

# Lokal undervisningsplan

Fagretning            Gastronom  
Skoleperiode        Grundforløb 2  
Revideret            Juli 2023

## Indholdsfortegnelse

---

Kompetencer.....	2
Indhold .....	3
1. Levnedsmiddelkendskab / Hygiejne .....	3
2. De energigivende næringsstoffer / Sundhed.....	3
3. Kalkulation / Menulære .....	4
4. Bæredygtighed /Økologi / Refood .....	4
5. Gæstebetjening.....	4
6. Ergonomi.....	5
7. Drikkevarer.....	5
8. Grundtilberedning.....	5
9. Differentieret uddannelsesspecifik.....	6
Bæredygtighed .....	6
Helhedsorientering og praksisrelatering .....	6
Tværfaglighed .....	7
Differentiering .....	7
Grundfag .....	7
Certifikatfag .....	8
Evaluering og bedømmelse .....	8
Afsluttende prøve i det uddannelsesspecifikke fag (grundforløbsprøven) .....	8
Love og bekendtgørelser.....	9

## Kompetencer

Mål	1) Levnedsmiddeldkendskab	2) De energigivende næringsstoffer	3) Kalkulation	4) Bæredygtighed	5) Gæstebetjening	6) Ergonomi	7) Drikkevarer	8) Grundtilberedning	9) Differentieret uddannelsesspecifik
Eleverne skal på grundforløb 2 opnå og kunne demonstrere nedenstående kompetencemål. De forskellige moduler bidrager i følgende grad til elevernes målopfyldelse – se afkrydsning ud for det enkelte læringsmål.									
<b>Eleven eller lærlingen skal have kompetence til med præstationsstandarden begynderniveau at kunne</b>									
1 Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2 Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4 Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5 Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.		X	X	X	X	X	X	X	X
6 Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.		X	X	X	X	X	X	X	X
7 Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.			X	X	X	X	X	X	X
8 Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.		X	X	X	X	X	X	X	X
9 Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.		X	X	X	X	X	X	X	X
10 Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11 Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12 Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.			X	X	X	X	X	X	X
13 Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14 Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.		X	X	X	X	X	X	X	X
15 Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16 Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.	X	X	X	X	X	X	X	X	X

17	Eleven kan anvende it-værktøjer til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.		X	X	X	X	X	X	X	X
18	Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.		X	X	X	X	X	X	X	X
19	Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.		X	X	X	X	X	X	X	X

## Indhold

Grundforløb 2 består af ni moduler, hvoraf ét modul er at betragte som et opsamlingsmodul, hvor der differentieres på faglig fordybelse på uddannelsesspecifikt område.

### 1. Levnedsmiddelkendskab / Hygiejne

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levnedsmiddelkendskab / Hygiejne</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtilberedning</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 2. De energigivende næringsstoffer / Sundhed

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Energigivende næringsstoffer</li> <li>Sundhed</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtilberedning</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 3. Kalkulation / Menulære

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkulation</li> <li>• Menulære</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodik og øvelser</li> <li>• Svind og visuelt</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 4. Bæredygtighed / Økologi / Refood

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bæredygtighed</li> <li>• Økologi</li> <li>• Refood</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundtilberedning</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 5. Gæstebetjening

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gæstebetjening</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorik og øvelser</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 6. Ergonomi

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ergonomi</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodik og øvelser</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 7. Drikkevarer

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drikkevarer</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensorik og øvelser</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 8. Grundtilberedning

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtilberedning</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Øvelser, der understøtter teorien</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 9. Differentieret uddannelsesspecifik

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"><li>Differentieret uddannelsesspecifik</li></ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"><li>Opsamling og specialkost</li></ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## Bæredygtighed

Learnmark er verdensmålsskole og der er derfor et stort fokus på at integrere bæredygtighed i undervisningen.

På gastronomuddannelsen er bæredygtighed i fokus under hele forløbet. Blandt andet indenfor nedenstående hovedområder

- Økologi
- Madspild
- Sæsonråvarer

## Helhedsorientering og praksisrelatering

Valg af arbejdsformer afspejler den arbejdsform, eleverne vil møde i deres oplæringsvirksomheder. Eleverne vil derfor kunne anvende kompetencer fra skoleopholdet i deres oplæringsvirksomhed, ligesom erfaringer fra oplæringsvirksomhederne vil blive inddraget i skoleundervisningen.

Elevernes egne erfaringer fra oplæringsvirksomheder samt undervisernes erfaringer fra deres arbejdspladser inddrages for at koble skolens undervisning til den praktiske hverdag, eleverne enten kender fra eller kommer til at møde i deres oplæringsvirksomhed.

Virksomhedsbesøg bruges til at demonstrere relevans og kobling af skolens undervisning i forhold til kommende opgaver i oplæringsvirksomheden.

Grundforløbets moduler organiseres, så der er progression i viden, færdigheder, kompetencer, metoder og materialer, så der er genkendelighed og forståelse for, at de forskellige moduler tilsammen udgør en helhed.

