

Emne: Lokal undervisningsplan - Gourmetslagter HF - 1/8 2024

Indhold:

Uddannelse til Gourmet slagter

Billede: Ingen titel

Uddannelsens opbygning og forløb

Gourmetslagter - Varighed op til 4 år og 3 måneder

GF2 Hovedforløb – Trin 1										Hovedforløb – Trin 2					
(1/2 år) (1 ½ år)										(1 ½ år)					
Skole	Op- læring	Skole H1	Op- læring	Skole H2	Op- læring	Skole H3	Op- læring	Skole H4	Op- læring	Skole H5	Op- læring	Skole H6	Op- læring	Skole H7	Op- læring
20 uger		2 uger		2 uger		2 uger		2 uger		2 uger		2 uger		3 uger	

Uddannelsen er en vekseluddannelse, hvor eleven skifter mellem ophold på skole og praktikperioder.

OBS: Pr 1/1 2024

Følgende hovedforløb afvikles direkte efter hinanden uden oplæring mellem

- H1+H2
- H3+H4
- H5+H6

Overgangskrav til hovedforløb

Grundfag, certifikater og grundforløbsprøven skal være bestået/gennemført for at kunne starte på 1. skoleperiode på hovedforløbet.

	Områdefaglige overgangskrav	Grundforløbs- prøve	Almen fødevare- hygiejne	Færdigheder – fejlkorrektion*	Dansk E	Naturfag E	Førstehjælp	Brand
Gourmetslagter	x	x	x	x	x	x	x	x

Links til

- Link: Bekendtgørelse for uddannelsen
- Link: Uddannelsesordning (Fra uddannelsesadministration.dk)
- Link: Links til relevante bekendtgørelser (login kræves)
 - Uddannelsesordning (Fra hentdata.stil.dk)
 - Bekendtgørelse om grundfag
 - Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse
 - Eksamensbekendtgørelsen

Emne: Hovedforløbenes opbygning - Gourmetslagter

Indhold:

Oversigt over fag på hovedforløbene

Gourmetslagter

TRIN 1 - FÆLLES BUTIK DELIKATESSE

Version 9 (Fra 1/8 2022)

H1 H2 H3 H4 H5 H6 H7 H5 H6 H7

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – Alle specialer

17520 – 2	Tilberedning	0,5	0,5							
17526 – 2	Ernæringslære-lovgivning	0,5	0,5							
17524 – 2	Opskæring Gourmet	1	0,5	0,5						
17529 – 2	Internationale fødevarer	0,5	0,5							
17528 – 2	Salg og service	0,5	0,5							
17532 – 2	Forædling	0,5	1,5							

Bundne og valgfag

17563 – 2	Produktion, innovation og teknologi	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5			
33506 – 2,3	Kalkulation	0,5		0,5	0,5		0,5			
33492 – 3,4	Eksponering og kundebetjening	0,5		0,5	0,5		0,5			
17356 – 2	Opskæring Gourmet	0,5		0,5						
17540 – 3,4	Charcuteri Gourmet				0,5		0,5			
16669 – 3,4	Måltidsløsninger			0,5	0,5		0,5	0,5		
16670 – 3,4	Convenience			0,5	0,5		0,5	0,5		

Svendeprøve/afsluttende prøve

9418/9419	Afsl. Teoriprøve BUTIK/DELIKATESSE						x		x	
39995	Svendeprøve BUTIK/DELIKATESSE						x		x	

Hovedforløbs varighed	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3
-----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valgfri uddannelsesspecifikke specialefag:

Varigheden af valgfag er 2 uger. Valgfagspakke er markeret med grønt.. Alternative valgfag kan vælges.

EUV 2 afkortning:

Ingen.

EUX:

Uddannelsen udbydes ikke som EUX.

Emne: Undervisningen

Indhold:

Indhold i undervisningen

Arbejdsformerne veksler mellem undervisning på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde iværktsteden. Undervisningen på uddannelsen er fordelt og kombineret mellem teori og praksis. Den foregår i både værksteder og teorilokaler.

Lærlingen skal påregne en arbejdsindsats på gennemsnitlig 37 timer pr. uge herunder tid til informationssøgning.

Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejde er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for at anvende kompetencer lært på tidligere skoleophold, gennem erhvervserfaring samt fra erfaringer fra praksis i virksomhederne. Sammenkoblingen mellem skole og virksomhed giver lærlingen en oplevelse af relevans og mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

Undervisningen kobles med virkeligheden, ved at undervisningen som udgangspunkt tager afsæt i lærlingenes egne erfaringer og fagets kultur og praksis.

