ift. en praktikumcase.	
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b> Varighed: 2 uger	<b>Mål for undervisningen</b>	<b>Indhold i undervisningen</b>	<b>Evaluering og bedømmelse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
2,0 uger (2 x 1 uge)	Fordybelse teoretisk og praktisk i to valgte emner jf. udbudte valgfag (Uddannelsesspecifikke valgfag).	Der udbydes pt. i 2022 følgende valgfag på 2KOK: Kreativ tallerkenanretning (Avan.), Danske egnsretter (Avan.), Brød og madbrød (Beg.)  (Sundhed og ernæring, (Rut.)  NB! Udover nævnte valgfag udbydes (med lærepladsens accept) Det Bæredygtige køkken, (Rut.) og Mad til vegetarer og veganere, (Rut.), separat som 2 ugers yderligere mulig påbygning efter 1GAS- og 2KOK.)	Løbende feedback og summativ evaluering i grupper/hold. Grundlaget for bedømmelser er forskellige præsentationer i teori og i køkkenpraktik. Der gives individuel standpunktskarakter efter 7-trinsskala for begge valgte fag jf. specifikke mål for fagene, og aktiv deltagelse er også krævet i de fag.	

#### 4. Prøver/eksamen



## 5. Formalia