

Emne: Struktur og indhold

Beskrivelse:

Billede: Ingen titel

Fagretningen Vild med mad er målrettet elever der kommer direkte fra grundskolen. På fagretningen får eleverne en bred erhvervsintroduktion med fokus på erhvervsfag 1, 2 og 3 jf. Bekendtgørelsen om grundfag, erhvervsfag og erhvervsrettet andetsprogsdansk i erhvervsuddannelserne. Opgaverne som eleverne på Mad about food kommer til at arbejde med, er målrettet elever med interesse inden for følgende erhvervsuddannelser. Gastronom - kok, gastronom - smørrebrød og catering, ernæringsassistent, tjener, gourmetslagter, bager og konditor, EUX gastronom, EUX ernæringsassistent og EUX bager og konditor.

Vild med mad er for dig, der er "vild med mad".

På fagretningen får du et indblik i de mange forskellige måder, du kan arbejde med fødevarer på. Måske vil du gerne lave gourmetmad på en restaurant, mad i en kantine eller i et institutionskøkken – måske vil du gerne udskære kødet, der skal bruges til forskellige madretter eller til at lave forskellige delikatesser.

Drømmer du om, at lave et godt brød, flotte kager eller lækre desserter? Eller er det dig der gerne vil sørge for, at kunden eller gæsten føler sig godt tilpas.

Service er et nøgleord i forbindelse med mad, hvad enten der er tale om kunder i en butik eller kantine, gæster i en restaurant eller måske ældre eller syge på institution eller sygehus.

I fagretningen Vild med mad lærer du om forskellige råvarer, der bruges i madproduktionen. Du kommer til at arbejde med, hvor og hvordan råvarer bruges og, hvordan de tilberedes. Du lærer, hvordan du får din mad til at se mest indbydende ud, når den skal serveres og/eller sælges til gæsten eller kunden.

Mad, salg og service er tæt forbundet, og du kommer til at arbejde med alle tre områder.

I en stor del af undervisningen kommer du til at arbejde tværfagligt og praktisk i forskellige værksteder - fx køkken, restaurant, slagter-skærestuen.

Når du skal arbejde i praktiklokalerne, skal du af hygiejniske grunde bære branchens arbejdstøj. For sikkerhedens skyld skal du bruge sikkerhedsfodtøj med bagkap og skridsikre såler. Tøjet og fodtøjet skal i hverdagen være rene og kan derfor ikke bruges til andre formål.

Du kan vælge EUX på Vild med mad. Med EUX kombinerer du din praktiske uddannelse med en studentereksamen

Undervisningen er tilrettelagt som en tæt vekselvirkning mellem det praktiske og det teoretiske. Der er større og mindre projekter. Temaet for et projekt kan fx være Mig og min mad, Naturen som spisekammer, Madoplevelser. Glæd dig til spændende projekter!

Grundforløb 1, er tilrettelagt med større og mindre projekter. i en kombination mellem de forskellige fagretninger, Slagter, Bager, Tjener, Ernæringsassistent samt Gastronom Kok og Cater/smørrebrød og vil bl.a. indeholde Innovation, arbejdsplanlægning og samarbejde. Du kommer til at arbejde med at åbne din egen restaurant og servere dine menuer for forskellige typer af gæster, og lave mad i og af naturen ligesom du kommer til at stifte bekendtskab med køkkener og virksomheder i lokalområdet, både på besøg og i praktik. Modulerne på forløbet er inddelt i 6 hovedområder som undervejs giver dig grundlæggende

færdigheder og ballast når du skal vælge din videre uddannelse og vil være med til at gøre dig til en interessant ansøger til en elevplads.

Temaer

Beskrivelse:

Modul 1: Welcome to the jungle

Målene med modulet er at byde dig og dine klassekammerater velkommen til skolen og klassen, samt introducere jer til Skills og de forventninger vi har til jer som elever på en erhvervsskole. J

Vi har lavet et projekt, hvor vi både inkluderer grun- og erhvervsfagene. Vi har valgt temaet "Hvad er en Street Food forretning for dig?".

Du skal dokumentere dit arbejde via en blog, som vi naturligvis vil instruere dig i at anvende i løbet af de første uger.

Du vil arbejde med elementer i undervisningen som præsentation og fremlæggelse, og i vil skiftes til at lave "kugebogs-anmeldelser". I skal øve jer i at skrive madanmeldelser, som er med til at øve den faglige kommunikation. Ligesom i skal øve jer i at give, og modtage kritik, når i på et senere tidspunkt, skal anmelde jeres klassekammeraters restaurant i modulet.

