

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

Overgangskrav til hovedforløb

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

Certifikater 1 hjælp Brand Hygiejne

Grundfag Naturfag E Dansk E

Links til

- **Link: Bekendtgørelse for uddannelsen**
- **Link: Uddannelsesordning**

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

Indhold:

Oversigt over fag på hovedforløbene

1. skoleperiode – gastronom

EUV 1 + 2 Lærlinge:

Gastronom 1. skoleperiode - Indkaldes med eud/euv3 og stopper efter 9 uger

Fag nr.	Titel	Niveau	Fagkategori	B/V	Varighed
17973	Fødevarehyg. og Egenkontrol	Rutineret	Udd. specifikke	B	1 uge
17975	Køkkenproduktion	2,3	Udd. specifikke	BVN	5 uger
17987	Kalkulation og it-teknologier	Rutineret	Udd. Specifikke	B	1 uge
17988	Råvarelære – 1	Rutineret	Udd. specifikke	B	3 uger (afkortes med 1 uge ved EUV1+2)
7773	Afsl.prv: Gas., gas.ass	Uden niveau	Afsluttende	B	prøve
60272,	- Gastronom				

2. skoleperiode Gastronom med specialet kok:

2. skoleperiode Gastronom med specialet kok. EUV1+2 slutter en ugen før EUD og Euv3 lærlinge

Fag nr. Titel	Niveau	Fagkategori	B/V	Varighed
18078 Bæredygtighed	1,2	Udd. specifikke BVN	1 uge	
17684 Naturfag i produktionen	1,2	Udd. specifikke BVN	1 uge	
18123 Værtsskab	Begynder	Udd. specifikke B	1 uge	
17992 Arbejdsmiljø sikkerhed og samarbejde	Rutineret	Udd. specifikke B	1 uge	
18077 Virksomhedsdrift og iværksætteri	Begynder	Udd. specifikke B	1 uge	
17993 Dansk/fransk gastronomisk udvikling	2,3	Udd. specifikke BVN	1 uge	
18124 køkkenproduktion	3,4	Udd. specifikke BVN	2 uger (delkarakter)	
18039 Gastronomisk engelsk	Rutineret	Udd. specifikke B	1 uge	
18207 Brød og madbrød	Begynder	Udd. specifikke V	1 uge	
18209 Danske egnsretter	Avanceret	Udd. specifikke V	1 uge	

Valgfrie uddannelsespecifikke fag: Valgfag er markeret med rød, der vælges et valgfag

3. skoleperiode med specialet kok. EUV1+2 starter en uge senere en EUD og EUV3 lærlinge

Fag nr.	Titel	Niveau	Fagkategori	B/V	Varighed
18124	Køkkenproduktion	Avanceret	Udd. specifikke B		4 uger (EUV1+2 afkortes med 1 uge. Delkarakter fra kok2)
18059	Råvarelære 2	Avanceret	Udd. specifikke B		1 uge
20716	Gastronomisk innovation	begynder	Udd. specifikke B		1 uge
18227	Det bæredygtige køkken	Rutineret	Udd. specifikke V		1 uge
20714	Kreativ anretning	Avanceret	Udd. specifikke V		1 uge
20719	Mad til vegetarianer og veganere	Avanceret	Udd. specifikke V		1 uge
20720	Menulære med drikkevarer	Avanceret	Udd. specifikke V		1 uge
20716	Gastronomisk innovation	Rutineret	Udd. specifikke V		1 uge
7770	Afsl. prøve Gastronomi kok	uden niveau	Afsluttende prøve	B	

11889: kompetencemål opfyldes via relevante fag på de respektive hovedforløb

EUX:

Uddannelsen udbydes som EUX. Indhold på EUX forløb er identisk med EUD forløb, men hovedforløbet kan være opdelt.

For varighed af fagene henvises til bekendtgørelsen eller modelforløbet for de respektive hovedforløb.

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 gruppevisе 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 gruppevisе 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-bedoemmelseskriterier-og-feedback>



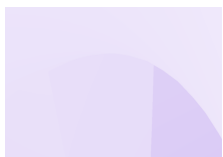
Taxonomivejledning – At beskrive mål efter præstationsstandarden i erhvervsuddannelserne

Beskrivelse:

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

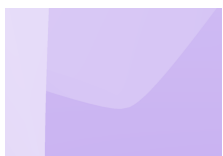
Indhold:

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



17973 Fødevarehygiejne og egenkontrol

Beskrivelse:



17975 Køkkenproduktion

Beskrivelse:



17987 Kalkulation og it-teknologier

Beskrivelse:



17988 Råvarelære - 1

Beskrivelse:



7773 Afsluttende prøve Gastronom Assistent

Beskrivelse:

Emne: H2

Indhold:

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



18078 Bæredygtighed

Beskrivelse:



17684 Naturfag i produktionen

Beskrivelse:



18123 Værtsskab

Beskrivelse:



17992 Arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde

Beskrivelse:



18077 Virksomhedsdrift og iværksætteri

Beskrivelse:



17993 Dansk fransk gastronomisk udvikling

Beskrivelse:



18124 Køkkenproduktion (del 1 af 2)

Beskrivelse:



18039 Gastronomisk engelsk

Beskrivelse:



18207 Brød og madbrød (Valgfrit specialefag)

Beskrivelse:



18209 Danske egnsretter (Valgfrit specialefag)

Beskrivelse:

Emne: H3

Indhold:

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



18124 Køkkenproduktion (del 2 af 2)

Beskrivelse:



18059 Råvarelære 2

Beskrivelse:



20716 Gastronomisk innovation

Beskrivelse:



18227 Det bæredygtige køkken (Valgfrit specialefag)

Beskrivelse:



20714 Kreativ anretning (Valgfrit specialefag)

Beskrivelse:



20720 Menulære med drikke varer (Valgfrit specialefag)

Beskrivelse:



20716 Gastronomisk innovation (Valgfrit specialefag)

Beskrivelse:



7770 Afsluttende prøve Gastronom Kok

Beskrivelse:

