

Lokal uddannelsesplan for
Gastronomassistent og kok
hovedforløb 1

Indholdsfortegnelse

Lokal uddannelsesplan for Gastronomassistenter hovedforløb	3
Indledning	3
Metoder	4
Generelt om Inuili - Food College Greenland	5
Formål med uddannelsen	6
Adgangskrav til uddannelsen	6
1.1 Struktur for skoleundervisning og vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen	7
1.2.1 Pædagogisk, didaktisk og metodiske grundlag for undervisning på Inuili	9
1.2.2 At lære på Inuili – Food College Greenland	12
Undervisningsformer på Inuili - Food College Greenland	13
Forskellige måder at nå målet på	13
Metoder i undervisningen på Inuili	13
1.3 Indhold i fag og læringsaktiviteter herunder mål og delmål for uddannelsen	14
1.4 Tilbud om undervisning, der udfordrer elevers faglige og studiemæssige kompetencer via fokus på lokal, kulinarisk forståelse og udvikling	15
1.5 Tilbud om valgfag og muligheder for påbygning samt vejledning herom	15
1.6 Elevens arbejdstid for læringsaktiviteter	15
1.7.1 Overordnet bedømmelsesplan	16
1.7.1.2 Løbende og afsluttende evaluering	16
1.7.1.3 Evalueringsformer	16
1.7.1.4 Resultatformerne	16
1.7.1.5 Karakterskalaer	16
1.7.1.6 Generelt om bedømmelse og karaktergivning	17
1.7.1.7 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag	17
1.8.1 Lærerkvalifikationer	19
1.8.2 Ressourcer og udstyr på Inuili (Rammefaktorer)	20
1.9 Skolepraktik (SKP) og praktikbedømmelse	21
2.1 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers kompetencer og forudsætninger (Kompetencevurdering)	22
2.2 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers egnethed til skolepraktik (SKP)	22
2.3 Kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i dimensionerede uddannelser	23
2.4.1 Regler for prøver og eksamen	23
2.4.2 Tilrettelæggelsen af skolens samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomheder og eleven om afholdelse af prøver og udstedelse af beviser	25
2.4.3 Skolens standarder for indhold og niveau i prøver og eksamener	25
3.1 Hovedforløb 1 fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.	26
3.2.1 Uddannelsens kompetencemål, Læringsaktiviteter og fagbeskrivelser Hovedforløb 1	27
Litteraturliste	41

Lokal uddannelsesplan for Gastronomassistenter hovedforløb**Indledning**

Inuili - Food College Greenland har til formål at motivere til uddannelse og sikre at de, der ønsker en erhvervsuddannelse eller et kursus på det fagspecifikke uddannelsesområde (Levnedsmidler), får mulighed herfor.

Inuili - Food College Greenlands elever skal kunne vælge indenfor en række af uddannelser i uddannelsesområdet.

Inuili - Food College Greenlands uddannelser skal resultere i at give et solidt grundlag for et fremtidigt arbejdsliv. Uddannelserne skal også bidrage til elevers personlige udvikling og forståelse for samfundet og samfundets udvikling.

Erhvervsuddannelserne på Inuili - Food College Greenland skal imødegå arbejdsmarkedets behov for erhvervsfaglige kvalifikationer og kompetencer. De skal tage hensyn til den erhvervsmæssige og samfundsmæssige udvikling, og herunder inddrage udvikling i erhvervsstruktur, arbejdsmarkedsforhold, arbejdspladsorganisation- og teknologi.

Erhvervsuddannelserne på Inuili - Food College Greenland skal også give eleverne grundlag for videreuddannelse såvel i som udenfor Grønland.

Det er med disse fire uddannelsesmål som grundlag, at Den Lokale Uddannelsesplan forkortet **“LUP”** er beskrevet for erhvervsuddannelsen til Gastronomassistent og kok.

LUP fastsættes af Inuili - Food College Greenland i samarbejde med skolens lokale uddannelsesudvalg.

LUP er Inuili - Food College Greenlands redskab til dokumentation for den undervisningspraksis, der finder sted på Inuili - Food College Greenland. LUP skal sikre at Inuili - Food College Greenland følger uddannelsesmålene for sine erhvervsuddannelser.

Denne LUP er gældende for elever, der er startet eller påbegynder uddannelsen til Gastronomassistent og Kok på Inuili - Food College Greenland.

Inuili - Food College Greenland, Maj 2020

Metoder

LUP for uddannelsen til gastronomassistent og kok er udarbejdet efter de stillede krav hertil i Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 Om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet og Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser. Opbygning af LUP hviler desuden på Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser kap. 6 "Lokale undervisningsplaner og studie- og ordensregler" (BEK nr. 2499 af 13/12/2021).

Afsnit 1.3, 1.5 og 1.7.1 er udarbejdet med henvisning til de faglige forbund samt gældende bekendtgørelse inden for erhvervsuddannelsernes hovedområde: Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser.

Regler for prøver og eksamen er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

LUP revideres og evalueres løbende. Eventuelle ændringer drøftes i de lokale uddannelsesudvalg, hvorefter ændringerne beskrives og integreres i LUP.

LUP skal foreligge færdigudarbejdet ved et skoleopholds begyndelse. Eleverne skal gøres bekendt med LUP. LUP skal være tilgængelig på skolens hjemmeside samt i IT skemaværktøjet Lectio.



Hovedforløb 1

2023

Generelt om Inuili - Food College Greenland

Brancheskolens navn:

Inuili - Food College Greenland

Institutionsnummer:

892033

Forstander:

Poul Nørris Christensen

Adresse:

Inuili - Food College Greenland
Iisaap Aqqutaa B-738
Postbox 123
Narsaq 3921

GLN. nr:

5790001953942

CVR

62997613

Telefonnummer:

+299 66 13 13

E-mailadresse:

inuili@inuili.gl

web-adresse:

www.inuili.gl

Formål med uddannelsen

Erhvervsuddannelsen til gastronomassistent og kok har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

1. Madfremstilling i køkkener, selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel-og restauranter og diner transportable.
2. Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave.
3. Arbejdsplanlægning, organisering og samarbejde under hensyntagen til miljø, sikkerhed og hensigtsmæssig ressourceanvendelse.

Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt. Uddannelsen indeholder trin 1 gastronomassistent, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Uddannelsen afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller et af følgende specialer (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslanglæring:

1. Kok.
2. Smørrebrød og catering.

Adgangskrav til uddannelsen

For at blive optaget på uddannelse på Inuili – Food College Greenland skal du have afsluttet folkeskolen i Grønland (eller i Danmark 9. klasse) med minimum karakter E/02 i fagene grønlandsk og matematik. Desuden skal du som udgangspunkt have fundet en praktikplads. Har du ikke en praktikplads kan vi hjælpe dig i gang i vores skolepraktikordning SKP.

Alle ansøgere, der opfylder adgangskravene er optaget på uddannelsen.

Opfylder du ikke adgangskravene, kan der i særlige tilfælde optages på baggrund af en kompetencevurdering af dig.

1.1 Struktur for skoleundervisning og vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen

Inuili - Food College Greenland tilbyder uddannelser i fagretninger i den erhvervsrettede hovedindgang 'Fødevarer, jordbrug og oplevelser'.

Skoleundervisningen på uddannelserne er inddelt i 4 typer af fag:

1) Grundfag

Grundfag er teoretisk og praktisk undervisning, der giver erhvervsuddannelserne faglig bredde. Grundfagene skal fremme din personlige udvikling, bidrage til studiekompetencen og at give dig forståelse for samfund og samfundsudvikling.

2) Områdefag og Specialefag (obligatoriske uddannelsesspecifikke fag)

Områdefag er teoretisk og praktisk undervisning, der er særligt for din uddannelsesretning. Områdefag skal give dig generelle og specifikke erhvervskompetencer.

Specialefag er erhvervsuddannelsernes fag med højeste faglige niveau. Specialefag er teoretisk og praktisk undervisning, der er særligt for en uddannelsesretning. Specialefag skal give dig en specifik erhvervskompetence.

3) Valgfag (valgfri uddannelsesspecifikke fag)

Valgfag skal imødekomme elevernes interesser. Valgfag skal være af betydning for videreuddannelse og for adgangen til videregående uddannelser. Valgfag skal også bidrage til det lokale kvalifikationsbehov og de lokale beskæftigelsesmuligheder.

Præstationsstandard for grundfag ligger på **niveau F** og **niveau E**. Det svarer til niveauet for folkeskolens afgangsprøve og 10. klasse-prøve.

Præstationsstandard for område- og specialefag er inddelt i tre følgende niveauer:

1) Begynderniveau

På begynderniveau kan eleven løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt fagsituation eller ud fra en kendt problemstilling. Eleven kan udføre en mere kompliceret aktivitet under faglig vejledning. På begynderniveau er det den personlige kompetence der er fokus på. Det er elevens evne til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder. Og det er kompetencen til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring, der er i fokus. På begynderniveauet grundlægges selvstændighed til opgaveløsning.

2) Rutineret niveau

På rutineret niveau kan eleven planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet og løse et problem i en rutinemæssig eller kendt fagsituation og omgivelse. På rutineret niveau kan eleven arbejde alene og i samarbejde med andre. På rutineret niveau er fokus på den personlige kompetence til, at eleven selvstændigt kan sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger. Og selvstændigt kan kommunikere med andre om opgaveløsning. På rutineret niveau er fokus også på fleksibilitet og omstillingsevne.

3) Avanceret niveau

På avanceret niveau kan eleven vurdere et problem. Eleven kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet. Og eleven kan løse et problem i kendte og ukendte faglige situationer. Det kan eleven alene eller i samarbejde med andre alt efter opgavens art.

På avanceret niveau er den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ i fokus.

På avanceret niveau er kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. På avanceret niveau lægges der vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Skoleundervisningen generelt

På Inuili - Food College Greenland mener vi, at undervisning og elevers udvikling hænger sammen med deres motivation, engagement og aktive tilstedeværelse. Motivation og engagement og aktive tilstedeværelse er grundlag for at forstå det man skal lære i undervisning og for sammenhængen med det daglige arbejde.

I skoleundervisning skal eleverne lære at forstå og kunne anvende uddannelsesmålene i praksis. I skoleundervisning er målet, at eleverne udvikler sig mest muligt og følger fagenes præstationsstandard. I skoleundervisning udfordres eleverne, så de får faglige forståelser og evner til at skabe sammenhæng mellem skoleundervisning, uddannelsesmål og de arbejdsopgaver man møder på uddannelsesområdets arbejdsmarked.

Vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse

Inuili - Food College Greenlands uddannelser er organiseret i vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse. Det kaldes uddannelses-vekselvirkning.

Uddannelses-vekselvirkning foregår mellem Inuili – Food College Greenlands skoleundervisning og den praktiske oplæring hos praktikværten.

Uddannelses-vekselvirkning skal skabe en helhed af kompetencer til eleven indenfor elevens uddannelses- og beskæftigelsesområde. Uddannelses-vekselvirkninger har fokus på at elevens uddannelse stimulerer elevens motivation og engagement for uddannelsesretningen og de erhvervsfunktioner man har som udlært.

I uddannelses-vekselvirkning skal eleven anvende det lærte i skoleundervisningen til at løse praktiske opgaver i praksislæren. I skoleundervisningen skal man også kunne udvælge praktiske opgaver fra praksislæren, der kan gøres til genstand for undervisning i skolen.

Godkendte praktikværter (Lærepladser), der har ansat en elev, skal planlægge praksislæren i overensstemmelse med uddannelsesordningen og i samarbejde med Inuili - Food College Greenland ud fra pædagogiske overvejelser og de lokale muligheder hos praktikværten. Se også Inuili - Food College Greenlands praktikvejledning på www.inuili.gl.

1.2.1 Pædagogisk, didaktisk og metodiske grundlag for undervisning på Inuili

Grundlæggende undervisningsværdier på Inuili – Food College Greenland

- Vi er en moderne skole med stolte traditioner
- Vi skaber trivsel og uddannelse i trygge rammer
- Vi er opmærksomme på hinanden
- Vi er positive overfor hinanden
- Vi er rollemodeller
- Vi skaber undervisningskvalitet sammen gennem velforberedt undervisning, nysgerrighed og et resultatorienteret fokus
- Vi er tydelige i vores kommunikation om læringsmål
- Vi er moderne og innovative med respekt for traditionel kultur, sprog og råvarer
- Vi har fokus bæredygtighed

Krav og forventninger

- Vi samarbejder i faglige teams
- Vi udvikler sammen
- Vi har eleven i centrum

Skolemiljø

Inuili - Food College Greenland ligger i Narsaq i smukke og bjergtagende sydgrønlandske landskaber. Naturen og fællesskabet i lokalsamfundet er grundpiller i vores dagligdag og uddannelser. De skaber rammen om et trygt, læringsrigt og sammenhængende Campus – et læringsfælleskab med udsigt til hele Grønland og verden.

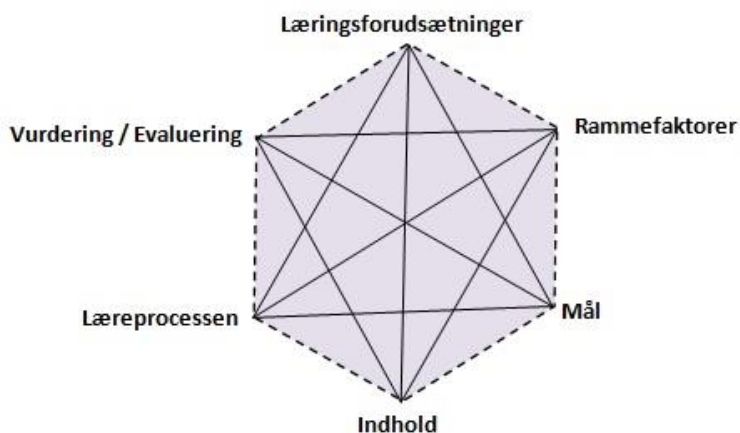
Overordnet læringsstrategi på Inuili - Food College Greenland

Som erhvervsskole har vi fokus på vores elever, og hvad der optager dem fagligt og personligt, og hvad der motiverer dem til uddannelse indenfor levnedsmidler. Vi engagerer os dybt i vores branche og dens udvikling. Vi bearbejder løbende vores pædagogiske grundlag og metoder, og vi drives af at bidrage bedst muligt til det grønlandske samfunds udvikling.

Den didaktiske Relationsmodel

I forlængelse af ovenstående værdier arbejder vi ud fra Den Didaktiske Relationsmodel.

Den er et pædagogisk styresystem til tilrettelæggelse af skoleundervisning og uddannelsesforløb udviklet af de norske forskere i pædagogik Hilde Hiim og Else Hippe: "Undervisningsplanlægning for faglærere", 2009.



Figur 1: Didaktisk relationsmodel

Den Didaktiske Relationsmodel anvender vi til at tilrettelægge uddannelsesforløb ud fra 6 læringsfremmende faktorer. De 6 faktorer er sammenhængende og påvirker hinanden i forbindelse med undervisning og uddannelsesforløb. De skal tilsammen sikre, at eleven udvikler sig planmæssigt i uddannelsesforløbet i forhold til uddannelsens mål.

De 6 læringsfremmende faktorer er:

1. Læringsforudsætninger
2. Rammefaktorer
3. Mål
4. Indhold
5. Læreproces
6. Vurdering/evaluering.

På næste side ses, hvordan vi forstår og bruger de 6 læringsfremmende faktorer på Inuili - Food College Greenland.

Den Didaktiske Relationsmodel på Inuili - Food College Greenland

Læringsforudsætninger

Læringsforudsætninger er elevens interesser og kompetencer menneskeligt og fagligt. Og læringsforudsætninger er det som eleven menneskeligt og fagligt har af erfaringer forud for påbegyndelse af uddannelse. Læringsforudsætninger er det eleven kan og ved.

I elevens læringsforudsætninger er alle de følelser, holdninger, færdigheder og for-forståelser, som den enkelte elev møder undervisningen med. Elevens læringsforudsætninger er skabt af følelser, værdisyn, kulturel baggrund og lignende.

Ved påbegyndelse og undervejs i uddannelsesforløbet, vurdere vi elevernes læringsforudsætninger og holder dem op mod uddannelsens mål, sådan de kan bruges til at tilpasse den enkelte elevs uddannelsesforløb bedst muligt.

Rammefaktorer

Rammefaktorer er det fysiske og psykiske studiemiljø på Inuili - Food College Greenland.

Det er Skolens personale, indretning, undervisningsmaterialer, fagbeskrivelser, understøttende tilbud, fritidsaktiviteter, PC, bæredygtighed og værdier og holdninger, arbejdsredskaber, og meget mere.

Det fysiske og psykiske studiemiljø har stor betydning for elevernes læring og udvikling.

Mål

Målet er uddannelse. Uddannelse gennem tydeligt formulerede uddannelsesforløb.

Vi skal sikre elevens opnåelse af uddannelsesmålene.

Indhold

Indhold er alt det undervisningen behandler og drejer sig om. Indholdet skal afspejle uddannelsesmålene og herunder tilpasses elevens forudsætninger samt lokale, grønlandske forhold.

Som underviser udvælger og tilrettelægger man indholdet, og man fastlægger det faglige niveau, så undervisningen styrer eleverne sikkert i mål.

Læreproces

Læreproces er hvordan undervisning skal foregå og hvordan den er tilrettelagt, sådan at eleverne lærer af den. Læreproces er hvordan man vægter mellem oplæring, opgavesæt, gruppearbejde, eksperimenter, teori og praktik. Læreproces er hvordan man inddrager og involverer eleverne i undervisningsindholdet, så de får bedste mulighed for at lære af denne proces. Læreprocessen afhænger af undervisningens indhold, fordi forskellige indhold kræver forskellige læreprocesser.

Vurdering/evaluering

Vurdering og evaluering er en systematisk, bagudrettet bedømmelse af gennemførelsen af den tilrettelagte undervisning samt uddannelsesforløbet som helhed.

Vurdering og evaluering finder sted på forskellige plan i løbet af uddannelsen. Og når man evaluerer elevernes viden eller færdigheder, er det på samme tid en måde at vurdere undervisningen på.

Vurdering og evaluering skal på den ene side måle og bedømme elevens læring og opnåelse af uddannelsesmål. Vurdering og evaluering skal på den anden side belyse effekten af den tilrettelagte undervisning med henblik på justeringer og forbedringer.

1.2.2 At lære på Inuili – Food College Greenland

For at vi kan anvende de læringsfremmende faktorer bedst, må vi forstå, hvad det er **at lære**. Ved at forstå hvad det er at lære, kan vi som skole og fagligt fællesskab gå strategisk til værks med vores undervisningsforløb på uddannelserne på Inuili - Food College Greenland.

At lære

At lære er noget der foregår i dig - det er noget individuelt. At lære er et aktiv inde i dig, der sørger for at du udvikler dig fagligt og personligt. At lære kan beskrives som et indre forløb i hjerne og krop og kan kaldes læringsprocesser.

I dine læringsprocesser skaber du forståelser og sammenhæng, og du udvikler dig. Når du går i skole, aktiveres dine læringsprocesser i undervisningen.

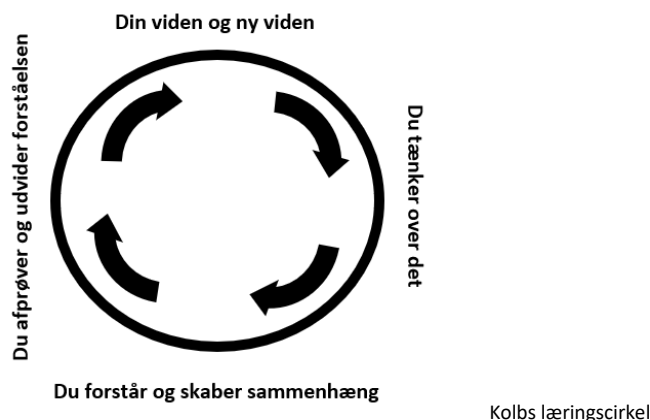
Før du går i gang med din uddannelse på Inuili, har du masser af forståelser og viden om alt muligt.

Læringsprocesser fungerer sådan, at de styrker den viden og forståelse du allerede har. Den udvikler og udvider din viden, så den kan sættes i spil på en ny måde i både dit faglige læringsfelt og i dit personlige læringsfelt.

Sådan udvikles du fagligt og personligt.

Det, der aktiverer dine læringsprocesser i skolen, er dig selv, dine lærere, dine klassekammerater, samarbejde, lektielæsning, opgaveskrivning, fremlæggelse og andre aktiviteter i undervisning.

* Forestil dig læringsprocesser som en cirkelbevægelse, hvor din forståelse udvider og udvikler sig i takt med det, der foregår i undervisningen. Sådan at du hele tiden fornyer din viden om noget og derfor også skaber ny viden:



At modtage undervisning på Inuili - Food College Greenland

Det, du lærer i undervisningen, har udgangspunkt i et fagligt område f.eks. faget dansk, matematik, naturfag, madlavning, bagning eller udskæring af kød.

Undervisning er når du præsenteres for et fagligt område, som du skal forstå og kunne bruge til at komme videre i din uddannelse. Undervisning er formet af din lærer i en undervisningsform. Undervisningsformen er bestemt af en undervisningsplan, der passer til din uddannelse. Og for at undervisningen kan komme til dig, skal du møde op forberedt, motiveret og engageret.

Undervisningen viser dig vej i din uddannelse og skal bearbejdes/behandles af dig. Sådan lærer og udvikler du dig fagligt og personligt.

I samarbejde med dig, din praktikvært og os, skal vi sikre, at der er læring i hele dit uddannelsesforløb. Så du opnår uddannelsens mål og kan begive dig videre i dit liv. Herunder kan du læse om vores grundlæggende undervisningsformer.

Undervisningsformer på Inuili - Food College Greenland

- 1) Lærerstyrede oplæg
- 2) Elevstyrede problemorienterede teoretiske og praktiske opgaver
- 3) Undersøgende teoretiske og praktiske opgaver
- 4) Elektroniske, praktiske og skriftlige prøver

Forskellige måder at nå målet på

Dine lærere benytter sig af forskellige måder at undervise på for at nå ind til ind til din læring og for at nå målene i din uddannelse. Det kaldes for undervisningsmetoder. Undervisningsmetoder er nødvendige for, at du som elev kan bevæge dig rundt i læringscirklen beskrevet ovenfor. Undervisningsmetoderne sørger for, at du introduceres til et emne, bliver vist løsningsmodeller, så du kan besvare opgaver. Senere afprøver du selv undervisningsemnet, og finder nye løsninger og nye problemer der skal gennem din læringscirkel. De forskellige undervisningsmetoder hjælper dig med at holde gang i din læringsproces.

Metoder i undervisningen på Inuili

- 1) Teoretiske læreroplæg
- 2) Praktiske demonstrationer af faglige elementer
- 3) Elevstyret indsamling af viden. Individuelt og i grupper
- 4) Praktiske øvelser med faglige funktioner
- 5) Digitale medier anvendes til videnssøgning, opgaveløsning og aflevering
- 6) Fremlægning i plenum og i mindre grupper
- 7) Aktiviteter med indlagt bevægelse
- 8) Løbende og afsluttende evalueringer

1.3 Indhold i fag og læringsaktiviteter herunder mål og delmål for uddannelsen

Uddannelsen til Gastronomassistent varer 2 år. Hvis man efterfølgende påbegynder specialet Kok forlænges uddannelsen op til 4 år og 2 måneder inkl. grundforløb.

Trin 1				Trin 2			
Praktik	Grundforløb 20 uger	Praktik	Hovedforløb 1 10 uger	Praktik	Hovedforløb 2 10 uger	Praktik	Hovedforløb 3 7 uger

Grundforløb

Grundforløbet på Inuili - Food College Greenland omfatter et 20 ugers undervisningsforløb rettet mod elevens opfyldelse af de adgangskrav, der stilles ved overgangen til skoleundervisningen i uddannelsens to hovedforløb. Grundforløbet inkl. prøver og afsluttes med grundforløbsprøve. Mellem grundforløb og 1. skoleperiode gennemfører eleverne en praktikperiode, hvorefter eleven påbegynder 1. hovedforløb.

Hovedforløb 1 (Trin 1)

Uddannelsens hovedforløb 1 er et 10 ugers undervisningsforløb, der skal sikre elevens opfyldelse af hovedforløbets kompetencemål 1 - 8 ifølge Bekendtgørelsen for gastronomer. På uddannelsens hovedforløb 1 gennemfører eleven skoleperiodens uddannelsesspecifikke fag *Ernæring & sundhed, Grundtilberedning og køkkenpraktik, Produktionshygiejne, Gæstebetjening & Kommunikation, Regning & kalkulation samt Salg & Marketing, Varekundskab 1.*

Uddannelsens hovedforløb 1 afsluttes med en afsluttende prøve for Gastronomassistenter (trin 1), der afslutter uddannelsen til Gastronomassistent.

Hovedforløb 2 (Trin 2)

* Som gastronomassistent kan du videreudanne dig i gastronomspecialet kok. Videreuddannelse i gastronomspecialer foregår i Danmark på en skole efter elevens valg.

Uddannelsesforløbets indhold og fag er beskrevet i LUP afsnit for Fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

1.4 Tilbud om undervisning, der udfordrer elevers faglige og studiemæssige kompetencer via fokus på lokal, kulinarisk forståelse og udvikling

A) Lektiecafé på Inuili

På onsdage kl. 14.30-16.00 er der lektiecafé i Biblioteket på Inuili efter aftale. I lektiecaféen kan du arbejde med hjemmearbejde, forberede dig til undervisning, fordybe dig i dine fag og faglige interesser, arbejde med skriveopgaver. Lektiecafé på Inuili er et tilbud og tilvalg for elever ud over almindelig klasseundervisning. Lektiecaféen har til formål at styrke elevers faglige niveau og på samme tid bidrage til elevers sociale- og faglige trivsel under skoleopholdet på Inuili.

B) 1 til 1 undervisning

Nogle gange er det nødvendigt at få 1 til 1 undervisning af din faglærer. Det planlægges løbende, når der opstår et behov.

C) Studenterrådgivning

Det kan ske at du får behov for at tale med en om nogle personlige problemer. Hvis du får det behov, kan vi henvise dig til Studenterrådgivningen i Kommune Kujalleq. Studenterrådgivning kommer desuden 2 gange om året for at afholde oplæg og foredrag om personlige problemstillinger for elever.

D) Sport og bevægelse

Bevægelse og fysisk aktivitet er vigtig for motivation og engagement. Vi bevæger os meget som en naturlig del af praktisk undervisning. Vi bruger naturen omkring som faglig ekskursionsmål. Vi spiller sport i Narsap Timersortarfia 2 gange ugentligt. I aktivitetshuset Perlen kan man i fritiden styrketræne, spille spil og musik, male, strikke mv.

1.5 Tilbud om valgfag og muligheder for påbygning samt vejledning herom

Inuili - Food College Greenland er hele Grønlands videncenter for Levnedsmiddelbranchen. Vi tilbyder valgfag og erhvervsrettede kurser, der går i dybden med forskellige faglige emner, der understøtter de udbudte fødevareuddannelser og erhvervslivets behov for specialviden inden for Levnedsmiddelbranchen i Grønland.

1.6 Elevers arbejdstid for læringsaktiviteter

Elevers arbejdstid i forbindelse med skoleundervisningen på Inuili - Food College Greenland har et omfang, der svarer til en fuldtidsbeskæftiget på det grønlandske arbejdsmarked, som er 40 timer ugentligt.

Elevers arbejdstid er fordelt mellem undervisning, elevaktiviteter, selvstudie og elevers egen forberedelse til undervisning.

Den konkrete vejledende undervisningstid for de enkelte læringsaktiviteter og fag ses i LUP afsnit for Fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

1.7.1 Overordnet bedømmelsesplan

Bedømmelsesplaner i uddannelsen er det praktiske redskab, der bruges ved prøver til vurdering af elevens faglige udvikling og opnåelse af kompetencer.

Bedømmelsesplaner er samtidigt et centralt element i kvalitetssikringen af de udbudte uddannelser på Inuili - Food College Greenland.

1.7.1.2 Løbende og afsluttende evaluering

Løbende evaluering gennemføres klassevis og individuelt mellem faglærer og elever mindst en gang hver 3. uge i skoleundervisningen. Løbende evaluering omhandler to ting. For det første omhandler det elevens faglige niveau og udvikling. For det andet omhandler det elevens personlige udvikling i skoleundervisningen i forhold til de kompetencemål eleven går igennem.

Klassevis og individuel løbende evaluering mellem faglærer og elever handler også om elevens oplevelse af skoleundervisningen, og hvordan skoleundervisningen er foregået og hvordan den kan forbedres.

Afsluttende evaluering gennemføres, når et fag afsluttes. Ved afsluttende evaluering vurderer og bedømmer lærerne elevens teoretiske og praktiske arbejde og forståelse. Afsluttende evaluering vurderes med en standpunktskarakter ud fra den givne resultatform i faget.

Afsluttende evaluering foregår også klassevis og individuelt mellem faglærer og elever. Her omhandler afsluttende evaluering, hvordan eleven har klaret sig i skoleundervisningen og hvordan eleven kan forberede sig fremad. Dertil handler klassevis og individuel afsluttende evaluering mellem faglærer og elever om elevens oplevelse af skoleundervisningen, og hvordan skoleundervisningen er foregået og hvordan den kan forbedres.

1.7.1.3 Evalueringsformer

- 1) Intern
- 2) Ekstern
- 3) Mundtlig
- 4) Skriftlig

1.7.1.4 Resultatformerne

- 1) Delkarakter
- 2) Standpunktskarakter
- 3) Eksamenskarakter

1.7.1.5 Karakterskalaer

- 1) GGS-karakterskala
- 2) Gennemført/ikke gennemført
- 3) Bestået/ikke bestået

1.7.1.6 Generelt om bedømmelse og karaktergivning

Bedømmelse og karaktergivning for de forskellige læringsaktiviteter og fag fremgår i afsnittet for fagrækker, læringsaktiviteter og i fagbeskrivelserne.

Bedømmelser og karaktergivning sker på grundlag af elevens opnåelse af fagbeskrivelsernes kompetencemål ud fra de givne præstationsstandarder.

1.7.1.7 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag

Alle prøver og eksaminer er fastsat i bedømmelsesplaner. Bedømmelsesplanerne beror på:

- 1) Eksaminationsgrundlag, der beskriver det faglige stof eller materiale, der eksamineres ud fra.
- 2) Bedømmelsesgrundlag, der beskriver hvilke kompetencemål, produkter, processer og præstationer, der indgår i bedømmelsen og hvorledes de vægtes.

Det fremgår af det enkelte fag eller prøves bedømmelsesplan, hvilke hjælpemidler eleverne må gøre brug af.

Bedømmelsesplaner følger lovgivning for prøver og eksamener og gennemgås af læreren i skoleundervisningen. De er tilgængelige på Inuili – Food College Greenlands hjemmeside.

Karaktergivende fag på hovedforløbene

Ved afslutning på hovedforløbene afgives karakterer i følgende fag og prøver:

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag

- Ernæring og sundhed 1
- Grundtilberedning og køkkenproduktion 1
- Gæstebetjening og kommunikation
- Produktionshygiejne
- Regning og kalkulation
- Salg og marketing
- Varekundskab 1

Prøver

- På hovedforløb 1 aflægger alle elever afsluttende prøve for Gastronomassistenter (Trin 1).

1.8.1 Lærerkvalifikationer

En faglærer på Inuili - Food College Greenland skal ved ansættelse have mindst en grundlæggende erhvervsrettet uddannelse eller anden relevant professionsuddannelse inden for et eller flere relevante uddannelsesområder.

Faglærers uddannelsen skal i relevant omfang være suppleret med fortsat eller videregående uddannelse herunder efteruddannelse.

Relevant og aktuel erhvervserfaring:

- A) Faglærere der skal undervise i erhvervsrettede fag, skal normalt have mindst 5 års fagrettet erhvervserfaring.
- B) For øvrige faglærere skal erhvervserfaringen normalt være af mindst 2 års varighed.

Alle faglærere skal gennemgå det obligatoriske pædagogikum (PG). Det er Grønlands Erhvervspædagogiske Læreruddannelse for faglærere på branche- og erhvervsskoler.

**Selvstyrets bekendtgørelse nr. 6 af 5. juni 2013 om pædagogikum for faglærere ved branche og erhvervsskolerne.*

Pædagogikum skal sikre faglæreren undervisningskompetencer på de grundlæggende erhvervsuddannelser med henblik på at kunne planlægge, tilrettelægge, begrunde og udvikle erhvervsskolernes undervisning.

Pædagogikum skal samtidig medvirke til, at faglærerne får forudsætninger for fortsat uddannelse inden for det erhvervspædagogiske område.

Pædagogikum omfatter 60 ECTS-point svarende til 1648 timer og tilrettelægges over 2 år, og skal være påbegyndt senest 4 år efter tidspunktet for faglærers ansættelse og afsluttes senest 3 år efter uddannelsens påbegyndelse. Pædagogikum tilrettelægges som en vekseluddannelse med en teoretisk del på 50 % og en praksisdel på 50 %.

Der påhviler desuden læreren at vedligeholde og udvikle sin faglige og pædagogiske viden for at vedligeholde undervisningskompetencen.

Inuili – Food College Greenland følger en plan for lærergruppens kompetenceudvikling, og i samråd med den enkelte lærer tilrettelægges kompetenceudviklingen for faglig og pædagogisk videre- og efteruddannelse. Herunder bidrager løbende erhvervserfaring i form af kortere virksomhedsforløb og andre praksisudviklende faglige og pædagogiske tiltag.

1.8.2 Ressourcer og udstyr på Inuili (Rammefaktorer)

Inuili - Food College Greenland råder over følgende fysiske rammer:

1 kantine med daglig bespisning af elever og personale

Elev PC udlånes til alle elever

2 åbne læringsrum

1 Studievejledning

1 Kontor og administration

1 Lærerværelse

1 Skolebus

1 Skolebil

Teorilokaler på Inuili:

Inuili råder over 7 teorilokaler udstyret med borde, stole, tavle og tidssvarende AV-udstyr.

Hertil har Inuili et fagligt bibliotek, 2 åbne læringsrum samt udbud af uddannelsernes udbudte bogpakker.

*Inuili – Food College Greenland anbefaler alle praktikværter at bidrage til elevens indkøb af bogpakker.

Praktiklokaler på Inuili

Inuili råder over følgende praktiklokaler, der anvendes til at udfører uddannelsernes praktiske fag

2 Praktiklokaler - Industrikøkken inklusiv tidssvarende køkkenudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale - Bageri inklusiv tidssvarende bageriudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale - Fiskebehandling med tidssvarende fiskeriudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale - Slagteri tidssvarende slagteriudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale som restaurant med tidssvarende serveringsudstyr og tjenerredskaber

1 laboratorium

Der er Internet på alle skolens arealer fast adgang til WI-FI internet.

Eksternt råder Inuili - Food College Greenland over aktivitetscentret Perlen med opholdsstue med diverse spil, tv, køkken og træningsfaciliteter og et musiklokale.

Inuili lejer sportshallen Narsap Timersortarfia to gange om ugen - torsdag kl. 16-17:30 & søndag kl. 13:30 - 15:00.

1.9 Skolepraktik (SKP) og praktikbedømmelse

Kantinen på Inuili – Food College Greenland er, udover at være et dagligt sted for elever og personales måltider, også et lærested for gastronomelever og ernæringsassistentelever. Som lærested kaldes kantinen for Skolepraktik forkortet SKP.

SKP-elever oplæres på samme måde som lærlinge oplæres i institutioner og restauranter. Der arbejdes ud fra uddannelsernes praktikmål og vejledning.

SKP er for uddannelsesparate elever, der endnu ikke har fået en uddannelsesaftale med en praktikplads. Elever uden uddannelsesaftale kan for en periode tage dele af deres uddannelse i SKP i Inuili - Food College Greenlands kantine.

Planlægning af skolepraktik foregår i samarbejde mellem Inuili - Food College Greenlands kantine, faglærerteam og studievejledning.

Efter at man er optaget i SKP skal Inuili - Food College Greenland foretage en egnethedsvurdering, der er en del af den løbende evaluering af SKP-eleven. Egnethedsvurderingen foretages ud fra det samlede kendskab til SKP elevens resultater sammenholdt med de krav uddannelsen stiller til opnåelse af praktikmål.

Beslutning om man kan optages til SKP beror på skolens samlede vurdering.

Den løbende egnethedsvurdering giver viden om, at SKP-eleven opnår et tilfredsstillende praktikresultat. Og om elevens samlet set lever op til, hvad der forventes i forhold til beskæftigelse inden for uddannelsesområdet.

F.eks. lægges der vægt på, om SKP-eleven er mødestabil, overholde aftaler om praktikpladssøgning og om SKP-eleven generelt kan fungere i kantinens drift.

2.1 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers kompetencer og forudsætninger (Kompetencevurdering)

En kompetencevurdering har til hensigt at afklare egnethed til at påbegynde en erhvervsuddannelse. I nogle tilfælde kan en kompetencevurdering også bidrage til at fastsætte et særligt tilrettelagte uddannelsesforløb.

Kompetencevurderingen foretages i udgangspunktet af det lokale Majoriaq Center, og hos Majoriaq ansøger man om uddannelse modtages til uddannelser. Det anbefales at kontakte Inuili – Food College Greenland for faglig vejledning om uddannelsen.

Ved henvendelse direkte til Inuili - Food College Greenland viderestilles man til studievejledningen, der via samtale afgør en elevs uddannelsesmuligheder. Herefter sættes eleven i forbindelse med sit Majoriaqcenter.

På Inuili - Food College Greenland indgår følgende overordnede kriterier ved en kompetencevurdering om optagelse på en af de udbudte erhvervsuddannelser:

1. Det eleven kan

Vurdering af elevens reelle kompetencer

- a) Formelle kompetencer defineret som det eleven har papir på via tidligere uddannelse.
- b) Ikke-formelle kompetencer defineret som det eleven kan dokumentere f.eks. job og beskæftigelse i foreningsliv.
- c) Ikke formelle kompetencer defineret som den relevante viden eleven har tilegnet sig andre steder f.eks. fra medier og litteratur. Denne vurdering har primært sigte på godskrivning og eventuel forkortelse af en uddannelse.

2. Det eleven mangler

Vurdering af elevens behov for tiltag:

Vurderingen skal vurdere elevens muligheder for gennemførelse af en erhvervsuddannelse. Herunder vurderer behovet for specialpædagogisk støtte og andre støttemuligheder.

2.2 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers egnethed til skolepraktik (SKP)

Hvis man ikke formår at skaffe sig en praktikplads eller i tilfælde af at en elev mister sin praktikplads, kan Inuili - Food College Greenland tilbyde eleven SKP. For at komme i betragtning til SKP, skal man leve op til de opstillede kriterier for uddannelsesparathed.

1. Ved optagelse til SKP skal Inuili - Food College Greenland foretage en kompetencevurdering af, om eleven er egnet til at gennemføre den ønskede uddannelse, og om eleven efter gennemført uddannelse efterfølgende vil kunne fungere på arbejdsmarkedet.
2. For at blive optaget i SKP, skal eleven dokumentere over for skolen, at eleven:
 - A) Har søgt ansættelse som elev inden for de uddannelser, som Inuili - Food College Greenlands grundforløbet giver adgang til.
 - B) Har søgt ansættelse hos virksomheder, der har ledige praktikpladser.
 - C) Har søgt ansættelse som elev i andre relevante uddannelser, hvor der er plads.

Elever der ikke opfylder kravene kan ikke optages til SKP.

2.3 Kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i dimensionerede uddannelser

Der er ingen dimensionerede uddannelser på uddannelsesstilbuddene på Inuili - Food College Greenland.

2.4.1 Regler for prøver og eksamen

Inuili - Food College Greenlands centrale eksamensreglement følges i alle skolens erhvervsuddannelser og rummer følgende bestemmelser.

Organisering

Uddannelseschefen er prøve- og eksamensansvarlig og forestår arbejdet med udarbejdelse af eksamensplaner, tilrettelæggelse af prøver afholdt som eksaminer og svendeprøver. Tilrettelæggelse af prøverne sker i samarbejde med eksamensunderviseren (eksaminator).

Information

Alle elever informeres skriftligt om tid og sted for afholdelse af de eksaminer/prøver som eleven skal deltage i.

I tilfælde af regler om lodtrækning mellem flere fag informeres eleverne ved starten af en skoleperiode om, hvilke grundfag der kan forekomme eksamen i.

Tidligst tre uger og senest syv dage før første eksamens dag informeres eleverne skriftligt om, hvilke fag de skal til eksamen i.

Prøve- og eksamensformer

Ved en prøve og eksamen forstås en afsluttende evaluering i form af en prøve, hvor der ved bedømmelsen medvirker en censor, og hvor bedømmelsen af prøven medregnes i elevens samlede prøve og eksamensresultat og påføres elevens eksamens- og uddannelsesbevis.

Ved en skriftlig prøve eller eksamen forstås et af uddannelsesinstitutionen stillet eller rekvireret opgavesæt, hvor eleven skal besvare opgaver skriftligt.

Ved en mundtlig prøve eller eksamen forstås et af uddannelsesinstitutionen stillet eller rekvireret opgavesæt, hvor eleven skal besvare opgaver mundtligt.

Ved praktiske prøver forstås at eleven demonstrerer sine færdigheder i forhold til en praktisk opgave indenfor et afgrænset tidsrum i henhold til prøvereglerne for det pågældende fag.

Ved en individuel prøve- eller eksamen forstås en prøve eller eksamen, der aflægges af 1 elev ad gangen.

Ved en gruppeeksamen forstås en eksamen, der aflægges af en gruppe af elever kollektivt på samme tid. Definitionen af gruppeeksamen gælder, uanset om der foretages eller ikke foretages en individuel bedømmelse af den enkelte elevs præstation til gruppeeksamen.

Til gruppeeksamen har eleverne et fælles ansvar for opfyldelsen af de formelle eksamenskrav. Hvis eksamenskravene ikke er opfyldt, kan ingen af gruppens elever aflægge eksamen. Medmindre der er særlige omstændigheder til, at en eller flere elever i gruppen skal tilbydes et nyt eksamensforsøg.

Ved projektprøve- eller eksamen forstås en afgrænset del af undervisningsforløbet, deraf skolen er tilrettelagt i et eller flere fag, der på forhånd er valgt. Projektet afleveres som skriftlige rapporter med evt. tilhørende resultater af praktiske opgaver i forbindelse med projektet.

Ved sygeeksamen forstås en ny eksamen, når dokumenteret sygdom har gjort det umuligt for eleven at påbegynde eller gennemføre en eksamen.

Ved om- eller reeksamen forstås muligheden for at aflægge en allerede helt eller delvist gennemført eksamen forfra. Uden at dette tæller som et ekstra eksamensforsøg.

Eksaminator og censor er til stede under hele prøve- og eksamensforløb. Censor kan stille spørgsmål efter aftale med eksaminator.

Særligt tilrettelagt prøveforløb

Inuili - Food College Greenland kan i nogle tilfælde vurdere, at en elev har behov for et særligt tilrettelagt prøveforløb. Det kan f.eks. forekomme, hvis en elev har dokumenteret fysisk eller psykisk handicap, er ordblind eller har væsentlige læse- og skrivevanskeligheder.

Hvis en elev mener, ikke at kunne gennemføre en prøve under normale forhold, skal vedkommendes faglærer kende til dette når skoleperioden påbegyndes. Således kan faglæreren sammen med uddannelseschef tage stilling til, om eleven skal gennemføre en prøve på særlige tilrettelagte vilkår.

Tilstedeværelsespligt

Elever har tilstedeværelsespligt til at deltage aktivt i al undervisning. Herunder sørge for rettidig aflevering af opgaver og projekter m.v. Dette er en forudsætning for deltagelse i en prøve eller eksamen.

Klager over eksaminer og prøver

En elev kan indgive en begrundet, individuel klage over faglige forhold i forbindelse med prøven. F.eks. en klage over den stillede opgave, eksamensforløbet eller bedømmelsen.

Er eleven undergivet forældremyndighed, kan forældremyndighedsindehaverne indgive klagen.

Klagen skal være skriftlig og indgives til Inuili -Food College Greenlands bestyrelse senest 2 uger efter, at eksamensresultatet er blevet bekendtgjort.

Klagen kan vedrøre:

- 1) Eksamens/prøveforløbet.
- 2) Spørgsmål og deres relevans til fagets kompetencemål.
- 3) Selve bedømmelsen.

Til brug i en klagesag skal eleven eller forældremyndigheden efter anmodning udleverer en kopi af den stillede opgave og ved skriftlige eksamener tillige en kopi af elevens besvarelse.

Inuili - Food College Greenland giver klageren klagevejledning. Herunder vejledning om at en ny bedømmelse eller ny eksamen kan resultere i en lavere karakter.

En afgørelse skal være skriftlig og begrundet, og kan gå ud på:

- 1) Tilbud om ny bedømmelse.
- 2) Tilbud om ny eksamen.
- 3) At klagen ikke imødekommes.

Inuili - Food College Greenland skal orientere eleven eller forældremyndigheden straks efter at klagens behandling.

Indebærer afgørelsen en ny bedømmelse eller en ny eksamen, skal eleven skriftligt acceptere afgørelse inden for to uger fra modtagelsen af afgørelsen. Besvares afgørelsen ikke foretages der ikke ny bedømmelse eller ny eksamen. Og den først opnåede karakter fastholdes.

Klager over afgørelser

En elev kan påklage retlige spørgsmål vedrørende afgørelser til Departementet for Uddannelse, Kultur, Idræt og Kirke, når der er truffet afgørelse af Inuili - Food College Greenland eller i forbindelse med prøve- og eksamen. Herunder kan eleven påklage om reglerne for tilrettelæggelse og afvikling af prøve- eller eksamen er overholdt. Og om sagsbehandlingsreglerne er efterlevet. Er eleven undergivet forældremyndighed, kan forældremyndighedsindehaverne indgive klagen.

Klagen skal være skriftlig og indgives til Inuili - Food College Greenland Uddannelseschef senest 2 uger efter, at klageren er blevet bekendtgjort med de forhold der klages over.

Inuili - Food College Greenland sender straks klagen og sagens akter samt egen redegørelse i sagen til Departementet for Uddannelse, Kultur, Idræt og Kirke. Inuili - Food College Greenland redegørelse kan indeholde en indstilling til, hvorledes sagen bør afgøres.

Departementet for Uddannelse, Kultur, Idræt og Kirke orienterer Inuili - Food College Greenland og bedømmerne, når departementet træffer afgørelse i en klagesag.

En elev kan fortsætte sin uddannelse under klagesagens behandling jf. § 46 Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

Inuili - Food College Greenland udarbejder og offentliggør hvert halvår en eksamenskalender sammen med andre praktiske og proceduremæssige forhold i tilknytning til eksamensforløbet.

2.4.2 Tilrettelæggelsen af skolens samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomheder og eleven om afholdelse af prøver og udstedelse af beviser

Inuili - Food College Greenland tilrettelægger alle prøver- og eksamener.

Inuili - Food College Greenland udsteder alle uddannelsesbeviser efter indstilling til det faglige udvalg.

Inuili - Food College Greenland samarbejder selvstændigt med praktikpladser og elever og på vegne af det faglige udvalg.

Inuili - Food College Greenland har indstillingspligt til det faglige udvalg om elevsager.

2.4.3 Skolens standarder for indhold og niveau i prøver og eksamener

Prøver og eksamener er tilpasset de enkelte uddannelser, og vil have forskelligt i indhold, varighed og tilrettelæggelse afhængig af uddannelsesretning.

Prøver og eksamener følger reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser, som blandt andet indebærer, at der er ekstern censur til prøven.

Prøver og eksamener på hovedforløbene på uddannelsen til Gastronomassistent bedømmes ud fra GGS karakterskalaen.

Prøver og eksamener på hovedforløbene på uddannelsen til Gastronomassistent kan tage udgangspunkt i en projektbeskrivelse, en teoretisk/praktisk stillet opgave og afsluttes med 30 minutters mundtlig eksamination.

Trin 1 prøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag, hvor andre fag indgår. Trin 1 prøven danner grundlag for bedømmelse af elevens opfyldelse af de faglige krav, der er i hovedforløb 1, og som eleven skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløb 2.

I Trin 1 prøven afprøves elevens erhvervsfaglige kompetencer og omfatter et teoretisk/praktisk prøveforløb, hvor elevens viden, færdigheder og kompetencer vurderes.

3.1 Hovedforløb 1 fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

Hovedforløb 1	
Ernæring & sundhed 1	1 uger
Grundtilberedning & køkkenproduktion 1	3,5 uger
Gæstebetjening & kommunikation	1 uger
Produktionshygiejne	1 uger
Regning & kalkulation	1 uge
Salg & marketing	1 uge
Varekundskab 1	1,5 uge
Trin 1 afsluttende prøve	

3.2.1 Uddannelsens kompetencemål, Læringsaktiviteter og fagbeskrivelser Hovedforløb 1**Skoleforløbet bidrager til følgende af uddannelsens kompetencemål**

- 1) Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder.
- 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- 3) Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 4) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarehygiejne og egenkontrol.
- 5) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 6) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed.
- 7) Eleven kan kalkulere og indkøbe råvareforbrug til en given ret og anvende it- teknologier dertil.
- 8) Eleven kan tage hensyn til sundheds- og ernæringsmæssig værdi i madfremstillingen.

Læringsaktiviteter på hovedforløb 1 – At blive klog på gastronomi og praktisk i køkkenet

Undervisningen på hovedforløb 1 er tilrettelagt, så eleverne opnår grundlæggende viden i praksisområderne tilknyttet uddannelsen til Gastronomassistent:

Undervisningen foregår over 10 uger inklusiv prøver og eksamener.

Fagrækken består af de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag ernæring & sundhed, Grundtilberedning og køkkenproduktion, Gæstebetjening og kommunikation, Produktionshygiejne, regning og kalkulation, Salg og marketing, Varekundskab 1.

I 10. Skoleuge afholdes Trin 1 prøve. Trin 1 prøven afslutter uddannelsens trin 1 Gastronomassistent.

Undervisningen på Hovedforløb 1 er introducerende og uddybende både teoretisk og praktisk og markere dine grundlæggende faglige skridt i uddannelsens hovedforløb og på samme tid afslutter hovedforløbet hele uddannelsens Trin 1.

Undervisningen har udgangspunkt i fagenes mål og elevernes læringsforudsætninger.

Der arbejdes tværfagligt og helhedsorienteret med de enkelte fag og arbejdstiden svarer til en normal arbejdsuge på det grønlandske arbejdsmarked.

Du bliver klog på gastronomi og effektiv i det praktiske i køkkenet og får masser af redskaber til at begå dig godt på en arbejdsplads, i dit privatliv og i samfundet.

Du lærer om det at drive en madproducerende virksomhed fra kantine til restaurant og andre typer madkoncepter. Du lærer at beskrive en menuplan, næringsberegne og at kalkulere og prissætte retter og menuer. Du opnår viden om og rutine i at sikre alle dine gæster og kunders behov i en spiseoplevelse.

Du lærer om det professionelle køkkens arbejdsgange og administrative opgaver, så du kan arbejde og producere sikkert og forsvarligt og levere til tiden.

Du opnår viden om, hvordan du konceptudvikler en fødevarevirksomhed. Du lærer om råvarerne, deres oprindelse og deres brug i køkkenet. Du opnår viden om og kundskaber i at tilberede fantastisk mad, og du får forståelse for kemi og fysik i dit håndværk, så dit madhåndværk vil komme til at stå knivskarpt.

Du får også viden om bæredygtighed, og hvordan du kan bidrage til en bedre natur og et rigt liv i dit eget nærmiljø.

Undervisningsformer og metoder følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1** og **1.2.2**.

Faglærerne på Inuili - Food College Greenlands grundforløb har kompetencer, der følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.8.1**.

Evaluerings og bedømmelse følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1**.

Prøver og certifikater

Afsluttende prøve for Gastronomassistent (Trin 1)

Uddannelsesbevis

Fagbeskrivelser for hovedforløbet
Ernæring & sundhed 1
Fagets formål Ernæring & sundhed har til formål at give eleverne viden om i emner inden for ernæring, fødevarer, sundhedsfremme, miljø og forbrug. Herunder gennemgås fordøjelsessystem og fødevarers energigivende stoffer, vitaminer og mineraler. Faglige mål for faget På begynderniveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål: • Eleven kan vurdere næringsdeklarationer for enkle retter og menuer • Eleven producerer færdige retter på en måde, så næringsindholdet i videst muligt omfang bevares • Eleven kan under vejledning opnå kendskab til relevant lovgivning på ernæringsområdet • Eleven kan opnå indsigt i næringsstofferne forandring ved tilberedning og opbevaring • Eleven kan producere enkelte retter og menuer i henhold til gæstens ønsker om specialkost • Eleven kan redegøre for næringsstofferne funktion i kroppen Varighed 1 uger Arbejdsformer De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål. IT Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale. Dokumentation Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio. Evaluering Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion. Afsluttende prøve Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget. Standpunktskarakter Bestået / Ikke bestået GGs-skala

Grundtilberedning & køkkenproduktion 1

Fagets formål

Formålet med Grundtilberedning & køkkenproduktion 1 er at eleverne lærer at anvende de i restaurant og kantine almindeligt forekommende grundtilberedninger ud fra sensoriske vurderinger, samt anvende forskellige råvarer i forhold til tilberedningsmetoder. Endvidere at kunne kontrollere modningsforhold og vurdere de korrekte opbevaringsforhold af forskellige råvarer typer. Inden for arbejdsområdet at kunne efterleve gældende hygiejneregler. Herunder undervises eleverne at planlægge bæredygtig køkkenproduktion i relation til miljø og ressourceforbrug. De undervises i sæsonvarer samt i at minimere køkkenets madspild ved at:- Udnytte råvarer optimalt i klargøring og tilberedning. - Beregne passende portionsstørrelser. - Foretage hensigtsmæssige indkøb. - Genanvende køkkenets overproduktion effektivt. - Lade overskud indgå i et forrådslager.

Faglige mål for faget:

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål:

- Klargøring og tilberedning af kolde, lune og varme retter ud fra den valgte tilberedningsmetode.
- Anretning og udportionering samt placering af emne/garniture.
- planlægning og udførelse af arbejde under hensyntagen til tid, vareudnyttelse, økonomi, hygiejneregler og ernæringsmæssige aspekter.
- Arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- Arbejde og produktion i køkkenet uden unødvendig anvendelse af vand, el og gas.
- Renholdelse efter gældende miljøforskrifter, samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og frivillige kildesorteringsordninger.
- Arbejde såvel selvstændigt som i samarbejde med andre

Varighed

3,5 uger

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevers dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige

mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Gæstebetjening og kommunikation

Fagets formål

Du undervises i kommunikation, der afdækker gæstens behov, ønsker og forventninger. Du lærer herunder at kunne anvende personlig kommunikation, der har til formål at få gæsten til at føle sig velkommen. Du lærer at anvende skriftlig kommunikation, der får gæster til at føle sig velkommen og får en god oplevelse. Der undervises i at kunne optræde præsentabel, professionel og imødekommende og i at udvise diskretion og høflighed som del af den professionelle gæstebetjening.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål:

- Klargøring og placering af varesortimentet i et salgsområde.
- Udlevering af varer, herunder at foretage færdiganretning, portionering, oppyntning og udskænkning.
- Afrydning og renholdelse af et salgsområde.
- At varetage salg og gæstebetjening, herunder mersalg og markedsføring set i forhold til særlige kundebehov og koncepter.
- At fungere i og reflektere over forskellige samarbejds- og kommunikationssituationer og udvise medansvar for egen læreproces.

Varighed

1 uge

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Produktionshygiejne

Fagets formål

Du lærer al vigtig baggrundsviden om hygiejneregler inkl. gennemgang af de enkelte mikroorganismer og skadedyr samt at give en forståelse for rengøring med omtanke. Fokus ligger på egenkontrol, og herunder den praktiske udførelse som madhåndværker i det professionelle køkken, så faglighed og engagement sikre god og fødevarer sikker fremstilling af måltider.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål:

- Efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at identificere kritiske punkter, og føre kontrol med disse, således at uheldige konsekvenser kan undgås.
- Efterleve de specielle hygiejnekrav, der stilles til forud tilberedt/anrettet smørrebrød, samt opbevaring af dette, kolde, lune og varme retter samt emballering af retter "ud af huset"

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Regning og kalkulation

Fagets formål

I Regning og kalkulation lærer du, om hvad sker der med økonomien Fra indkøb til salg. Kalkulation i virksomheden hvordan man kalkulerer inden for følgende områder: Svindprocent og omregningstal, mængdeberegning og delkalkulation kød, fisk og fjerkræ. Produktionskalkulation, herunder forkalkulation og efterkalkulation samt buffet- og arrangementskalkulation.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål:

- Eleven kan manuelt og under anvendelse af IT bruge branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde, herunder kalkulere produkter, serviceydelser, køkkenprocenter samt følge givne kalkulationer.
- Eleven kan kalkulere retter ved hjælp af IT.
- Eleven kan anvende kurs- og valutaberegning. "ud af huset"

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Salg og marketing

Fagets mål

Du lærer at udarbejde strategi til markedsføring inden for madproduktion på basis af kendskab til målgrupper og gruppering af virksomhedens marked. Herunder arbejder du med planlægning af markedsføringsaktiviteter. Du lærer at anvende værktøjer til markedsføring med henblik på at fremme salg af køkkenets madproduktion og kan redegøre for fordele og ulemper ved brug af forskellige markedsføringsmetoder relateret til madproduktion.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål:

- Eleven kan redegøre for betydningen af personlig fremtræden, kropssprog og mundtlig kommunikation i salg og marketing.
- Eleven kan redegøre for forskellige faser i salg- og kundebetjeningsproces og anvende dette i en praksisnær situation.
- Eleven kan anvende forskellige markedsføringsmæssige metoder.

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Varekundskab 1

Fagets mål

I Varekundskab 1 lærer du om råvarerne og deres anvendelsesmuligheder. Du lærer at analysere en råvare eller ret ud fra råvaretype, håndtering og kvalitetsvurdering, sundhed og ernæring, køkkentekniske egenskaber, sammensætning og sensoriske kvaliteter. Du lærer om forskellige typer af råvarer såsom lokale råvarer, jagtemner, fisk og skaldyr, havdyr, landdyr og fjerkræ.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige mål:

- Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder også økologiske råvarer, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring af råvarerne
- Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvare samt disponere med hensyn til økonomi, forbrug og sæson

Varighed

1,5 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået
GGS-skala

Afsluttende prøve Gastronomassistent (Trin 1)

Den afsluttende prøve for Gastronomassistent (Trin 1)

Uddannelsen til Gastronomassistent afsluttes på 1. skoleperiode med en afsluttende prøve, som består af et praktisk orienteret projekt (projekt opgaven), der indgår som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag i en mundtlig eksamination. Den afsluttende prøve har til formål at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i trin 1 og projektet tager udgangspunkt i de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag.

Eksaminationsgrundlag

Det praktiske projekt løses indenfor en varighed af 0,5 uge med normal arbejdstid, mens den mundtlige eksamination varer 20 minutter pr. elev. Der medvirker en censor, som udpeges af skolen. Prøven skal være bestået. Trin 1 prøven skal kun aflægges af elever, som afslutter sin uddannelse med det pågældende trin.

Bedømmelsesgrundlag

Projekt opgaven tager udgangspunkt i skoleperiodens uddannelsesspecifikke fag: Ernæring og sundhed 1, Grundtilberedning og Køkkenpraktik, Gæstebetjening og kommunikation, Produktionshygiejne, Regning og kalkulation, Salg og Marketing og Varekundskab 1.

Det praktisk orienterede projekt

Eksaminanden skal til sin projektbeskrivelse bruge den udleverede projektskabelon.

En kopi af projektets opgavebesvarelse afleveres til eksaminator/faglærer kl. 12 fredagen inden selve prøvedagen, hvor den mundtlige eksamination finder sted. Projektet skal indeholde følgende:

1. Et salgsbrev med forslag til buffet til et større selskabsarrangement inklusive prissætning pr. kuvert. Hertil skal eksaminanden forholde sig til produktionshygiejne og egenkontrol.
2. Et salgsbrev med menuforslag til et middagsselskab inklusive priser. Hertil skal eksaminanden udarbejde kalkulationer på mindst to retter samt forholde sig til produktionshygiejnen og egenkontrol.
3. Udarbejd et a la carte frokost menukort til en restaurant bestående af 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter. Hertil skal eksaminanden forholde sig til produktionskøkkens arbejds gange. Ydermere beskrive ernæringsmæssige indhold en af retterne for at vise forståelse for det ernæringsmæssige perspektiv af et måltid. Her skal der som minimum beskrives, hvilket energiindhold der er i retten i forhold til fedt, kulhydrater, protein og kostfibre.

Den mundtlige eksamination

Den mundtlige eksamination består af en dialog med udgangspunkt i eksaminandens projekt opgave og eksaminationen har en varighed af 20 minutter. Til den mundtlige eksamination skal eksaminanden tilrettelægge et oplæg, der skal danne ramme om den mundtlige eksamination til den afsluttende prøve.

Karaktergivning

Den afsluttende prøve (Trin 1 prøve) bedømmes af eksaminator og censorer med 1 samlet karakter umiddelbart efter eksaminanden har gennemført den mundtlige eksamen. Karakteren er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation.

Karakter	Betegnelse	Beskrivelse
A	Den fremragende præstation	Karakteren A gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.
B	Den fortrinlige præstation	Karakteren B gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler.
C	Den gode præstation	Karakteren C gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler.
D	Den jævne præstation	Karakteren D gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler.
E	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren E gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål.
Fx	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren Fx gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål.
F	Den ringe præstation	Karakteren F gives for den helt uacceptable præstation.

Bedømmelsesplan

Bedømmelsesplanen har udgangspunkt i skoleperiodens uddannelsesspecifikke fag og kompetencemål, hvor disse gør sig gældende ift. eksaminationsgrundlag.	Lav	Midt	Top
<u>Ernæring & sundhed</u>			
<u>Grundtilberedning og køkkenpraktik</u>			
<u>Gæstebetjening og Kommunikation</u>			
<u>Produktionshygiejne</u>			
<u>Regning og kalkulation</u>			
<u>Salg og Marketing</u>			
<u>Varekundskab 1</u>			

Uddannelsesbevis

Umiddelbart efter afholdelse af den afsluttende eksamen udstedes uddannelsesbevis.

Kompetencemål for trin 1

De uddannelsesspecifikke fags kompetencemål

- 1) Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder.
- 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift.
- 3) Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
- 4) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarerhygiejne og egenkontrol.
- 5) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 6) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed.
- 7) Eleven kan kalkulere og indkøbe råvareforbrug til en given ret og anvende it- teknologier dertil.
- 8) Eleven kan tage hensyn til sundheds- og ernæringsmæssig værdi i madfremstillingen.

Eksamensreglement

1. Mål.

Den afsluttende prøve for gastronomassistenter (Trin 1).

2. Krav til den afsluttende prøve.

Eksaminanden skal udarbejde et mundtligt oplæg med udgangspunkt i den udarbejdede projektopgave. Eksaminanden kan gøre brug af hjælpemidler.

3. Indstilling til den afsluttende prøve for uddannelsen til Gastronomassistent.

Alle elever er tilmeldt den afsluttende prøve medmindre andet er aftalt. Forudsat at eleven har indgået praktikaftale som Gastronomassistent.

4. Den afsluttende prøve.

Den afsluttende prøve består af en projektopgave med en varighed af 0,5 uge (2,5 skoledage). Projektopgaven indgår som eksaminationsgrundlag i en mundtlig eksamination. Den mundtlige eksamination har en varighed af 20 minutter eksklusive votering. Inuili kan i visse tilfælde vurdere, at en elev har behov for et særligt tilrettelagt afsluttende eksamensforløb. Det kan f.eks. forekomme, hvis en elev har dokumenteret fysisk eller psykisk handicap, ordblind eller væsentlige læse og skrivevanskeligheder. Hvis en elev mener, ikke at kunne gennemføre den afsluttende prøve under normale forhold, skal vedkommendes faglærer kende til dette når 1. skoleperiode påbegyndes, så faglæreren sammen med uddannelsesledelsen kan tage stilling til, om vedkommende skal gennemføre en afsluttende prøve på særlige vilkår.

5. Materialer.

Inuili stiller IT udstyr til rådighed.

6. Mødetid.

Eksaminanden skal til den afsluttende prøve møde senest 20 minutter før det angivne prøvetidspunkt.

7. Bedømmelse/karakter.

Den afsluttende prøve bedømmes af eksaminator og censor og der afgives 1 samlet karakter for den mundtlige

præstation og den udarbejder projektopgave (Bestået / Ikke bestået). Hertil skal eksaminanden have opnået beståelseskarakter i alle grundfag, områdefag og specialefag i løbet af hovedforløbet (trin 1.).	
8. Ved for sent fremmøde. Ved for sent fremmøde til den afsluttende prøve, vurderer faglærer sammen med uddannelsesledelsen om forsinkelsen er rimelig på baggrund af eksaminandens dokumentation. Hvis det vurderes at forsinkelsen er rimeligt begrundet, kan en ny eksamen tilbydes på et senere tidspunkt.	
9. Regler for syge- og reeksamen. Ved sygdom skal eksaminander ringe til Inuili's reception på 66 13 13 og opgive navn, cpr-nr. , fraværsårsag samt hvilken afsluttende prøve og eksaminator, der forestår pågældende afsluttende prøve. Hertil skal Inuili have en lægeerklæring i hænde senest 8 dage efter afviklingen af den afsluttende prøve. Og eksaminanden vil hermed få tilbudt en ny afsluttende prøve ved næstkommende afvikling af afsluttende eksamener for gastronomuddannelsen. Hvis eksaminander forlader den afsluttende prøve på grund af sygdom, tilbydes eksaminanden en ny afsluttende eksamen ved næstkommende afvikling af afsluttende prøve for gastronomassistenter. Hvis eksaminander af andre årsager ikke deltager i den afsluttende prøve, skal det skriftligt meddeles hvorfor eksaminanden ikke kan deltage til uddannelsesledelsen. Herpå vurderer Inuili om der er grundlag for, at eksaminanden kan få tilbudt en reeksamen.	
10. Antal prøve gange. Man kan gå til den afsluttende prøve 3 gange. I særlige tilfælde kan i særlige tilfælde gives tilladelse til endnu et prøvforsøg. Tilladelsen gives i samråd med det faglige udvalg.	
11. Udeblivelse. Hvis eksaminander udebliver fra den afsluttende prøve uden en gyldig grund, skal det skriftligt meddeles til uddannelsesledelsen, hvorfor eksaminanden ikke kan deltage. Udeblivelsen tæller som et eksamensforsøg. Herpå vurderer Inuili om der er grundlag for, at eksaminanden kan få tilbudt en reeksamen.	
12. Klager. Hvis eksaminander ønsker at klage over sin afsluttende prøve, skal det skriftligt begrundes med følgende indhold: Dato for den afsluttende eksamen, eksaminandens navn, adresse og cpr-nr. Det der konkret klages over, er klager over eksaminationsgrundlag, prøveforløb og bedømmelsen. Klagen skal være Inuili's uddannelsesledelse i hænde senest 2 uger efter den afsluttende eksamens afvikling. Studievejledningen kan hjælpe med selve klagen og ved spørgsmål til ovenstående kan uddannelsesledelsen kontaktes. Er eksaminanden under 18 år, skal vedkommendes forældre udføre klagen.	

Litteraturliste

LUP for uddannelsen til Gastronomassistent hovedforløb 1 er udarbejdet efter de stillede krav hertil i Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 Om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet og Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser.

Opbygning af LUP hviler desuden på Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser kap. 6 "Lokale undervisningsplaner og studie- og ordensregler". (BEK nr. 1619 af 27/12/2019).

Afsnit 1.3, 1.5 og 1.7.1 er udarbejdet med henvisning til faglige forbund samt gældende bekendtgørelse inden for erhvervsuddannelsernes hovedområde: **Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser.**

Regler for prøver og eksamen er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

- [Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet](#)
- [Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser](#)
- [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelse](#)
- [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom](#)
- [Eksamereglementet er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne](#)