Modul 2: Rotator

På dette modul vil vi komme dybere omkring de forskellige fagretninger inden for fødevarer, hotel og restaurationsbranchen. Det sker bl.a. ved virksomhedsbesøg og sammen med hovedfagsundervisere fra de forskellige retninger. Vi kommer omkring:

• Ernæringsassistent • Kok • Catering og smørrebrød • Slagter • Bager • Tjener

Hver fagretning bliver præsenteret af en underviser fra hovedforløbet samt en elev fra faget. De vil give et billede af, hvilke muligheder og udfordringer der er inden for de forskellige brancher. Målet er at det vil hjælpe dig til at træffe det rigtige valg, i forhold til hvilken uddannelse du skal fortsætte på efter endt grundforløb 1

Modul 3: Praktisk praktikpladssøgning

Som titlen lover, så er der fokus på praktikpladssøgning i dette modul. Du skal ud og besøge virksomheder og snakke med mestre, ligesom du med din gruppe skal ud til virksomheder og lave interview med en af de ansatte. Interviewet redigeres og fremlægges for klassekammeraterne, så i alle bliver klogere på byens virksomheder, og I bliver klædt på til at søge praktikpladser.

Modul 4: Det gyldne kompas

Her skal I arbejde med innovation og problemløsninger. Du skal blive klog på, hvordan du sammen med en gruppe kan løse udfordringer på en innovative måde.

I skal arbejde med kommunikation og kommunikationsformer bl.a. hvordan vi taler til hinanden, og hvordan vi motiverer hinanden.

I dette modul vil I også arbejde med at forstå den verden I lever i, hvilket samfund I er en del af og hvordan I påvirker det. I skal også arbejde med sundhed, ernæring samt kost og hygiejne.

Modul 5: Crossing borders

Du har gjort det før i forløbet, men nu skal du krydser linjen og gå fra at være novice til faglige personligheder. du skal arbejder med de ting du har lært, og bruger det til at åbne en restaurant. du kommer til at arbejde med planlægning, faglige beskrivelser og arbejdsmetoder. du skal bruger det du har lært til at prøve hvordan det er at:

- Starte en fødevareproduktion
- Have medarbejdere
- Hvilken dokumentation skal der laves før man kan komme i gang med at drive en forretning.

Modul 6: It's now or never

I dette forløb skal du sammen med dine klassekammerater, vise din lærer hvad du har lært på forløbet ved at skrive en opgave, lave en menu og servere en ret. Alt sammen på en måde så det ligner de udfordringer du kan møde til en eksamen. Du skal arbejder med at synliggøre over for dig selv, hvad vi har lært, hvordan du husker det du har været igennem og hvilke metoder du kan bruge til repetition.



Grundfagene

Beskrivelse:

Under hele grundforløbet, undervises der samtidigt i de grundfag som hører til fagretningen. Alle EUD elever skal have dansk og matematik Hvis du har valgt at tage uddannelsen som EUX elev, skal du have samfundsfag, engelsk og dansk Vi gør meget ud af, at du og dine kammerater får en anderledes skoledag. Meget af tiden arbejder vi på tværs af teoretiske og praktiske fag. Vi arbejder meget med temaer og projekter, og ofte også på tværs af de forskellige erhvervsfag, så sammenhængen bliver tydelig. Vi har stor fokus på din og dine kammeraters trivsel, og derfor vil motion og bevægelse være en integreret del af din skoledag.



Undervisningen

Beskrivelse:

Undervisningen

En overvejende del af undervisningen, på fagretningen Vild med mad, er baseret på modulatororienteret undervisning, og derfor vil arbejdet og læringen foregå enten som et enkeltmandsprojekt, eller i hold. Under teoretiske oplæg, undervises der i et dialogbaseret læringsmiljø, hvor elevernes løbende refleksion er afgørende, for derved at skabe en åben og praksisnær arbejdsform.

På grundforløbets første del, vil der være oplæg til lektier hjemme eller i skolens studiemiljø, efter daglig skemalagt undervisning. Det kan være som læsning, informationssøgning og/eller efter Flipped Learning princippet, med eksempelvis instruktionsvideoer som medie.

- Meget af tiden arbejder vi på tværs af teori og praktiske fag.
- Undervisningen er tonet efter din fagretning i temaer og projekter.
- Der, hvor det giver mening, arbejder fagene sammen.
- Vi sætter fokus på din trivsel, så motion og bevægelse er en integreret del af din skoledag.

Du vil også få indsigt i hvad der forventes af dig på en arbejdsplads. Du vil blive guidet i, hvordan du kan søge en læreplads i en virksomhed, hvordan man skriver en god ansøgning, og hvad du selv kan gøre for at forbedre dine chancer.