Differentiering

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte lærling. Der kan differentieres ud fra:

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.v., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Feedback

Underviseren giver løbende feedback. Dette praktiseres ved individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over elevens/lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Emne: Evaluering og bedømmelse

Indhold:

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren skal sikre, at lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål samt at lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene.

Underviseren giver løbende feedback, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i itslearning. Desuden er der individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Der gives **formativ feedback** med det formål, at underviseren og lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.

Afsluttende bedømmelse - Bedømmelseskriterier og grundlag

Bedømmelse

Lærlingene bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

Følgende bedømmelser anvendes (konkret bedømmelse fremgår af fagene nedenfor):

- Bestået/ikke bestået
- Delkarakter efter 7-trinsskalaen
- Standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen
- Svendeprøvekarakter efter 7-trinsskalaen



Håndbog om bedømmelse og feedback på erhvervsuddannelserne

Beskrivelse:

Link: <https://emu.dk/eud/ledelse/evaluering-og-feedback/styrk-arbejdet-med-bedømmelseskriterier-og-feedback>



Taxonomivejledning – At beskrive mål efter præstationsstandarden i erhvervsuddannelserne

Beskrivelse:

Link: <https://emu.dk/sites/default/files/2021-05/Taksonomivejledning.pdf>

Emne: H1 - Gourmetslagter

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17520 Tilberedning (del 1 af 2)

Beskrivelse:



17526 Ernæringslære-lovgivning (del 1 af 2)

Beskrivelse:



17524 Opskæring gourmet (del 1 af 2)

Beskrivelse:

Emne: H2 - Gourmetslagter

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17524 Opskæring gourmet (del 2 af 2)

Beskrivelse:



17529 Internationale fødevarer (del 1 af 2)

Beskrivelse:



17528 Salg og service (del 1 af 2)

Beskrivelse:



17532 Forædling (del 1 af 2)

Beskrivelse:

Emne: H3 - Gourmetslagter

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17528 Internationale fødevarer (del 2 af 2)

Beskrivelse:



17532 Forædling (del 2 af 2)

Beskrivelse:

Emne: H4 - Gourmetslagter

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17528 Salg og service (del 2 af 2)

Beskrivelse:



17526 Ernæringslære-lovgivning (del 2 af 2)

Beskrivelse:



17524 Opskæring (del 2 af 2)

Beskrivelse:



17520 Tilberedning (del 2 af 2)

Beskrivelse:

Emne: H5 - Gourmetslagter - Specialerne BUTIK og DELIKATESSE

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17563 Produktion, innovation og teknologi (del 1 af 3)

Beskrivelse:



33506 Kalkulation (del 1 af 2)

Beskrivelse:



33492 Eksponering og kundebetjening (del 1 af 2)

Beskrivelse:



17536 Opskæring gourmet (del 1 af 2) - OBS - kun for specialet BUTIK

Beskrivelse:



17540 Charcuteri gourmet (del 1 af 2) - OBS - kun for specialet DELIKATESSE

Beskrivelse:

Emne: H6 - Gourmetslagter - Specialerne BUTIK og DELIKATESSE

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17563 Produktion, innovation og teknologi (del 2 af 3)

Beskrivelse:



16669 Måltidsløsninger (del 1 af 2)

Beskrivelse:



16670 Convenience (del 1 af 2)

Beskrivelse:

Emne: H7 - Gourmetslagter - Specialerne BUTIK og DELIKATESSE

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17563 Produktion, innovation og teknologi (del 3 af 3)

Beskrivelse:



33506 Kalkulation (del 2 af 2)

Beskrivelse:



33492 Eksponering og kundebetjening (del 2 af 2)

Beskrivelse:



16669 Måltidsløsninger (del 2 af 2)

Beskrivelse:



16670 Convenience (del 2 af 2)

Beskrivelse:



17536 Opskæring gourmet (del 2 af 2) - OBS kun for specialet BUTIK

Beskrivelse:



17540 Carcuteri gourmet (del 2 af 2) - OBS kun for specialet DELIKATESSE

Beskrivelse:



9418/9419 Afsluttende teoriprøve, BUTIK/DELIKATESSE

Beskrivelse:



39995 Svendeprøve

Beskrivelse:
