

2017



Lokal undervisningsplan Gastronomer

CENTER FOR
FØDEVARER
& ERNÆRING **uch**

UDDANNELSESCENTER HOLSTEBRO | Døesvej 70 -76 7500 Holstebro

Indhold

Om afdelingen	2
Udstyr og lokaler	2
Organisering	3
Samarbejde med det faglige udvalg	3
Fagrække og timestfordeling.....	4
Fagfordeling Gastronom 2.....	5
Pædagogiske og didaktiske overvejelser	7
Didaktisk model for gastronom uddannelsen	9
Som skole skal vi:.....	10
Evaluering, prøver og eksamener	11
Merit.....	12
Vurdering om elevens optagelse i skolepraktik.....	12
Overgangsordninger	14

Hovedforløbet gastronom, version 05

Om afdelingen

Alle undervisere i gast teamet er fagligt uddannet, som gastronomer, og har min 5 års relevant erhvervserfaring. Flere har tidligere været ansat som ledende medarbejdere, afdelingsledere.

Alle har enten gennemgået PG, erhvervspædagogiske grunduddannelse, eller PD, pædagogiske diplomuddannelse, flere har siden deltaget i pædagogisk efteruddannelse og kompetenceudvikling, med et eller to moduler af voksenunderviser uddannelsen.

Flere har været på hospitanttjeneste i forskellige virksomheder inden for branchen.

Udstyr og lokaler

Center for fødevarer & ernæring råder over nedenstående lokaler,

køkkener,
bagerier,
skærestuer,
pølsemageri,
røgeri,
teorilokaler,
naturfagslokaler,
åbent læringscenter,
faste edb lokaler,
restaurant,
bistro,
slagterbutik
bagerbutik,
samt gruppe/samtalerum.

Alle lokaler er indrettet med de til fagene hørende maskiner og udstyr.

Alle teorilokaler er udstyret med Aktiv Board.

Alle undervisere er tildelt en bærbar PC'er, og der er 36 stk. bærbare pc'er til elevbrug.

Organisering

Planlægning og organiseringen af arbejdet foregår i et lærerteam.

Dette er for at opnå kontinuitet og helhedsorientering i undervisningen, således at undervisningsplanlægningen tager udgangspunkt i elevens medansvar, under hensyn til den enkelte elevs uddannelsesplan, samt samarbejde på tværs af fagene.

Virksomhedssamarbejde

For at sikre og følge op på hvilke områder eleven har beskæftiget sig med, udsendes der sammen med indkaldelsen til et skoleophold en praktikerklæring, hvor elev og mester i fællesskab skal vurdere hvilke emner og på hvilket niveau eleven har været beskæftiget.

Praktikerklæringen sendes retur til skolen, og videresendes til kontaktlæreren, hvor læreren har mulighed for at vurdere elevens kompetencer og evt. sammen med eleven tage højde for dette når elevens uddannelsesplan skal tilrettelægges evt. med særlige indsatsområder på skoleforløbet.

Underviserne har løbende kontakt med virksomhederne gennem elevplan, telefonkontakt, elevbesøg og mester/forældredag.

Samarbejde med det faglige udvalg

Skolen samarbejder løbende med et fagligt udvalg. Der vil være følgende hovedpunkter:

- Alle lærekontrakter godkendes og påtegnes af det faglige udvalg
- En repræsentant fra det Faglige Udvalg sidder i skolen Lokale Uddannelsesudvalg
- Det faglige udvalg deltager i udviklingen af opgaver til svendeprøve
- Det Faglige udvalg godkender eventuelle meritter eller godskrivninger på elever

Om tilrettelæggelsen af grundforløbet, således at eleverne får mulighed for at tilegne sig de kompetencer der er nødvendige, for at kunne få en naturlig overgang til hovedforløbet efter at de er startet på praktikstedet.

Lokalt uddannelsesudvalg

Der er nedsat et lokalt uddannelsesudvalg for gastronom uddannelsen. Udvalget holder 2-4 planlagte møder årligt, 1 i hvert halvår / kvartal. Udvalget består af 4 repræsentanter fra henholdsvis arbejdsgiver og arbejdstager side. Desuden deltager 1 medarbejderrepræsentant. Skolen har sekretær funktionen.

Elevråd

Der vælges et elevråd på tværs af alle elevhold på Fødevarer & Ernæring. Elevrådsmøder afholdes ca. hver anden uge pr. 5 ugers periode.