Samme videns-, færdigheds- og kompetencemål vil derfor optræde i flere af de faglige temaer i forskellig ikklædning.

Eleverne udarbejder gennem grundforløbet en dokumentationsportfolio i det uddannelsesspecifikke fag.

Grundfagene er praksisrelaterede, hvor det giver mening, og inddrager relevante emner fra den faglige undervisning, ligesom der i den faglige undervisning anvendes begreber og metoder fra grundfagene. Se faglige bilag for grundfagene ([link](#))

## Tværfaglighed

---

Eleverne vil opleve genkendelighed i brug af begreber og termer på tværs af faglige temaer i det uddannelsesspecifikke fag og grundfag. Derved oplever eleverne relevans for grundfagene i den faglige undervisning, ligesom elevernes erfaringer og kompetencer fra den faglige undervisning støtter læringen i grundfagene. Undervisningen organiseres som både teoretisk og praktisk undervisning, hvor teori omsættes i praksis, og hvor praktisk viden omsættes i teori.

## Differentiering

---

Undervisningen tilrettelægges differentieret.

Der differentieres på den tid, eleverne har til rådighed til en opgave.

Der differentieres på krav til opgavens udførelse. Alle elever skal opnå undervisningens mål i tilfredsstillende grad. Særligt hurtige elever tildeles supplerende opgaver på samme eller højere niveau.

Undervisningen organiseres i f.eks. par- og gruppearbejde ud fra underviserens kendskab til elevernes læringsforudsætninger, så underviseren kan differentiere på lærerstøtte til de elever, der har brug for mere lærerstøtte for at opnå målene.

Undervisningen tilrettelægges multimodalt.

## Grundfag

---

På grundforløb 2 gastronomi er der følgende grundfag, der alle er overgangskrav med beståelseskrav:

- Dansk E
- Naturfag E

Grundfagene følger fagbilagene og vejledningerne med hensyn til indhold, løbende og slutevaluering, bedømmelseskrav og -kriterier. Grundfagene tilrettelægges så fagintegrerede, som muligt. Se fagbilag for fagene ([link](#))

## Certifikatfag

---

Certifikatfag bliver gennemført som kursus efter de regler, retningslinjer og krav om indhold, der er gældende. På GF2 gastronom er der følgende certifikater, der alle er overgangskrav med beståelseskrav:

- Almen fødevarerhygiejne efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser mv.
- Førstehjælp på erhvervsuddannelserne efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner
- Elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer

## Evaluering og bedømmelse

---

Underviseren vurderer løbende den enkelte elev ud fra følgende kriterier:

- Elevens anvendelse af fagets fagsprogsprog og metoder
- Elevens anvendelse af færdigheder i praktisk opgaveløsning
- Elevens omsætning af teoretisk viden til praktiske færdigheder.

Hvert modul dokumenteres af en række teoretiske opgaver i elevens arbejdsportfolio, som eleven skal løse og mundtligt kunne gøre rede for.

Underviseren bedømmer eleven gennem dialog, skriftlige evalueringsprøver efter hvert modul samt løbende overværelse af anvendte praktiske færdigheder. Eleven modtager løbende feedback.

Udover den faglige viden og de faglige færdigheder vurderes eleven løbende på fremmøde, tilgang til opgaverne, selvstændighed i opgaveløsning, samarbejde, motivation og engagement. Eleven gives løbende såvel mundtlig som skriftlig feedback. Andre medarbejdere kan involveres i dette, hvis det er til gavn for eleven.

## Afsluttende prøve i det uddannelsesspecifikke fag (grundforløbsprøven)

---

Grundforløbet afsluttes med en prøve i det uddannelsesspecifikke fag (grundforløbsprøven). Prøven bedømmes med ekstern censur.



Inden afholdelse af grundforløbsprøven, gives eleven en standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen i det uddannelsesspecifikke fag.

Til eksamen skal eleven demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer både teoretisk og praktisk. Prøvegrundlaget består af arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -processer, den faglige samtale med eksaminator og censor, det fremstillede produkt samt den mundtlige fremlæggelse. Projektet skal fremlægges mundtligt ved hjælp af et IT baseret præsentationsværktøj som fx PowerPoint, Prezi ea.

Der afsættes 7 dage til udarbejdelse af projektet.

Præstationen bedømmes med karakteren bestået/ikke bestået

## Love og bekendtgørelser

---

Følgende love og bekendtgørelser ligger til grund for denne lokale undervisningsplan:

Lov om erhvervsuddannelser: [Erhvervsuddannelsesloven \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/953)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/953>

Fagbilag gastronom <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/227>

Bekendtgørelse om grundfag: [Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/227)

Bekendtgørelse om prøver og eksamen: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/953)

Bekendtgørelse om karakterskala: [Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/953)

Vejledninger til grundfag: [Fagbilag og vejledninger | Børne- og Undervisningsministeriet \(uvm.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/953)