

2019



Lokal undervisningsplan Gourmet Slagter

EUD | EUX
FØDEVARER uch
FOR SPECIALERNE – BUTIK, DELIKATESSE OG SLAGTER
JAN EMTKJÆR JENSEN (JEJ)

UDDANNELSESCENTER HOLSTEBRO | Døesvej 70 - 76 7500 Holstebro

Indhold

Om afdelingen	2
Udstyr og lokaler	2
Organisering	3
Lokalt uddannelsesudvalg	3
Samarbejde med det faglige udvalg	4
Fagrække og timestfordeling.....	5
Pædagogiske og didaktiske overvejelser	7
Evaluering, prøver og eksamener	10
Merit	10
Brancheopgaver.....	Fejl! Bogmærke er ikke defineret.
Vurdering om elevens optagelse i skolepraktik.....	10
Overgangsordninger	12

Hovedforløbet Gourmetslagter, version 08

Om afdelingen

Alle undervisere i slagter teamet er fagligt uddannet, og har min 5 års relevant erhvervserfaring. Flere har tidligere været ansat som ledende medarbejdere, afdelingsledere eller har drevet selvstændig virksomhed.

En del har ligeså efteruddannet sig til levnedsmiddeltekniker, eller procesteknolog.

Alle har enten gennemført uddannelse som 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 undervisere har liniefag fra seminaret, samt IT efteruddannelse i form af PC-kørekort.

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 indsats områder på skoleforløbet.

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

Samarbejdsaftaler med virksomheder

For at gennemføre undervisningen for Gourmetslagter med specialet slagter, har Uddannelsescenter Holstebro en samarbejdsaftale med Sevel Slagterhus, hvor der er det nødvendige udstyr og lokaler til rådighed, for at gennemføre undervisningen.

Skolesamarbejde

Samarbejdsskoler i Gourmetslagter uddannelsen

Slagterteamet på Uddannelsescenter Holstebro har samarbejde med følgende skoler,

- EUC Syd,
- EUC Vest,
- Svendborg Tekniske Skole
- Nordvestjysk Uddannelsescenter Thisted,

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.

Samarbejdsskolerne er skoler med levnedsmiddel grundforløb som alle tilbyder det fagrettede specialemodul til gourmetslagteruddannelsen, fælles for dem alle er at de ikke gennemfører hovedforløbet til uddannelsen. Samarbejdet er formaliseret med 2 årlige møder, som afholdes på skift på skolerne, primært omkring erfaringsudveksling om grundforløbet, og hvad der sker af aktiviteter på hovedforløbet.

Lokalt uddannelsesudvalg

Der er nedsat et lokalt uddannelsesudvalg for Gourmetslagteruddannelsen. 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.

Samarbejde med det faglige udvalg

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

- Alle lærekontrakter godkendes og påtegnes af det faglige udvalg
- Skolen er udpeget som tilforordnet medlem i det Faglige Udvalg
- Det faglige udvalg deltager i udviklingen af opgaver til svendeprøve
- Det Faglige udvalg godkender eventuelle afkortninger af uddannelseslængde for 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.

Elevråd

Der vælges et elevråd på tværs af alle elevhold på Mad til mennesker. Elevrådsmøder afholdes ca. hver anden uge pr. 5 ugers periode.

Elevplan

Gourmetslagteruddannelsens 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, valgfags muligheder 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.

Alle undervisningsforløb på uddannelsen bliver udbudt i elevplan og beskrivelser for disse kan altid se der.

Fagrække og timefordeling

Trin 1 Gourmetslagter med speciale butik, delikatesse, slagter:

Grundfag F - niveau	Timer	Uger	Modul 1	Modul 2	Modul 3
Teknologi	50	2,00	12	25	13
Uddannelsesspecifikke fag Rutineret niveau					
Salg service	25	1,00		12	13
Kalkulation	25	1,00		13	12
Grovopskæring	12,5	0,5	12,5		
Detailopskæring	12,5	0,5			12,5
Tilberedning	25	1,00	13		12
Ernæringslære og lovgivning	25	1,00	12,5		12,5
	175	7,00	50	50	75
Karaktergivning i elevplan					
Delkarakter					
Standpunktkarakter					

Trin 2 Gourmetslagter med speciale butik, delikatesse, slagter:

Speciale Butik Avanceret niveau	Timer	Uger	Modul 4	Modul 5	Modul 6
Detailopskæring	25	1,00	12,5		12,5
Eksposering/kundebetjening	25	1,00	12,5		12,5
Måltidsløsninger	50	2,00		25	25
Valgfri specialefag	50	2,00		25	25
Valgfag	50	2,00	25		25
	200	8,00	50	50	100
Speciale Delikatesse Avanceret niveau					
Convenience	25	1,00			25
Detailopskæring delikatesse	25	1,00	12,5		12,5
Eksposering/kundebetjening	25	1,00	12,5		12,5
Måltidsløsninger	25	1,00		25	
Valgfri specialefag	50	2,00		25	25
Valgfag	50	2,00	25		25
	200	8,00	50	50	100
Speciale Slagter Avanceret niveau					
Detailopskæring	25	1,00	12,5		12,5
Slagtning af svin	37,5	1,50	12,5	12,5	12,5
Slagtning og bedømmelse af kreatur	37,5	1,50		12,5	25
Valgfri specialefag	50	2,00		25	25
Valgfag	50	2,00	25		25
	200	8,00	50	50	100
Karaktergivning i elevplan					
Valgfag	Bestået/Ikke bestået				
Delkarakter					
Standpunktskarakter					

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.

Det 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.

Det 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.

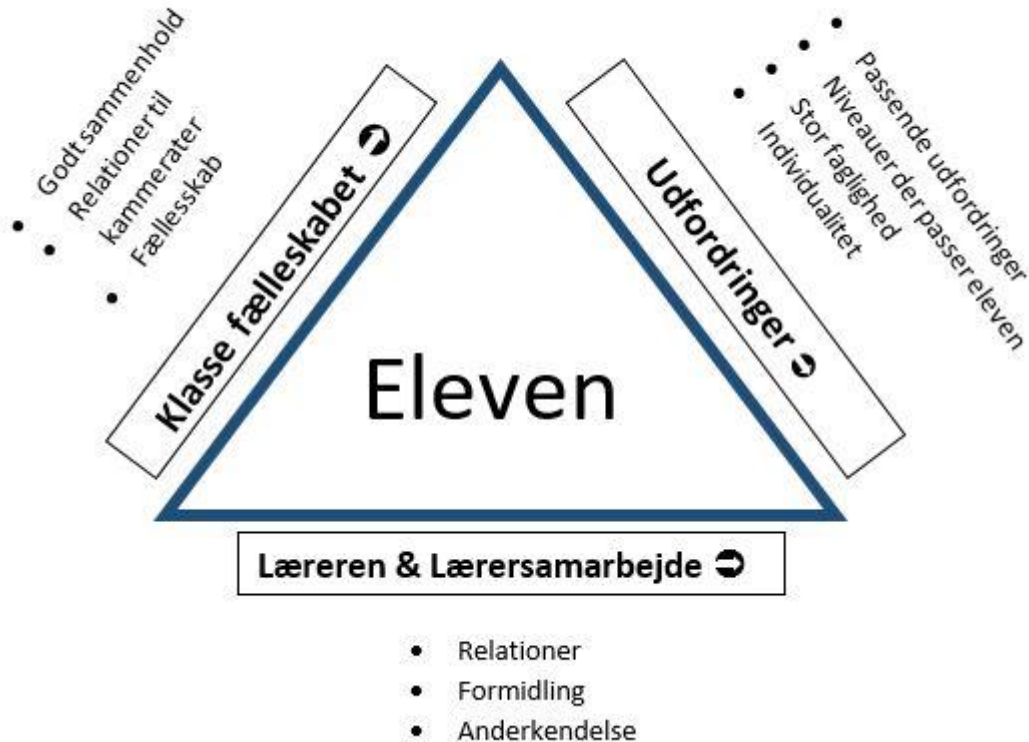
Overordnet sker dette gennem udarbejdelse af uddannelsesplaner, men hvis eleven i det daglige skal tage større ansvar for egne læringsprocesser, skal eleverne gives reel indflydelse og medbestemmelse i den daglige pædagogiske praksis, hvilket klart skal fremgå af den lokale uddannelsesplan med udgangspunkt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

Det 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 uddannelsen



Faglighed og praksislæring

Eleverne få hjemmeopgaver i forhold til det praktiske opgaver der skal udføres. Eks. Opskæring, dagen før skal eleverne løse en opgave som forberedelse til den kommende dages praktiske undervisning

At der drages teori med ind i den praktiske undervisning og omvendt.

Det er af stor vigtighed at samme underviser har eleverne i forhold til både praktisk og teori undervisningen i de faglige forløb. Sikre en god overlevering hvis ovenstående ikke kan efterleves.

Konstruktiv læringsmiljø

Differentiere ud fra at give eleverne mulighed for at fordybe sig det faglige stof, men også færdig og hurtigheds træning, bla ved gentagelser for højt fagligt niveau

Mangfoldighed og engagement

Når eleverne inddrages i undervisnings planlægningen af butiks forløb, hvor elevernes egen viden og baggrund bringes i spil.

Nyudvikling og understøttende teknologi

Der bruges Kahoot til repetition af faglige emner (quiz).

Elever arbejder med selvevaluering af deres praktiske færdigheder og kvalitets niveau i ex. opskæring

Skolen stiller krav til eleverne.

Dette skal ske på alle niveauer i organisationen.

Både krav om aktiv deltagelse i den daglige undervisning, krav om acceptabel adfærd, krav om sprogførelse og krav til almindelig omgang med materialer og inventar.

Der skal endvidere stilles krav om overholdelse af aftaler og mødetidspunkter.

Der skal gøres en aktiv indsats, der kan dokumenteres, med henblik på at hindre ulovlige forsømmelser og for at hindre tilfældig frafald. Eleverne skal støttes og ansvarliggøres i bestræbelserne for at gennemføre den valgte uddannelse.

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 arbejds glæde - til gavn for kolleger, kunder og virksomhedens driftsøkonomi.

Evaluering, prøver og eksamener

Der er følgende afsluttende prøver i uddannelsen.

Gourmetslagter aspirant.

Der afholdes en afsluttende prøve i forbindelse med afslutningen af 2 skoleperiode. Prøven bedømmes af læreren og en ekstern censor. Prøven afholdes af skolen.

Gourmetslagter med specialet:

butik, slagter, delikatesse.

Ved uddannelsens afslutning afholdes svendeprøve. Svendeprøven afholdes af slagterfagets fællesudvalg, jf. den altid gældende svendeprøvevejledning. Slagterfagets fællesudvalg varetager udpegelsen af skuemestere til bedømmelsen af denne. Gældende vejledning kan altid findes på slagterfagets fællesudvalgs hjemmeside på: www.slagterfaget.dk

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

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

Elever 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 studeievejleder 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

Overgang fra grundforløb bestået før 1. august 2015

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 Gourmetslagter – 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

Overgangsordning for skift fra version 7 til version 8

Elever kan i samarbejde med deres praktikvirksomhed ved udfyldelse af tillæg til uddannelsesaftale ændres til version 8. Ændringen kan foretages inden starten på trin 1 af uddannelsen, eller efter afslutning på trin 1. Elever der skifter version efter afslutningen af trin 1 bliver godskrevet for faget Teknologi F, da de tidligere har afsluttet grundfaget samfundsfag.