Elevplan

Gastronom hovedforløb er fuldt integreret med elevplan på www.elevplan.dk

Eleverne møder elevplan / uddannelsesbog og deres uddannelsesplan, sammen med deres kontaktlærer i starten af hver skoleperiode. De gennemgår sammen, hvilke områder eleven skal udvikle sine kompetencer, og eleven planlægger indsatsområder, valgfagsmuligheder i forbindelse med de læringsaktiviteter der er på skoleforløbet.

Uddannelsesbogen og uddannelsesplanen følger eleven gennem hele uddannelsen. Her kan elev, kontaktlærer og virksomhed se dokumentation og karakterer for den undervisning, eleven har gennemgået.

Fagrække og timefordeling

Fordelingen af fagene på de forskellige skoleperioder

Gast 1

Gastronomassistent kan afsluttes efter første hovedforløb med eksamen

Modul 1 – 6 uger	Modul 2 – 2 uger	Modul 3 – 2 uger
Det klassiske køkken, samt grundteori	Metoder, varekendskab, kalkulation, koldt, varmt køkken	Prøveeksamen

Gast 2

Modul 1- 3 uger	Modul 2 – 2 uger	Modul 3 – 2 uger	Modul 4 – 3 uger
Det klassiske køkken Planlægning og produktion	Det kolde køkken med nytænkning	Nye metoder og maskiner	Prøveeksamen med censor

Gast 3

Modul 1-2 uger	Modul 2-2 uge	Modul 3 – 2 uge	Modul 4-1 uge
Produktudvikling og produktion	Innovation og Iværksætter	Klassisk og kreativ køkken	Svendeprøve

Timefordeling, valgfrie, specialefag og valgfag gastronom 1, første modul

Fag	Uger/timer	Niveau	Evaluering
Varekendskab 1 2589	1,5 uge/37,5 t.	Rutineret	Karakter
Læring og kommunikation 23016	1 uge/25 t.	Uden niveau	Karakter
Salg og service 23029	1 uge/25 t.	F. niveau	Karakter
Ernæringslære 32017	½ uge/12,5 t.	Begynder	Bestået
Regning og kalkulation 32421	1 uge/25 t.	Rutineret	Karakter

Produktionshygiejne 32422	1 uge/25 t.	Rutineret	Karakter
Køkkenpraktik 33617	3,5 uge/87,5 t.	Rutineret	Karakter
Valgfag	0,5 uge/12,5 t.	Rutineret	Bestået
Total	10 uger/250 t.		

Fagfordeling Gastronom 2.

Fag	Uge/timer	Niveau	Evaluering
Engelsk 23008	2 uger/50 t.	Begynder F.	Karakter
Arbejds miljø 33619	½ uge/12,5 t.	Begynder F.	Bestået
Naturfag i produktionen 33620	1 uge/25 t.	Begynder F.	Karakter
Varekendskab 2 2590	1 uge/25 t.	Avanceret	Karakter
Planlægning og produktion 33623	1 uge/25 t.	Rutineret	Karakter
Dansk/fransk Menulære 33622	1 uge/25 t.	Rutineret	Karakter
Praktisk køkkenarbejde 1408	2 uger/50 t.	Avanceret	Karakter
Produktudvikling Produktion og service 23024	1 uge/25 t.	Begynder	Bestået

Valgfag	½ uge/12,5	Rutineret	Bestået
Total	10 uger/250 t.		

Fagfordeling Gastronom 3

Fag	Uger/timer	Niveau	Evaluering
Helhedsforståelse 1381	½ uge/12,5	Begynder	Bestået
Innovation og Iværksætter 23013	1 uge/25 timer	Begynder F.	Karakter
Planlægning og produktion 33623	2 uger/50 t.	Rutineret	Karakter
Praktisk køkkenarbejde 1408	2 uger/50 t.	Avanceret	Karakter
Valgfag	½ uge/12,5 t.	Rutineret	
Valgfri speciale	1 uge/25 t	Rutineret	
Total	7 uger/175 t.		

Læringsaktiviteter Gast 1

Læringsaktiviteterne er beskrevet på www.elevplan.dk/holstebrots.dk og kan findes under udbudte forløb.

Du skal på gast 1 arbejde med nytænkning- og det klassiske køkken, hvor du vil stifte bekendtskab med både det kolde- og varme køkken. Der vil være en rød tråd fra teori til praksis. Derudover vil du stifte bekendtskab med fagene; salg og service, læring, kommunikation, samarbejde, ernæringslære,

varekendskab, regning og kalkulation disse fag vil være tilrettelagt sådan, at du vil kunne bruge dem i din hverdag.

Forløbet er tilrettelagt så der indgår teoretiske og praktiske opgaver, som både udføres på skolen og hjemme.

Sidst på forløbet har du i faget køkkenpraktik opgaver, hvor der arbejdes med forskellige råvarer, hvor nytænkning og kreativitet vil være en vigtig del (nytænkning kan være: nye måder at tilberede og anrette fisk, kød, grøntsager osv. som er relateret til hvad der sker ude på hotellerne og restauranterne).

Du skal påregne hjemmearbejde gennem hele forløbet.

Læringsaktiviteter Gast 2

Du skal på gast 2 arbejde med nytænkning- og det klassiske køkken, hvor du vil stifte bekendtskab med både det kolde- og varme køkken. Der vil blive arbejdet med nye maskine og anden måde at tilberede på. Der vil være en rød tråd mellem teori og praksis. Derudover vil du stifte bekendtskab med fagene: arbejdsmiljø, naturfag i produktion, dansk/fransk menu lære, planlægning og produktion. Der vil på enkelte dage blive arbejdet i slagter, bager og konditor.

Som afslutning på gast 2, vil der være en prøveeksamen, hvor der vil være censor.

Læringsaktiviteter Gast 3

Du skal på gast 3 arbejde med nytænkning- og det klassiske køkken. Der vil være mange selvstændige opgaver, som udfordrer den enkelte elev. Der vil blive arbejdet innovativt med nye maskiner og anden måde at tilberede på. Der vil være en rød tråd mellem teori og praksis. Derudover vil du stifte bekendtskab med fagene: Innovation/iværksætteri, helhedsforståelse, valgfag, planlægning/produktion, varekendskab og praktisk køkkenarbejde

Som afslutning på gast 3, vil der være afsluttende svendeprøve.

Pædagogiske og didaktiske overvejelser

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i et lærings begreb, der sætter fokus på den individuelle læring og på elevens inddragelse og medansvar.

Målet med skolens uddannelser og med undervisningen er, at skolen giver eleven mulighed for læring og kompetenceudvikling med udgangspunkt i den enkelte elevs behov.

Eleven skal have mulighed for at udvikle sine faglige, almene og personlige kompetencer så de kan anvendes i forbindelse med: Erhverv, uddannelse, samfundsmæssig og personligt virke.

Undervisningen tilrettelægges i praksisnære og helhedsorienterede forløb, som understøtter elevens selvstændighed og mulighed for medansvar for egen udvikling og læring.

Undervisningen tilrettelægges differentieret, hvor elevens mål og personlige uddannelses plan og dermed elevens nærmeste udviklingszone er et væsentligt udgangspunkt, så eleven støttes, inspireres og udfordres i undervisningen.

Undervisningen består af en hensigtsmæssig kombination af forskellige undervisningsformer som for eksempel formidlende dialogbaseret undervisning, projektarbejde, cases, og opgaveløsning, hvor læringen -

forstået som den proces der omdanner erfaringer til erkendelse - sikres på bedste vis. Dette sikres ved høj grad af elevdeltagelse og aktivitet, hvor der også er plads til fordybelse, og ved at lærerne på ansvarlig måde støtter og udfordre den enkelte elev ud fra dennes behov. Dette sker ved undervisernes og kontaktlærernes løbende vejledning og evaluering i samarbejde med eleven.

Al læringsaktivitet på skolen skal iværksættes ud fra, at eleven er i centrum.

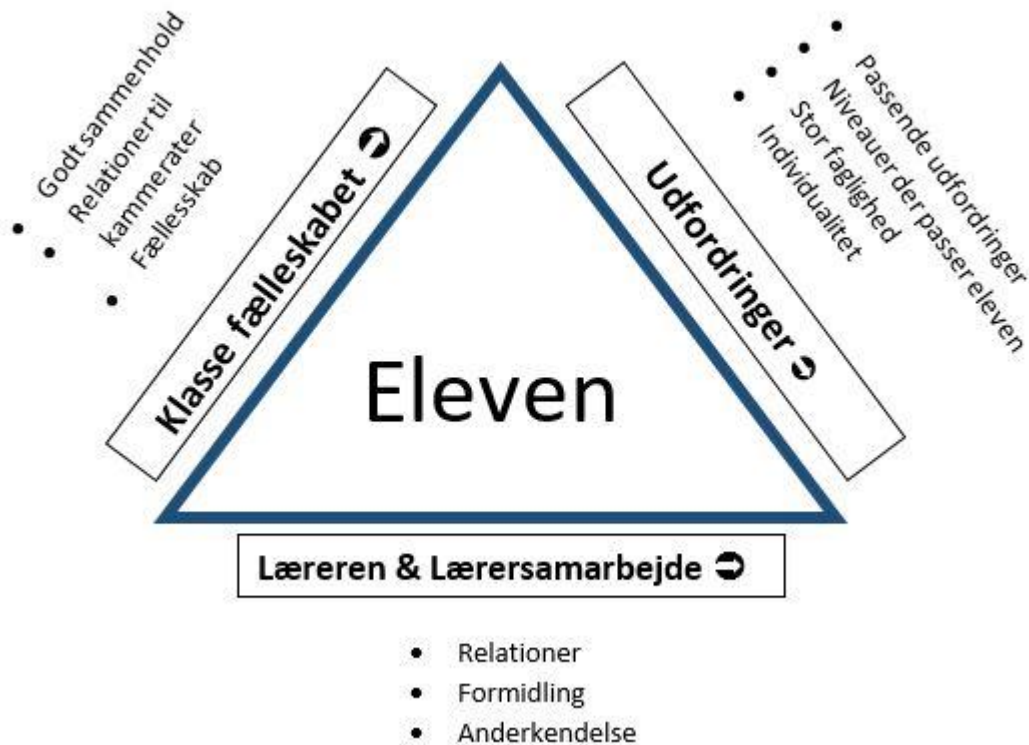
Indflydelse, ansvar og aktiv deltagelse er nøje forbundne, og at eleverne skal være aktive parter betyder, at de sammen med lærerne skal inddrages i udformningen af uddannelsesforløbene.

Overordnet sker dette gennem udarbejdelse af uddannelsesplaner, men hvis eleven i det daglige skal tage større ansvar for egne læringsprocesser, skal eleverne gives reel indflydelse og medbestemmelse i den daglige pædagogiske praksis, hvilket klart skal fremgå af den lokale uddannelsesplan med udgangspunkt i det enkelte fagområde.

Vores uddannelseskultur, pædagogiske praksis skal dreje sig om at tilrettelægge muligheder for eleverne, så de kan og får lyst til at udvikle sig fagligt og personligt. Dette kræver udvikling af nye læringsformer, nye evalueringsformer og et stærkt udvidet lærersamarbejde. Lærernes faglige, tværfaglige og pædagogiske kompetencer skal udfordres i denne sammenhæng, med en positiv og anerkendende tilgang til eleven.

Skolen udarbejder en fælles holdning og strategi med henblik på identifikation af vore elever og for samarbejdet med dem. Strategien skal koncentrere sig om en lokal, tidlig og faglig baseret indsats, der tager udgangspunkt i det konkrete samarbejde med eleverne. Uddannelsesplanlægningen må være rummelig og koordineret og sætte fokus på det essentielle i de faglige arbejdsprocesser og metoder.

Didaktisk model for gastronom uddannelsen



Faglighed og praksislæring

Der arbejdes tværfagligt imellem fagene. Der forefindes urtehave – ønsker for fremtiden er en ”sansehave” med ude miljø, duftende planter, frugt træer og buske som kan integreres i undervisningen. Eleverne undervises af slagtere og bagere på 1. og 2. hovedforløb i forhold til varekendskab, planlægning og produktion

Eleverne får introduktion til nye tilberedningsmetoder eks. Souse Vide. Fermentering, Confitering, dehydreing, samt arbejde med molekylær gastronomi

Konstruktiv læringsmiljø

I undervisningen tages der hensyn til elevernes styrker/svagheder, både individuelt og på gruppe niveau

Der bruges flere formative evalueringsformer – Gruppe fremlæggelse/Kahoot quiz.

Eleverne er med til fælles evaluering i praktik.

Elevernes praktikerklæringer bruges som undervisnings redskab i forhold til elev og lærerene imellem.

Der arbejdes tværfaglig både i praktik og teori

Der arbejdes differentieret ud fra flere niveau (talent niv. Valgfri fag på højre niv.)

Mangfoldighed og engagement

Daglig Kommunikation – lærer/lærer, elev/lærer, elev/elev i mellem, der er samarbejde omkring svendeafslutninger med andre hovedforløb. Eks 1 HF og 3 HF.

Arbejder med grupper/blander dem i forhold til evner og opgaver

Ture til: bryggeri/Østerstur/svampetur

Møde eleven i øjenhøjde (hvordan har du det?) Åben for styrker / svagheder

Nyudvikling og understøttende teknologi

Ipad/PC bruges aktivt både i praktik og teori herunder kalkulation. Youtube video bruges til underbygning af læring

Vi stræber hele tiden efter at have en opdateret maskine park (Udstyr) i lokalerne

Arbejdes med molekylær gastronomi eks. Souse Vide, Fermentering, Maldon salt, Panko rasp, Maltodextrin og Isomalt

Som skole skal vi:

- Skabe muligheder for at hjælpe eleverne med at træffe valg.
- Give lærerne indsigt i læringsprocesser og vejlede om disse.
- Arbejde med at integrere eleverne i skolens sociale liv.
- Evaluere og bruge resultaterne til forbedring af elevernes læringsprocesser.
- Samarbejde med andre lærere, kontaktlærere, SSP-kordinator og vejledere om at give eleverne optimale uddannelsesbetingelser.
- Sikre at eleverne altid tilbydes et højere niveau end de i forvejen har gennemført både i den praktiske og teoretiske læring.
- Støtte den individuelle læring med interaktive IT-systemer og andre former for computerbaseret undervisning.

Eleverne kommer til at arbejde i et lærings- undervisningsmiljø, der primært er praktisk arbejde og hvor det teoretiske fagstof læres i tilknytning til det praktiske arbejde.

Eleverne skal arbejde selvstændigt og i indbyggede team-samarbejder, hvor du sammen med 3 til 4 kammerater, skal løse en beskrevet opgave.

Eleven har medansvar for din egen læring - og vi stiller derfor krav til din egen vilje og indsats i undervisningen.

Eleverne vil opleve et læringsmiljø, hvor kammeratskab og samarbejde har høj prioritet. I dag er det ikke tilstrækkeligt at være dygtig rent fagligt. Man skal også udstråle vilje, initiativ, handlekraft og arbejdsglæde - til gavn for kolleger, kunder og virksomhedens driftsøkonomi.

Evaluering, prøver og eksamener

Der er følgende afsluttende prøver i uddannelsen

For elever, der afslutter gastronomuddannelsen efter 1. hovedforløb som gastronomassistent eller

efter 3. hovedforløb med specialet kok, afholder skolen mod slutningen af skoleundervisningen en afsluttende eksamen, der samtidig udgør en svendeprøve. Eksamen består af en kreativopgave med en råvarekurv, hvor eleven skal lave 2 retter. Der skal i forbindelse med denne opgave, udfærdiges et skriftligt materiale, som laves dagen før, og udleveres til censor dagen efter. På eksamensdagen fremstiller eleven sine retter som bliver bedømt, hvorefter der er en mundtlig eksamen. Den afsluttende prøve finder normalt tidligst sted 3 måneder før eleven er udlært.

Skolen tilrettelægger forløbet af eksamen, efter samråd med det faglige udvalg. Prøverne tilrettelægges som individuelle prøver. Opgaverne stilles af skolen efter samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg.

Det faglige udvalg udarbejder en censorvejledning der er tilgængelig på skolen, og skolen udarbejder en eksamensvejledning der kan ses på skolens hjemmeside.

Løbende bedømmelse og evaluering af eleven:

Der indlægges enkelte prøver for at vurdere elevens standpunkt i forhold til mål for de faglige discipliner.

Der foretages løbende formativ bedømmelse på grundlag af løste opgaver.

Bedømmelse indgår i den endelige bedømmelse og sikrer samtidig en kvalitetsbevidsthed og progression i forløbet, såvel fagligt som alment. Der kan indlægges personlig vejledning og samtaler undervejs i forløbet. Løbende samtaler mellem eleven og lærer, samt fælles klasse/holddiskussioner af forløbets karakter.

Der afholdes løbende samtaler om undervisningen, mellem elever og lærer, hvor undervisningen diskuteres

Talentspor

Elever på talentspor arbejdes der med en metode kaldet "Bakspejlet"

Metoden er bygget op under nedenstående punkter

1. Eleven starter med at klargøre og planlægge deres arbejdsdag hjemmefra. De starter derved køkkendagen op, uden at deltage i dagens gennemgang. Det skal derfor sikres, at eleven er selvstændig og stærk nok, til selv at gennemskue og finde de kritiske steder og processen.
2. Når eleverne afleverer, bedømmes de et taksonomisk niveau højere, end de andre elever. Dertil ligger der i evaluering af deres afleverede mad, op til en mere reflekterende evaluering.
3. Eleverne bliver også bedt om at udfylde et bagspejl, for hver køkkenlektion. Dette bagspejl er opbygget efter J. Hattie principper for Feed back / Feed up / Feed forward.

4. Dette bakspejl gennemgås 2-4 gange i forløbet med eleven. På denne måde sikres den refleksive og lærings processen hos eleven.

Ved opfølgningen med eleven arbejdes der med de nedestående refleksions spørgsmål:

Bakspejl refleksions spørgsmål

- Hvad tænkte /undrede jeg mig over, da jeg forberedte mig til dagens lektion?
- Hvad har jeg lært i dag?
- Hvad skal jeg huske til næste gang jeg laver disse retter?
- Hvilke erfaringer kan jeg bruge fra mine medstuderende?
- Hvad vil jeg med basis i det, jeg har lært i dag, arbejde med hjemme i køkkenet?

Merit

Hvis en elev har dokumenteret merit for et fag, tilbydes eleven faget enten på et højere niveau, eller eleven tilbydes anden fag relevant undervisning, eller eleven kan fritages for undervisningen.

Uanset hvad eleven ønsker, vil dette foregå i nært samarbejde med praktikvirksomheden. Der skal udfyldes et merit skema, der skal underskrives af skolen, eleven og virksomheden. Derefter skal elevens personlige uddannelsesplan tilpasses.

Vurdering om elevens optagelse i skolepraktik

lever med bevis for gennemført adgangsgivende grundforløb kan – på baggrund af personlig ansøgning og samtale med instruktør fra skolepraktikafdelingen - optages i skolepraktik en måned efter at grundforløbet og en studevejleder er gennemført, såfremt de opfylder nedennævnte krav.

Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse i skolepraktik:

Skolepraktikinstruktøren orienterer eleverne ved opstart og afslutning på grundforløbets anden del om skolens praktikpladsfunktion og registrerer den enkelte elev som praktikpladssøgende. Elever, som er fraværende på det pågældende tidspunkt, indkaldes via deres skole e-mail adresse og Elevplan til en ny orientering.

For at komme i betragtning til skolepraktik skal eleven være registreret som søgende, senest den dag vedkommende afslutter det grundforløb på uddannelsen. Såfremt eleven ikke er registreret pr. denne dato, fortaber eleven retten til skolepraktik. Hvis en registreret elev to uger før afslutning af grundforløbet, endnu ikke har opnået en praktikplads, og eleven stadig står som søgende, indkaldes han/hun til obligatorisk skolepraktikmøde med studievejlederen og skolepraktikinstruktøren. Mødet afholdes på UCH, og der er mødepligt, hvis man ønsker at komme i skolepraktik.

Elever, som ikke møder frem, fortaber sin ret til skolepraktik og kan ikke senere ønske at blive optaget på skolepraktik. En uge efter afslutning på GF2 indkaldes skolepraktikeleverne til en EMMA-vurdering, hvor studievejlederen og skolepraktikinstruktøren er tilstede.

Optagelse på skolepraktik er betinget af, at eleven opfylder følgende krav:

- Eleven skal fra starten af grundforløbet have 3 uddannelsesønsker i sin uddannelsesplan i Elevplan

- Eleven må ikke være startet på anden uddannelse som ikke kan afsluttes ordinært inden for en måned efter afslutningen på grundforløbet
- Eleven må ikke have fået tilbudt en uddannelsesaftale
- Eleven skal have synlig profil på www.praktikpladsen.dk ved afslutningen af grundforløbet eller senest 14 dage efter SKP mødet
- Eleven skal kunne dokumentere sin jobsøgning ved løbende at ajourføre "Praktikpladssøgning" under Uddannelsesplanen i Elevplan
- Eleven skal være egnet. Egnethed defineres ved EMMA kriterierne: "Egnet til faget, Mobil geografisk, Mobilt fagligt, Aktiv søgende".

Ved vurdering af elevernes egnethed i forbindelse med optagelse til skolepraktik, lægges der meget vægt på, at eleven har været aktiv søgende, samt at han/hun har gennemført grundforløbet. I forbindelse med tilmeldingen til skolepraktik, skal der vedlægges en oversigt over de stillinger, som eleven har søgt. Eleven bliver gjort opmærksom på, at det er vigtigt, at der gemmes kopi af ansøgninger og afslag, så det kan dokumenteres, at eleven har været aktivt søgende.

Alle elever, som bliver indkaldt og deltager i det obligatoriske skolepraktik møde, kan ansøge om optagelse på skolepraktik.

Elever der ønsker skolepraktik skal udarbejde en skriftlig ansøgning til praktikcentret. På baggrund af ansøgningen indkaldes eleven til optagelsessamtale – Hvor? Ved optagelsessamtalen foretager praktikcentret en vurdering af, om eleven er egnet til at gennemføre den ønskede uddannelse. Om eleven - efter gennemført uddannelse – kan forventes at være klar til at indgå i erhvervslivet. Samt om eleven opfylder alle de formelle betingelser for at blive optaget til skolepraktik.

Det er et krav, at eleven i hele SKP perioden opfylder EMMA kriterierne. Optages eleven vil praktikcentret derfor løbende foretage EMMA vurdering af eleven. I den løbende egnethedsvurdering lægges der vægt på, om eleven får et tilfredsstillende udbytte af skoleundervisning og praktik, ligesom der kan indgå en vurdering af elevens samlede adfærd i relation til beskæftigelse inden for uddannelsesområdet, herunder elevens evne til fx at overholde mødetider og aftaler.

Optagelse på skolepraktik:

Elever, der opfylder betingelserne for at kunne optages til skolepraktik efter afslutning af grundforløbet, optages af Praktikcentret til opstart i skolepraktik en måned efter grundforløbets afslutning, medmindre eleven forinden har indgået en uddannelsesaftale.

En elev der ufor skyldt har mistet en uddannelsesaftale, kan efter en konkret afgørelse optages til skolepraktik. Vurderingen af hvorvidt eleven ufor skyldt har mistet sin uddannelsesaftale, foretages af det praktikcenter, som eleven skal optages på.

Elever som afslutter en kort uddannelsesaftale inden for en uddannelse med skolepraktik, tilbydes at fortsætte uddannelsen på skolepraktik, hvis der ikke indgås en ny kort aftale eller restuddannelsesaftale.

I passende tid før den korte aftales slutdato, sendes et brev til eleven med information om muligheden for skolepraktik.

Eleven skal opsøge og må ikke afslå tilbud om en praktikplads (henholdsvis skolepraktik-plads) i hele landet. Skolen vejleder om muligheden for at opnå mobilitetsfremmende ydelser.

Ved optagelse indgår Praktikcentret en skoleaftale med eleven. Aftalen består af en skriftlig overordnet aftale og suppleres i Elevplan af løbende ajourføring af en detaljeret plan for elevens praktikuddannelse med tilhørende skoleundervisning, herunder bestemmelser om, hvordan optagelsesbetingelserne skal opfyldes, hvordan og hvornår eleven forventes at nå uddannelsens mål, og hvordan der følges op på planen.

Overgangsordninger

Overgangsordninger for hovedforløb Fødevarer & Ernæring

Elever der har bestået grundforløbsprøve, og som efter den 01-08-2015 tegner en uddannelsesaftale med en virksomhed, skal som udgangspunkt forsætte på den uddannelsesversion de er startet deres uddannelse på.

Såfremt virksomhed og elev ønsker at overgå til den nye bekendtgørelse gældende pr. 01-08-2015 skal begge parter tegne et tillæg til uddannelsesaftalen, såfremt varighed og indhold ændres væsentlig.

Overgangsordningen i den lokale undervisningsplan angiver, at eleven ikke behøver at have opnået overgangskravene til hovedforløbet, da disse fag godskrives.

Fag der godskrives er:

- 1720 Bager – Naturfag E
- 1670 Detailslagter – Naturfag E, Dansk E
- 1680 Ernæringsassistent – Naturfag E, Dansk E
- 1715 Gastronom – Naturfag F, Informationsteknologi F

Der kan ikke godskrives for fagene:

- Hygiejne
- Førstehjælp og brand