I undervisningen, og i forbindelse med elevsamtaler, giver underviseren feedback på din læring, og feed forward til hvad der forventes i det fremtidige arbejde, og vejledning til hvordan du kan nå dine konkrete mål.



Lærer og elev

Beskrivelse:

Hver elev har en holdlærer. Holdlærerens opgave er, at sikre du føler dig tryk i valget af uddannelse, og du har en "livline" til at snakke om udfordringer af såvel personlig som faglig karakter. Din holdlærer er også bindeleddet mellem skole og hjem, hvis der er behov for et tæt forældresamarbejde.

Al undervisning på grundforløbet, er bygget op med henblik på at eleverne skal opnå en didaktiske og pædagogisk udvikling, således at der sikres en relevant undervisning.

Undervisningsplanlægningen tager højde for stoffets sværhedsgrad, i forhold til dit læringsmål, en progression i stoffet så du bliver udfordret og støttet i forhold til klare mål. For at opnå dette,

arbejder vi bl.a. med den anerkende læringsstil, hvor cirkelsamtaler er en del af undervisningsmiljøet. Vi arbejder i fællesskab frem mod, at du bliver bevidst om din egen rolle. Du vil få plads til, at udforske og udfordre dig selv, så du kan blive så dygtig som muligt. Der bliver også lagt stor vægt på, at du kan præsentere dit arbejde og dig selv, på en konstruktiv måde. Du vil sammen med din lærer, selv skulle være med til at planlægge dagens opgaver og mål.

Emne: Elevens kompetencer og uddannelsesplan

Beskrivelse:

Billede: Ingen titel

Her kan du læse om hvordan elevernes kompetencer vurderes og om elevernes uddannelsesplan



Informationsaftener inden uddannelsesstart

Beskrivelse:

Når du har søgt optagelse bliver du og dine forældre indbudt til en informationsaften (datoerne står på skolens hjemmeside) inden du starter på grundforløbet. På informationsaftenen møder du skolens uddannelseschef og lærerene fra de forskellige fagretninger samt studievejlederne. Du vil høre om uddannelsens opbygning og forløb, praktiske informationer fx regler for PC, digital post, fraværsregler, SU, ungdomskort mm. På informationsaftenen får du også en rundvisning af dine faglærere, hvor du vil se skolens værksteder. På informationsaftenen får du og dine forældre mulighed for at snakke med en vejleder, hvis du fx har behov for ekstra støtte. Derudover får du mulighed for at snakke med dine faglærere



Personlig uddannelsesplan

Beskrivelse:

På grundforløb 1 skal du, og dine klassekammerater samt lærerne lære hinanden godt at kende, i løbet af de første 14 dage.

Din holdlærer vil bl.a. snakke med dig om følgende: Grundforløbets varighed; start-og slutdato, dit mål med grundforløbet, uddannelsesvalg og din plan for praktiksøgning. Derudover vil der blive taget højde for, om du skal bruge tid på ekstra grundfag for at sikre, at du opnår de ønskede overgangskrav efter grundforløb 2.

Hvis du har behov for SPS-støtte og it-rygsæk og ikke har talt med en studievejleder, hjælper din holdlærer dig med at skabe kontakt til en vejleder, som vil guide dig.

Samtales formål er at sikre, at du udarbejder en personlig uddannelsesplan i vores elev platform: itslearning.



Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs

Beskrivelse:

Undervejs i grundforløbet vil dine kompetencer løbende blive vurderet efter hvert temaforløb, der er angivet hvilke målpinde, der vurderes efter. Du vil få feedback og vurdering ift. dette.

Omkring efterårsferien vil der være en samtale, hvor du og din holdlærer kigger på din udvikling og kompetencer ift. dit erhvervsuddannelsesvalg. Desuden vil I snakke om, hvordan du trives på grundforløb 1.

I forbindelse med overgangen til grundforløb 2, vil du have mulighed for at snakke med en studievejleder.



Fag på højere niveau

Beskrivelse:

Undervisningen i grundfagene vil oftest være undervisning på flere niveauer, for at sikre stimuli til, at eleverne opnår eller strækker sig efter så højt et niveau som muligt. Elever med mod på ekstra udforinger, inden for grundfagsundervisning, har mulighed for at modtage undervisning, samt gå til prøve på et højere niveau. Alle elever vil blive placeret på niveau efter de første 14 dage på grundforløb 1.

Inden for de første 14 dage, har du også mulighed for at tage uddannelsen som EUX elev. Her kombinerer du din praktiske uddannelse med en studentereksamen, så du bliver håndværker og student på samme tid.

Emne: Evaluering og bedømmelse

Beskrivelse:

Billede: Ingen titel

Du skal dagligt dokumentere dit arbejde eksempelvis ved brug af billeder, logbog mm. I forbindelse med elevsamtaler, giver din underviser dig feedback på din læring, og feed forward til, hvad der forventes af dig i det fremtidige arbejde samt vejledning til, hvordan du kan nå dine konkrete mål. Ved afslutning på grundforløb 1 foretages en evaluering af dit projekt. Evalueringen er formativ.

Du skal ved afslutning af grundforløb 1 komme til prøve i et af de grundfag du har fået undervisning i. Hvilket fag du kommer til prøve i afgøres ved udtrækning. Alle prøver i grundfag er mundtlige. For at gå til prøve, skal du have afleveret alle dine skriftlige dokumentationer. I de fag du ikke skal til prøve i, vil din standpunktskarakter være afgørende, om du har bestået faget. Standpunkt såvel som prøvekarakter vil stå på dit grundforløb 1 bevis.

Eksamenshåndbogen for AARHUS TECH kan findes på skolens hjemmeside.

Emne: Fordeling af temaer/projekter og mål for GF1

Beskrivelse:

Billede: Ingen titel

Fordelingen af fag og mål følger en matrix. Erhvervs- og grundfag er splittet op på fagretningernes centrale temaer som er ens for de tekniske fagretninger.



Temaer

Beskrivelse:

UVM- fag Målpinde og delmål

Modul 1:

Erhvervsfag 1

Udføre enkle erhvervsfaglige arbejdsopgaver efter instruktion. Anvende forståelse for bæredygtighed, arbejdsmiljø, sikkerhed og ergonomi i en arbejdsproces.

Følge og indgå i enkle arbejdsprocesser, der indgår i flere erhvervsfaglige uddannelser

Modul 2:

Faglig kommunikation – Niveau 1

Forstå og anvende faglige udtryk og begreber.

Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der relevante i forhold til fagretningen.

Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser.

Vælge kommunikationsformer og - metoder, der er afpasset modtageren.

Erhvervsfag 2 (Arbejdspladskultur)

Anvende forståelse hvordan en produktiv og inkluderende arbejdspladskultur kan skabes.

Anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces.

Planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser.

Diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktorer indflydelse på menneskers adfærd.

Reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver.

Forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden.

Faglig dokumentation – niveau 1

Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning.

Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.

Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.

Evaluerer egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.

Erhvervsfag 3 – Niveau 1 (Arbejdsplanlægning og samarbejde)

Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces.

Forklare hvordan forskellige planlægningsværktøjer og –metoder kan anvendes.

Anvende planlægningsværktøjer- og metoder.

Forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser.

Samarbejde med andre om løsning af opgaver.

Fungere i forskellige samarbejdssituationer.

Metodelære – Niveau 1

Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.

Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge.

Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet.

Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder.

Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces.

Modul 3:

Målene fra modulet er fundet i Praktikpladssøgning

Beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftaleformer.

Beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål.

Lægge en målrettet plan for praktikpladssøgning.

Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske it-værktøjer.

Anvende værktøjer til at opbygge netværk.

Evaluerer egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.

Modul 4:

Innovation – Niveau 1

Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation.

Anvende innovative metoder i opgaveløsning.

Anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave.

Faglig kommunikation – Niveau 2

Vurdere forskellige samarbejds- og kommunikationsformer.

Analysere forskellige kommunikationsprocesser på baggrund af grundlæggende kommunikationsmodeller, f.eks. afsender-modtager, envejs- og tovejskommunikation.

Skelne mellem kommunikation i forskellige medier, f.eks. sms, tale, og skriftlig kommunikation.

Samfund og sundhed

Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger.

Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.

Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter.

Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretlige system.

Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form.

Forstå forhold, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet.

Modul 5:

Erhvervsfag 3 - Arbejdsplanlægning og samarbejde

Vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser

Identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper

Anvende dialog og argumentation i samarbejdet

Faglig dokumentation – Niveau 2

Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge.

Gennem egen faglig dokumentation foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.

Innovation – Niveau 2

Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser.

Diskutere forslag til nye metoder eller ændringer af eksisterende metoder til løsning af faglige problemstillinger.

Metodelære – Niveau 2

Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge.

Modul 6:

Erhvervsfag 3

Vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser

Identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper

Anvende dialog og argumentation i samarbejdet

Metodelære – Niveau 2

Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge.

Innovation – Niveau 2

Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser.

Diskutere forslag til nye metoder eller ændringer af eksisterende metoder til løsning af faglige problemstillinger.

Faglig dokumentation – Niveau 2

Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge.

Gennem egen faglig dokumentation foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.