

Lærerkvalificering målrettet IKV inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

Rapport fra et TUP-projekt

September 2009

Holstebro Tekniske Skole
Hotel- og Restaurantskolen i København
Silkeborg Tekniske Skole
Uddannelsescenter Roskilde



Teknologisk Institut, Analyse og Erhvervsfremme
Annemarie Holsbo
Gregersensvej
2630 Tåstrup
Tlf. 72 20 26 44
E-mail: Annemarie.holsbo@teknologisk.dk

ISBN: 978-87-91461-00-2

Mærsk Nielsen HR
Jystrup Bygade 4
4174 Jystrup
Tlf. 35 13 22 77
E-mail: lizzie@mærsk-nielsen.dk

ISBN: 978-87-92324-10-8

Projektet er gennemført med tilskud fra Undervisningsministeriets Tværgående Udviklingspulje 2008 til udvikling af arbejdsmarkedsuddannelserne. Projektnummer 120507

Indhold

Indledning	4
Baggrund for projektet	4
Projektets formål	4
Projektets organisering	4
Projektets udgangspunkt	5
Udviklingsaktiviteter i projektet	5
Netværksseminarerne	6
Mål- og handleplaner	6
Projektarbejdet på skolerne	7
Udvikling af materialer til den praktiske vejledning	7
Formidling af projektets resultater	7
Udviklingsarbejdet på projektskolerne	7
Synliggørelse af muligheden for IKV i AMU	8
Udvikling af IKV-materialer	8
Inddragelse af flere undervisere i IKV	10
Modeller for gennemførelse af IKV i AMU	10
Enkeltdeltagere	11
Grupper af deltagere	12
Lærerroller og lærer kvalificering	14
Model til lærernetværk	15
Model til internt lærernetværk	15
Model til eksternt lærernetværk	17
Evaluerings af projektet	18
Projektets organisering og struktur	18
Manglende IKV-deltagere	20
Forankring på skolerne	20
Netværksmodel til lærer kvalificering	20
Projektets målopfyldelse	21
Skolernes videre arbejde med IKV i AMU	21
Forslag til justering og supplerings af vejledning, værktøjskatalog og inspirationskatalog	22
Bilag 1. Program for 1. netværksseminar	23
Bilag 2. Program for 2. netværksseminar	24
Bilag 3. Program for 3. netværksseminar	25
Bilag 4. Program for 4. netværksseminar	26
Bilag 5. Skabelon til mål- og handleplan	27
Bilag 6. Skriftlig opgave til grundlæggende hygiejne	28
Bilag 7. Skriftlig opgave til grundlæggende ernæringslære	29
Bilag 8. Opgave i varemærkskab og menuplanlægning	34
Bilag 9. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – AMU-mål 42451	38
Bilag 10. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – AMU-mål 42450	40
Bilag 11. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – tre AMU-mål	42
Bilag 12. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – AMU-mål 42443	45
Bilag 13. Skabelon til kompetencevurderingsskema til IKV i AMU	47

Indledning

Denne rapport er dokumentation for det tværgående udviklingsprojekt ”Lærerkvalificering målrettet IKV inden for køkken, hotel, restaurant, bager, konditor og kødbranchen”, under Undervisningsministeriets Tværgående UdviklingsPulje 2008, med projekt nummeret 120507.

Projektet er på vegne af Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen gennemført af Teknologisk Institut i perioden august 2008 til august 2009.

Baggrund for projektet

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen gennemførte i 2007-2008 TUP-projektet ”Individuel kompetencevurdering (IKV) som indgang til – og fastholdelse i – Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen”. Projektet resulterede i: ”Praktisk vejledning til individuel kompetencevurdering i AMU”, ”Værktøjskatalog – praktisk vejledning til IKV i AMU” og ”Inspirationskatalog – praktisk vejledning til IKV i AMU”. Den praktiske vejledning kan hentes på www.emu.dk eller på hjemmesiden www.khru.dk.

Som opfølgning på det gennemførte TUP-projekt ville efteruddannelsesudvalget gerne bygge videre på erfaringerne og understøtte lærerkvalificering til IKV-indsatsen og erfaringsdeling mellem faglærerne både inden for - og på tværs af skolerne.

Projektets formål

Indførelsen af IKV i AMU har tydeliggjort et behov for at styrke kvalificeringen af faglærere, som skal gennemføre en individuel kompetencevurdering, så den lever op til målsætningerne for IKV. En øget lærerkvalificering er en forudsætning for at fremme udbredelsen og gennemførelsen af IKV.

Formålet med udviklingsprojektet har således været at understøtte implementeringen af god praksis for IKV i AMU gennem kvalificering af faglærere inden for AMU-området. Kvalificeringen er sket gennem et lærernetværk suppleret med praksislæring på skolerne. Hensigten har været at give lærerne såvel refleksion og konkret viden som praksisbaseret erfaring med planlægning og gennemførelse af IKV i AMU.

Projektets organisering

Det var væsentligt for efteruddannelsesudvalget, at de deltagende skoler tilsammen afspejlede alle efteruddannelsesudvalgets brancheområder.

De deltagende skoler har været:

- Roskilde Uddannelsescenter,
- Silkeborg Tekniske Skole,
- Holstebro Tekniske Skole,
- Hotel- og Restaurantskolen, København

Hver skole har været repræsenteret ved:

- **1 faglærer** med følgende forudsætninger:
 - Erfaring i at arbejde med IKV (eller IKA)
 - Udpeget nøgleperson for skolens strategiske IKV-indsats
 - Erfaring i at arbejde med faglige undervisningsforløb
 - Grundigt kendskab til FKB'er og uddannelsesmål inden for sit faglige felt.
 - Vil indgå i videreudvikling af IKV-indsatsen og konkrete værktøjer og metoder
 - Lyst til at arbejde med videreformidling af IKV i AMU til kolleger
- **1 uddannelses-/virksomhedskonsulent** med følgende forudsætninger:
 - Erfaring i at arbejde med IKV (eller IKA)
 - Udpeget nøgleperson for skolens strategiske IKV-indsats
 - Har kontakt til virksomheder (og evt. LUU)
 - Indgår i skolens strategiske arbejde – overvejelser om markedsføring og salg
 - Overblik over skolens faglige områder
 - Har lyst til at arbejde med vejledningssamtaler i IKV-forløb
 - Lyst til at bidrage til systematisering af netværksdannelse og erfaringsdeling om IKV på skolen.

Til varetagelse af efteruddannelsesudvalgets opgave i forbindelse med gennemførelse af projektet, har udvalget nedsat en styregruppe bestående af tre medlemmer af efteruddannelsesudvalget. De uddannelsesansvarlige fra de deltagende fire skoler har deltaget i styregruppemøderne foruden de to eksterne konsulenter, Annemarie Holsbo fra Teknologisk Institut¹ og Lizzie Mærsk Nielsen fra Mærsk Nielsen HR. Derudover har sekretariatet bistået med betjening og varetaget den administrative forpligtelse over for Undervisningsministeriet.

Projektets udgangspunkt

To af de deltagende skoler havde deltaget i udviklingen af den praktiske vejledning til IKV i AMU, som efteruddannelsesudvalget fik udarbejdet i 2007-2008. Repræsentanter fra skolerne havde bl.a. bidraget med udarbejdelse af test og opgaver til gennemførelse af vurderingerne.

Da lærerqualificeringsprojektet gik i gang i november 2008, viste det sig dog, at de fire skoler stort set ikke havde praktiske erfaringer med IKV i AMU inden for det faglige område. Desuden havde de fleste deltagere kun et sporadisk kendskab til den praktiske vejledning til IKV i AMU samt til de forskellige faser i planlægning og gennemførelse af IKV i AMU. Der var derfor behov for, at deltagerne i starten af projektet fik et indgående kendskab til de enkelte faser i IKV i AMU samt kendskab til de forskellige metoder, der kan anvendes i kompetencevurderingerne. Desuden var der behov for, at deltagerne i projektet fik udbygget deres kendskab til den grundlæggende struktur for arbejdsmarkedsuddannelser, herunder opbygningen af FKB'erne og de underliggende AMU-mål.

Udviklingsaktiviteter i projektet

Lærernetværket har været bygget op omkring forberedelse, gennemførelse og efterbehandling af fire netværksseminarer. Mellem netværksseminarerne har kontakten mellem projektdeltagerne

¹ I 1. halvdel af projektet var det Mette Nørholm fra Teknologisk Institut, der var konsulent på projektet.

primært været mailbaseret. Projektdeltagerne har mellem netværksmøderne arbejdet med udviklingsprojektet på egen skole.

Netværksseminarerne

Der har været afholdt fire netværksseminarer i projektperioden. Seminarerne har været afholdt som heldagsmøder, og de er blevet afholdt på skift på de fire skoler. De eksterne konsulenter har tilrettelagt programmerne for netværksseminarerne i tæt samarbejde med sekretariatet og de øvrige projektdeltagere.

De deltagende skoler havde, som tidligere nævnt, ingen praktiske erfaringer med IKV i AMU og kun begrænset viden om regler og krav, så derfor var dette et naturligt punkt på programmet til de første netværksseminarer. Ligeledes blev deltagerne styrket i deres viden om AMU-strukturen med FKB'er og AMU-mål. På netværksseminarerne blev deltagerne desuden introduceret til den IKV-vejledning, som efteruddannelsesudvalget fik udviklet i 2008, som led i et Tværgående Udviklingsprojekt finansieret af Undervisningsministeriet. Øvrige temaer på seminarerne har bl.a. været: Præsentation af Undervisningsministeriets håndbog til individuel kompetencevurdering (herunder gennemgang af regler), initiativer og indsatsområder for udbredelse af IKV i AMU, metoder og værktøjer og udvikling af test og opgaver til vurderinger.

Seminarerne har haft en involverende form, hvor der er blevet vekslet mellem oplæg, arbejde i grupper, debat samt viden- og erfaringsdeling. Hensigten har været at give inspiration og skabe refleksion over egen IKV-praksis for den enkelte deltager – og at dette kunne ske i samspil med de øvrige deltagere på seminarerne. På seminarerne er der løbende blevet inddraget erfaringer fra andre skoler og uddannelsesområder, som har gode erfaringer med gennemførelse af IKV i AMU, for at inspirere til god IKV-praksis og styrket IKV-kompetence.

Programmerne for de enkelte netværksseminarer kan ses i bilag 1-4.

Mål- og handleplaner

Et centralt punkt på alle netværksseminarerne har været udvikling og præsentation af mål- og handleplaner. På det første netværksseminar udarbejdede alle fire skoler de første udkast til mål- og handleplaner, og disse blev præsenteret for de øvrige deltagere. I mål- og handleplanerne er der seks kolonner med følgende overskrifter:

- Delmål
- Handleplan (Aktiviteter, der skal til for at nå målene)
- Effekt (Hvordan kan det ses, at delmålene er nået? Det skal være målbart)
- Tidshorisont
- Ressourceforbrug
- Ansvarlig

Se skabelon til mål- og handleplan i bilag 5.

Ved de tre efterfølgende netværksseminarer præsenterede skolerne deres opdaterede mål- og handleplaner, og planerne dannede grundlag for coaching – såvel fra de eksterne konsulenter som fra de øvrige projektdeltagere.

På det 2. og det 4. netværksseminar deltog Steen Elsborg, som på vegne af Undervisningsministeriet, har coachet TUP-projekterne. Også han tog udgangspunkt i skolernes mål- og handleplaner.

Projektarbejdet på skolerne

Det har været et vigtigt element i projektet, at lærerne skulle afprøve deres IKV-kompetencer i praksis på egen skole. Derfor har de, sideløbende med netværksseminarerne, arbejdet med at indsamle erfaringer med udvikling af IKV-indsatsen i praksis.

I projektarbejdet på de enkelte skoler har projektdeltagerne f.eks. arbejdet med udarbejdelse af kompetenceskemaer for konkrete AMU-mål. Herigennem har deltagerne øvet sig i at splitte AMU-mål op i delmål samt fundet frem til, hvilke vurderingsmetoder der bedst kunne afgøre, om IKV-deltagerne havde de beskrevne delkompetencer. Projektdeltagerne har desuden arbejdet med at udvikle test og opgaver til forskellige AMU-mål. Deltagerne har løbende fået sparring og coaching af de eksterne konsulenter til dette arbejde.

Projektdeltagerne har i projektperioden involveret kolleger og ledere på egen skole i udviklingsprojektet. Dette gælder f.eks. information om IKV i AMU samt kvalificering af kolleger til at indgå i arbejdet med at gennemføre kompetencevurderinger.

Udvikling af materialer til den praktiske vejledning

Projektdeltagerne har løbende udviklet kompetencevurderingsmaterialer, der kan være til inspiration for andre lærere. Et udvalg af materialerne fremgår af bilag 6-8.

Efteruddannelsesudvalget for Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen vil lade de udviklede materialer indgå i en opdatering af den praktiske vejledning til IKV i AMU.

Formidling af projektets resultater

Projektrapporten vil blive offentliggjort via efteruddannelsesudvalgets hjemmeside samt på Undervisningsministeriets materialeplatform www.emu.dk.

I september 2009 vil der blive afholdt en formidlingskonference for lærere.

Udviklingsarbejdet på projektskolerne

Som beskrevet i indledningen, er en meget stor del af udviklingsarbejdet foregået på skolerne imellem de fælles seminarer, der er blevet afholdt. Omdrejningspunkterne for det skoleinterne arbejde har været:

- Synliggørelse af muligheden for IKV i AMU
- Udvikling af IKV-materialer
- Inddragelse af flere undervisere i IKV

Synliggørelse af muligheden for IKV i AMU

Det første punkt om synliggørelse handler især om, at det på skolen bliver tydeligt, hvem og hvor man skal henvende sig vedr. IKV. Det skal være tydeligt, hvem der er kontaktpersoner, både i forhold til, at en underviser har behov for at blive informeret om, hvad IKV i AMU er, og hvordan det kan gennemføres. Det skal være hurtigt og nemt, når en person henvender sig for enten at søge oplysninger om IKV eller for at få gennemført en IKV, at henvise til de rette personer.

Der er derfor blevet gennemført en række initiativer på det område. Flere af skolerne har startet projektet ved at invitere ledere og mellemledere til et kort informationsmøde, hvor de er blevet orienteret om projektet, og har fået en kort introduktion til IKV i AMU: hvordan det kan gennemføres, og hvilke konsekvenser det har for skolen. Mødet har nogle steder haft det formål at være med til at sikre, at IKV i AMU forankres som et strategisk indsatsområde for den pågældende uddannelsesinstitution.

Dette er f.eks. tilfældet for Uddannelsescentret i Roskilde (UCR). Her blev ledelsen indkaldt til et møde i forbindelse med at projektet startede, hvor rammer for projektarbejdet og den efterfølgende implementering blev debatteret.

Dagsorden for mødet var:

- Vision og strategi for IKV på UCR
- Sammenhængen mellem IKV og test af basale færdigheder
- Videndeling på tværs af brancherne på skolen – IKV-erfagruppe – ressourcer?
- Organisering af IKV på UCR og sammenhængen til GVU.

Efter at ledelsesgrupperne var blevet informeret og havde godkendt, at IKV i AMU skulle være et indsatsområde, var næste skridt at sikre, at resten af organisationen var parate til at modtage IKV i AMU.

Ideelt vil det sige, at alle medarbejdere på uddannelsesinstitutionen skal være velinformerede om muligheden for at gennemføre IKV i AMU. I praksis har de deltagende skoler valgt at sikre sig, at alle personer i omstilling, servicedesk og reception ved, hvem de skal henvise til. Desuden blev det sikret, at vejlederne internt på skolen og medarbejderne i elevadministrationen er velinformerede, således at de hurtigt kan opfange signaler og henvise til eller selv henvende sig til de rette IKV kontaktpersoner. Endelig skal de medarbejdere, der er i marken – altså konsulenter og salgsafdeling – ligeledes være velinformerede om IKV i AMU, således at de kan være med til at udbrede kendskabet.

For at understøtte og fastholde videndeling internt på institutionerne har flere af deltagerne udarbejdet internt informationsmateriale til deres kolleger,

Projektskolerne har ud over at sikre sig, at der internt på institutionen var et beredskab og kendskab til IKV i AMU, også informeret de samarbejdspartnere, de har uden for skolen om muligheden. Det drejer sig f.eks. om jobcentre og konsulenter i faglige organisationer.

Udvikling af IKV-materialer

Alle skolerne har arbejdet systematisk med at udvikle flere nye materialer, der kan anvendes i forbindelse med, at der skal gennemføres IKV i AMU. Det har vist sig, at anvendelse af et

kompetencevurderingsskema har fungeret godt for deltagerne (se skabelon for kompetencevurderingsskema i bilag 13)

Kompetencevurderingsskemaet anvendes således:

1. En eller flere faglærere udfylder skemaet for et konkret AMU-mål. Først noteres AMU-målet, som herefter opdeles i delmål. Herefter noteres det, hvilken viden/kunnen det kræver at opfylde de enkelte delmål. Endelig beskrives, hvilke vurderingsmetoder der skal bruges for at teste deltageren.
2. Når en IKV-deltager skal kompetencevurderes printes skemaet. Læreren skriver deltagerens navn øverst i skemaet og går i gang med kompetencevurderingen. I den yderste kolonne skriver faglæreren sin vurdering af, om deltagerne har de kompetencer, der er beskrevet under de enkelte delmål. Derefter kan læreren foretage en samlet vurdering af, om der er grundlag for at udlevere et uddannelses- eller kompetencebevis til deltagerne.
3. Skemaet anvendes i tilbagemeldingen til IKV-deltageren.

Deltagernavn:

AMU-mål	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering

Se eksempler på udfyldte kompetencevurderingsskemaer i bilag 9-12.

I den praktiske vejledning, der blev udarbejdet i det foregående projekt, er der også et vurderingsskema, og Kompetencevurderingsskemaet er en udbygning af de værktøjer, der allerede er i den praktiske vejledning. Det nyudviklede supplerer det eksisterende materiale ved at:

- I. Skemaet indeholder en beskrivelse af delmålene. Dvs. at faglæreren med det samme hun/han får skemaet, får et overblik dels over det overordnede AMU-mål, men også de underliggende delmål, der skal kompetencevurderes i forhold til. Det bliver således muligt for læreren at vurdere, om der kan gives kompetencebeviser for delmål, hvis ikke det kan opnås for det samlede AMU-mål.
- II. Skemaet indeholder en beskrivelse af de vurderingsmetoder, der skal anvendes for at vurdere de enkelte delkompetencer. Det kan dermed være med til at lette arbejdet for den faglærer, der skal gennemføre IKV'en og være med til at stimulere til, at flere prøver at gennemføre en IKV.
- III. Skemaet indeholder hele IKV-vurderingsprocessen i ét dokument, hvilket letter overblikket for læreren, og samtidig gør det enklere at kommunikere til den person, der skal/er blevet kompetencevurderet. Efter overbliksskemaet følger de skriftlige opgaver og anvisninger i forhold til de praktiske øvelser i værkstedet.

Projektdeltagernes egen vurdering er, at det er værdifuldt at arbejde praktisk med at udvikle materialer til IKV, og at det er en god tilvækst til at fremme IKV i AMU, at der nu ligger endnu mere materiale, der kan anvendes inden for branchen. Efterhånden som deltagerne har arbejdet med at udvikle materiale, har de erfaret, at de bliver mere og mere skarpe i forhold til at formulere præcise krav, samtidig med at det ikke er realistisk, at materialet bliver så detaljeret, at det tager flere dage at gennemføre en IKV. Arbejdet med i praksis at producere IKV-materiale har således skærpet deltagernes opmærksomhed på, hvorledes AMU-mål kan opdeles i delmål, der særskilt kan kompetencevurderes i forhold til.

Udviklingen af IKV-materialerne er først og fremmest foretaget af de lærere og konsulenter, der har været fast tilknyttet projektet, men planerne er, at i den fortsatte udbredelse skal flere og flere lære at udarbejde materialer, der kan anvendes til IKV.

Inddragelse af flere undervisere i IKV

Projektdeltagerne oplever, at IKV er blevet positivt modtaget i lærerkollegiet, om end der er forskel på, i hvilken udstrækning kollegerne har været parate til også selv at begynde at gennemføre IKV. Dette skal formentlig ses i lyset af, at alle skolerne, i den periode projektet har været i gang, har haft særdeles travlt som følge af den krise mange danske virksomheder, og dermed deres medarbejdere, er kommet i. Som følge af en øget tilstrømning til AMU har lærerne, inklusive de lærere der har deltaget i projektet, gennemført ekstraordinært mange uddannelsesforløb.

Flere af skolerne i projektet har vurderet, at for at få større gennemslagskraft på IKV i AMU området, har det været nødvendigt også at inddrage lærere med erfaring inden for andre områder, især de lærere der arbejder på GVU området. Årsagen er for det første, at de lærere, der i forvejen arbejder med vurdering i forbindelse med GVU, er fortrolige med vurderingsteknikker, og derfor vil have relativt nemt ved at anvende IKV-værktøjerne. For det andet er det opfattelsen, at mange lærere vil være skeptiske over at skulle arbejde med, hvad der vil kunne opfattes som endnu et nyt værktøj, og det vil derfor være mere acceptabelt for dem, hvis der er koblinger mellem de forskellige metoder, der anvendes.

Nogle af skolerne arbejder med at få oparbejdet et fælles metodekatalog over, hvordan man anvender IKV i AMU, og hvordan man arbejder med den vurdering, der skal foretages i forbindelse med GVU. På en af de deltagende skoler har man valgt, foruden GVU vejlederne, også at inddrage underviserne fra det åbne værksted, fordi det i nogle situationer vil være dem, der bliver inddraget i den praktiske gennemførelse af en IKV (se afsnittet om metoder til gennemførelse af IKV). På en af skolerne har GVU vejlederne taget IKV-materialet til sig, og de arbejder på, hvordan det vil kunne anvendes i en GVU sammenhæng.

På en anden skole har man planlagt at igangsætte en føl-ordning, således at de lærere, der har deltaget i projektet, får følgeskab af nye lærere, som endnu ikke har erfaring med IKV i AMU.

Modeller for gennemførelse af IKV i AMU

Individuel kompetencevurdering i AMU kan gennemføres i et teorilokale eller værksted på skolen, eller den kan gennemføres i en virksomhed. Det er op til skolen at beslutte, hvordan kompetencevurderingen bedst kan gennemføres.

Skolen skal desuden beslutte, om der skal gennemføres kompetencevurderinger af enkeltpersoner, eller om man vil samle de personer, der skal kompetencevurderes, på mindre hold.

Her præsenteres en række modeller, som er blevet udviklet i projektet, og som kan være til inspiration for andre skoler. De første modeller tager udgangspunkt i enkeltdeleger, der gerne vil kompetencevurderes, mens de øvrige modeller kan anvendes, når der er tale om en gruppe af deleger, der skal kompetencevurderes.

Enkeltdelager

- Vurderingen foregår mellem én IKV-deleger og én lærer – i et teori-lokale og/eller i ét værksted
- Hele eller dele af vurderingen foregår på et allerede eksisterende AMU-hold – i et teorilokale og/eller i et værksted
- Hele eller dele af vurderingen foregår på et EUD-hold – i teorilokalet og/eller i et værksted.
- Hele eller dele af vurderingen kan foregå på delegerens arbejdsplads.

Følgende to modeller er udarbejdet af Hotel- og Restaurantskolen i København. Det første eksempel viser, hvordan IKV i AMU kan gennemføres, hvis medarbejdere i en virksomhed individuelt ønsker at få gennemført en IKV. Det andet eksempel viser, hvordan IKV i AMU kan gennemføres, hvis en person uafhængigt af arbejdspladsen henvender sig til skolen og ønsker at få gennemført en IKV.

IKV i AMU gennem virksomhed

Fase	Form	Indhold	Deleger	Tid
Information og introduktion til IKV	En til flere samtaler	Gennemgang af IKV-forløb og introduktion til hvordan der udarbejdes relevant dokumentation f.eks. "Min kompetencemappe"	Ansøgeren og Hotel- og Restaurant-skolens konsulent	1-3 time over flere dage
IKV-forberedelse	Hjemme arbejde	Ansøgende udfylder relevante dokumenter	Ansøgeren	
IKV-gennemførelse	Praktisk og teoretisk individuel kompetence vurdering	Gennemgang af det udarbejdede dokumentationsmateriale. Teoretiske test og praktiske opgaver	Ansøgeren og Hotel- og Restaurant-skolens konsulent	Fra ½ til 10 dage
Personlig uddannelsesplan	Samtale	Udarbejdelse af individuel uddannelsesplan. Kompetencebeviser og/eller uddannelses-beviser	Ansøgeren og Hotel- og Restaurant-skolens konsulent	2 timer

Individuel IKV i AMU

1. møde	2. møde	3. møde	4. møde
Information om mulighederne for at få gennemført en IKV. Ved telefonisk henvendelse opfordres til at starte med at udfylde "Min kompetencemappe". Derved spares et møde.	Samtale med deltageren med udgangspunkt i en udfyldt Logbog eller Min kompetencemappe samt anden dokumentation. Kan ske på HRS eller i virksomheden	Praktisk og teoretisk individuel kompetence vurdering. Teoretiske test og praktiske opgaver i køkken/restaurant på HRS	Personlig uddannelsesplan udarbejdes på HRS og praktik/kursusforløb påbegyndes efter aftale.

Grupper af deltagere

- Skolen samler en gruppe af IKV-deltagere, som gerne vil vurderes i forhold til det samme eller beslægtede AMU-mål. Deltagerne samles, fordi vurderingen kan foregå i det samme værksted eller i samme virksomhed med deltagelse af én faglærer.
- To eller flere skoler går sammen om at samle IKV-deltagere, der gerne vil vurderes i forhold til det samme eller beslægtede AMU-mål.
- En gruppe medarbejdere fra en virksomhed bliver kompetencevurderet samtidig – f.eks. i forhold til et eller flere AMU-mål, der knytter sig til løsning af specifikke arbejdsopgaver.
- IKV-forløbene kan foregå på skolen og/eller i virksomheden
- En skole tilbyder IKV i relation til en samlet gruppe af AMU-mål – som f.eks. kan føre frem til en faglig anerkendelse – eller som kan give merit i relation til en erhvervsuddannelse.

Nedenstående er et eksempel fra Hotel- og Restaurantskolen i København. Modellen viser, hvordan IKV i AMU kan gennemføres, hvis henvendelsen kommer fra en gruppe medarbejdere på en virksomhed. Når nedenstående forløb er gennemført, foregår IKV-gennemførelsen og uddannelsesplanlægningen/udarbejdelse af kompetencebeviser og uddannelsesbeviser, som beskrevet i det individuelle forløb.

Fase	Form	Indhold	Deltagere	Tid
Afklaring på virksomheden	Møde	Orientering om IKV, FVU-kurser, GVU, merit, Praktiske forhold vedr. medarbejdernes tidsforbrug, aflønning ect.	Tillidsrepræsentanter, Virksomheds ledere, Hotel og Restaurant konsulent Orientering om medarbejdernes, behov/ønsker.	2-4 timer
Infomøde	Orienteringsmøde med mulighed for spørgsmål/ dialog	Orientering om IKV, FVU-kurser, GVU, merit. Indlæg fra virksomhedens tillidsrepræsentanter	Alle medarbejdere eller de medarbejdere, der gerne vil have gennemført en IKV. Tillidsrepræsentanter, Hotel- og Restaurantskolens konsulent gennemfører mødet	2 timer
Udarbejdelse af dokumentationsmateriale	Individuel opgave	Medarbejderen udarbejder en oversigt over nuværende relevante kompetencer	Alle interesserede medarbejdere	Evt. med bistand fra Hotel- og Restaurantskolens konsulent

Selvom kompetencevurderingen gennemføres for flere deltagere på en gang, er det vigtigt at være opmærksom på, at det er en individuel vurdering, der gennemføres. Deltagerne arbejder f.eks. med forskellige teoretiske test og praktiske opgaver i værkstedet. Afhængigt af hvilket (hvilke) AMU-mål, de skal kompetencevurderes i forhold til, og hvilket 'niveau' de er på, vil varigheden af kompetencevurderingsforløbet variere.

Især hvis kompetencevurderingerne foregår i en virksomhed, er det vigtigt at være opmærksom på, at vurderingen altid skal foretages op imod et eller flere AMU-mål. Det er således ikke muligt at gennemføre IKV i AMU med henblik på en afdækning af kompetencekrav i virksomheden.

IKV gennemført i åbent værksted

- En skole kan have et IKV-værksted, der f.eks. har åbent den sidste fredag i måneden.
- IKV-deltagere kan komme til kompetencevurdering i relation til de specifikke AMU-mål, som de gerne vil kompetencevurderes i forhold til.
- Det aftales på forhånd, hvilke AMU-mål deltagerne skal kompetencevurderes i forhold til.
- De relevante faglærere er, efter behov, til stede i det åbne værksted
- En af skolens uddannelseskonsulenter står til rådighed og bidrager f.eks. til udarbejdelse af uddannelsesplaner, når kompetencevurderingen har afdækket et uddannelsesbehov, som IKV-deltageren gerne vil have dækket.

Lærerroller og lærerkvalificering

Som omtalt tidligere har skolerne deltaget i projektet med henholdsvis en konsulent og en underviser. Erfaringen viser, at det har været givtigt i forhold til udbyttet, at der har været to fra hver uddannelsesinstitution, som har kunnet supplere hinanden i udarbejdelse af materialer og i den interne lancering på skolen.

For at arbejde med IKV i AMU er det vigtigt, at læreren har indsigt i AMU-strukturens opbygning af fælles kompetencebeskrivelser og tilhørende AMU-mål. Det er ligeledes centralt, at IKV-læreren dels har vilje, lyst og engagement, og dels pædagogisk indsigt og værktøjer i forhold til gennemførelsen af kompetencevurderinger. Endelig kræver arbejdet med IKV i AMU detaljeret faglig viden om det/de aktuelle AMU-mål.

IKV-læreren skal have:

- Indsigt i og viden om FKB-strukturen og AMU-mål
- Dybdegående og detaljeret viden om AMU-målets faglige indhold
- Pædagogisk indsigt i, hvordan der kan gennemføres en god kompetencevurdering
- Lyst og vilje til at gennemføre IKV i AMU

Alle disse kvalifikationer er ikke nye i forhold til, hvad en dygtig AMU-underviser har af kompetencer, måske bortset fra at det ikke for alle fra begyndelsen har været kendt, hvordan systemet med FKB'er og AMU-mål er bygget op, hvordan man finder dem og finder rundt i dem. Men her har det været en styrke i arbejdet, at underviseren har arbejdet sammen med en konsulent, og at de to, med hver deres vinkler, har kunnet supplere hinanden i arbejdet.

Kvalificeringen af lærerne i forhold til IKV er i stor udstrækning foregået ved i praksis at gennemføre hele forberedelsesprocessen. Det vil sige at udvælge FKB, og de dertil knyttede AMU-mål; nedbryde og beskrive dem som delmål og efterfølgende undersøge, hvorledes det kan konstateres, om en given person besidder de handlingskompetencer, der skal til, for at man kan sige, hun/han opfylder målet. Nået så langt, skal der tages stilling til og udarbejdes detaljerede beskrivelser af, hvordan de forskellige test skal gennemføres, hvad kan testes ved hjælp af samtaler og skriftlig test, og hvilke opgaver/test skal IKV-deltageren udføre i praksis for at vise sine kompetencer.

Kvalificeringen af lærerne sker i høj grad ved, at de selv deltager i udvikling, afprøvning og justering af vurderingsmaterialer. De deltagende lærere har alle tilkendegivet, at de har erfaret, at den eneste farbare vej til at lære at udarbejde IKV-materialer er at gøre det! I begyndelsen kan det forekomme vanskeligt og snørklet, men når man først får taget hul på det, er det ikke svært. Det kræver blot systematik og overblik over FKB'erne og deres AMU-mål. I mange tilfælde viser det sig, at testen indeholder en række af de elementer, lærerne i forvejen har erfaring med at vurdere deres elever i forhold til, blot skal det formaliseres og beskrives systematisk i IKV-kompetencevurderingsmaterialet.

Den indirekte form for lærerkvalificering, der er foregået parallelt, består i at holde oplæg og informationsmøder for kollegerne på skolerne. Som alle ved, er den bedste måde at lære på, selv at skulle lære fra sig. For at være troværdige formidlere i forhold til deres kolleger, har det været

nødvendigt, at projektdeltagerne selv har fået IKV-arbejdsformen og intentionerne helt ind under huden.

Dette fører videre til den rolle, som projektdeltagerne har haft på ”egen” skole. Som beskrevet ovenfor har rollen været at være ambassadører for IKV i AMU – at være der med entusiasme og overbevisning, at kunne fortælle kollegerne hvad IKV er, og hvorfor det er en god ide at indføre/gennemføre IKV på skolen.

Det har også været vigtigt, at de har påtaget sig rollen som formidlere mellem de forskellige grupper på skolen; de der arbejder på EUD og GUV området, og de der arbejder på AMU med IKV.

Model til lærernetværk

I projektet har der været anvendt en model for lærernetværk, hvor netværksdeltagerne har mødtes til seminarer, og hvor de mellem seminarerne har arbejdet med udvikling af IKV i AMU på egen skole. Mellem netværksmøderne har deltagerne holdt kontakten med hinanden gennem mailkommunikation.

Et centralt element i netværksseminarerne har været den erfaringsudvikling, der har fundet sted mellem netværksdeltagerne. Dette har givet mulighed for at drøfte de mange udfordringer, som deltagerne har oplevet i forbindelse med forberedelse og gennemførelse af IKV i AMU. Desuden har netværksseminarerne i høj grad været anvendt til at få øget viden om regler, betingelser og muligheder for at gennemføre IKV i AMU.

På baggrund af erfaringerne i udviklingsprojektet er der i det følgende skitseret to modeller for lærernetværk, der kan kvalificere til planlægning og gennemførelse af IKV i AMU. Den første model er en model til **internt** lærernetværk, der er udviklet og afprøvet af Holstebro Tekniske Skole, mens den anden model skitserer, hvordan de involverede skoler har planer om at fortsætte et **eksternt** lærernetværk om IKV i AMU i samarbejde med en række andre skoler. Modellen for et **eksternt** lærernetværk bygger videre på erfaringerne fra det lærernetværk, der har været etableret som led i udviklingsprojektet.

Model til internt lærernetværk

Når en skole skal arbejde med individuelle kompetencevurderinger, er det centralt, at alle medarbejdere på skolen er informeret om processer og procedurer, og at de medarbejdere, der skal gennemføre kompetencevurderinger, er kvalificerede – f.eks. har et godt kendskab til de forskellige metoder, der kan anvendes i kompetencevurderingerne. Endelig er det centralt, at der er ledelsesmæssig viden om og opbakning til arbejdet med individuel kompetencevurdering.

IKV i AMU er kun én af de former for individuel kompetencevurdring, der gennemføres på de involverede skoler, og derfor tager modellen til et internt lærernetværk udgangspunkt i, at deltagere i netværket både kan komme fra AMU- og EUD-området. På EUD-området drejer det sig både om kompetencevurderinger i forbindelse med start på grundforløbet og om vurdering som led i GUV. Nedenstående model tager udgangspunkt i afdelingen ’Mad til mennesker’.

Møde med EUD – forstander

Formålet med mødet er at få en fælles tilgang til individuelle kompetencevurderinger inden for

AMU og EUD. Der kan i vid udstrækning anvendes de samme modeller og værktøjer, og det er vigtigt at sikre en ledelsesmæssig opbakning til, at disse bliver koordineret.

Møde med afdelingslederen

Mødet har til formål at få en fælles tilgang til individuelle kompetencevurderinger inden for AMU og EUD. Afdelingslederen oplyses om netværkets indhold og formål, og det drøftes og beslutes, hvordan de individuelle kompetencevurderinger – heriblandt IKV i AMU - skal implementeres på uddannelsesinstitutionen.

Afdelingsmøde for 'Mad til mennesker'

På afdelingsmødet gives der en kort information om individuelle kompetencevurderinger, og det planlægges, hvordan der skal informeres om emnet på teammøder.

Teammøder (bager, slagter, gast/ernæring, grundforløb).

Der afholdes møder i alle teams. Der fokuseres på, hvordan der kan sikres en bedre dialog og udveksling af erfaringer om individuelle kompetencevurderinger i relation til såvel AMU som EUD. På møderne udvælges hvert team to personer, der skal deltage i det videre forløb.

Internt seminar for AMU-undervisere

Gennemgang af regler for IKV i AMU samt drøftelse af forskellige modeller og værktøjer, der kan anvendes i kompetencevurderingerne. På seminaret udvikler underviserne materialer, der kan anvendes til IKV i AMU i relation til AMU-mål inden for de brancher, som underviserne kommer fra.

Desuden får underviserne en introduktion til, hvordan de kan anvende Aktiv Board som et værktøj i de individuelle kompetencevurderinger.

Intern netværksgruppe

Der dannes en intern netværksgruppe på skolen bestående af en IKV-konsulent, der har stor viden om og erfaringer med IKV i AMU, samt 1-2 repræsentanter fra hvert af de fire teams i 'Mad til mennesker'.

IKV-konsulenten er fast deltager i netværket, mens deltagerne fra de fire teams kan være forskellige fra møde til møde – alt efter muligheder og behov. Det kan f.eks. være oplagt at lade en specifik underviser deltage i et netværksmøde for at fortælle om nogle gode IKV-forløb, som han/hun har gennemført siden det sidste netværksmøde.

Fra den interne netværksgruppe udvælges der én underviser, der deltager i en ekstern netværksgruppe. IKV-konsulenten er fast deltager i den eksterne netværksgruppe.

Model til internt lærernetværk

- Møde med ledere – fælles tilgang til IKV for EUD og AMU
- Afdelingsmøde: info om IKV samt planlægning af teammøder
- Teammøder
- Internt seminar for AMU-undervisere
- Dannelse af intern netværksgruppe: en IKV-konsulent og 1-2 repræsentanter fra hvert af de fire teams

Model til eksternt lærernetværk

Det foreslås, at der etableres et eksternt lærernetværk bestående af repræsentanter fra skoler, der udbyder arbejdsmarkedsuddannelser inden for KHRU's område. Deltagerne fra de fire skoler, der har deltaget i udviklingsprojektet, ønsker alle at deltage i netværket. Silkeborg Tekniske Skole har, på vegne af skolerne i udviklingsprojektet, udarbejdet et forslag til en invitation til en række skoler med tilbud om at deltage i et eksternt lærernetværk om IKV i AMU.

Det er planen, at der skal afholdes fire årlige netværksmøder. Møderne afholdes i tidsrummet kl. 9-16, og de vil dermed være 7 timers varighed. Beslutningen om at gennemføre møderne som heldagsmøder hænger sammen med, at deltagerne skal bruge forholdsvis meget tid til transport, og at det derfor vil være uhensigtsmæssigt med kortere møder, hvor der bruges mere tid på transport end på møder.

Skolerne kan max. sende to deltagere til netværksmøderne. Det er vigtigt, at det er de samme personer, der deltager i netværksmøderne hver gang, så deltagerne får et godt kendskab til hinanden undervejs i forløbet. Det er desuden vigtigt at sikre et forpligtende netværkssamarbejde, og dette kan f.eks. synliggøres gennem udarbejdelse af en samarbejdsaftale, som såvel netværksdeltagerne som deres ledere skriver under på.

Netværksmøderne afholdes på skift på skolerne, og de fire skoler, der har deltaget i udviklingsprojektet, er værter ved de fire første netværksmøder. Skolerne skal selv dække omkostninger til egne læreres deltagelse i netværket (timer og transport). Omkostninger til fortæring dækkes enten af værtsskolerne, eller det aftales, at de enkelte skoler selv dækker omkostninger for egne deltagere.

Model til eksternt lærernetværk

- Deltagere er repræsentanter fra skoler, der udbyder AMU inden for KHRU's område
- 1-2 deltagere fra hver skole
- Fire årlige netværksmøder af syv timers varighed
- Møderne afholdes på skift på skolerne

Det er vigtigt, at der er en fast tovholder på netværksmøderne, da der ellers er stor risiko, at netværket ikke fastholdes. Enten må en af netværksdeltagerne melde sig som tovholder, eller også må der findes en ekstern tovholder. Eventuelle omkostninger til en tovholder, samt til betaling af eventuelle oplægsholdere o. lign., må dækkes af netværksskolerne. Dette kan enten ske ved betaling fra netværksmøde til netværksmøde eller ved en fast årlig pris på deltagelse i netværket.

Dagsordenen for netværksmøderne kan bestå af en række faste punkter, hvortil der fra møde til møde kan tilføjes ekstra punkter. Forslag til faste punkter på dagsorden:

1. Erfaringsudveksling om IKV i AMU
2. Status på IKV i AMU på skolerne
3. Brancherelaterede nyheder
4. IKV i AMU i praksis – metoder og modeller
5. Eventuelt

Punkt 2, status på IKV i AMU på skolerne, kan evt. gennemføres med udgangspunkt i de skabeloner til mål- og handleplaner, som er blevet anvendt i det gennemførte udviklingsprojekt (jf. bilag 5).

Herunder er en række forslag til, hvad der i øvrigt kan drøftes og arbejdes med på netværksmøderne:

- Hvem viser interesse for IKV i AMU?
- Hvordan skabes der større interesse for IKV i AMU fra enkeltpersoner og virksomheder?
- Hvor stor er IKV i AMU-aktiviteten på de enkelte skoler?
- Hvordan markedsføres IKV i AMU?
- Hvordan er det gået med afviklingen af metoder og modeller til gennemførelse af IKV i AMU?
- Hvilke planer er der for fremtiden i forhold til IKV i AMU?
- Kan skolerne lave nogle fælles tiltag i forhold til IKV i AMU?
- Kan der oprettes en fælles portal til materialet til gennemførelse af kompetencevurderingerne?
- Udvikling af mål inden for de FKB'er, der er under KHRU.

Evaluerings af projektet

Evaluerings af projektet bygger dels på den evaluering, der blev gennemført på det sidste netværksseminar, og dels på skolernes forløbsbeskrivelser. Endelig har de eksterne konsulenter evalueret projektforsløbet.

Projektets organisering og struktur

Projektdeltagerne fra skolerne har været meget tilfredse med projektets organisering i netværksseminarer og udviklingsarbejde på skolerne mellem seminarerne. Der har været en stærk forpligtigelse til at deltage i alle netværksseminarer, og det har bidraget til et godt projektforsløb.

Netværksseminarerne

Deltagerne synes, at det har været godt, at der på netværksseminarerne dels har været mulighed for at få ny viden og dels mulighed for erfaringsudveksling. Oplæggene på seminarerne har bl.a. givet deltagerne en større indsigt i AMU-strukturen med opbygning i FKB'er – en indsigt, der ofte er nødvendig for tilrettelæggelse af et godt kompetencevurderingsforsløb. Desuden påpeger deltagerne, at præsensation af kompetencevurderingsskemaerne med opdeling af AMU-mål i delmål, kompetencer i relation hertil samt beskrivelse af testmetoder, har været givtig for det arbejde, som deltagerne skulle udføre mellem netværksseminarerne. En projektdeltager siger:

”Vi så lyset. Da vi skulle starte, var vi meget usikre på, hvordan vi skulle gøre det.”

Arbejdet med udvikling af modeller for gennemførelse af IKV i AMU har, ifølge deltagerne, været både spændende og igangsættende, og det har bidraget til, at skolerne har fået fokus på muligheden for at anvende IKV i AMU-erfaringerne i forhold til kompetencevurderinger i relation til såvel GUV som EUD.

Erfaringsudvekslingen mellem skolerne på netværksseminarerne har været rigtig god, og den har i

høj grad bidraget til et godt og udbytterigt netværkssamarbejde mellem projektdeltagerne fra skolerne. En af projektdeltagerne skriver i forløbsbeskrivelsen:

Etablering af et netværk med kolleger fra andre skoler har været rigtig godt. Giver mulighed for at kontakte kolleger, der står i samme situation, og vi kan drage nytte af hinandens erfaringer. Det er vigtigt at kunne mødes jævnligt, og det er ærgerligt at miste den tætte kontakt, som man kun får ved at mødes.

Netværksseminarerne har således bidraget til ny indsigt og opkvalificering af projektdeltagerne i forhold til planlægning og gennemførelse af IKV i AMU.

En projektdeltager, der ligeledes peger på, at det har været godt at have fælles seminarer, giver udtryk for, at disse gerne måtte have været gennemført som 2-dages seminarer. En anden deltager synes, at det er vigtigt, at seminarerne anvendes til at give nyt input og til erfaringsudveksling, mens selve udviklingsarbejdet kan gennemføres hjemme på skolerne mellem seminarerne.

Udviklingsarbejde på skolerne

Det er et godt og effektivt udviklingsarbejde, der er blevet gennemført på skolerne, og dette hænger, ifølge projektdeltagerne fra skolerne, sammen med, at de udarbejdede mål- og handleplaner, der løbende er blevet opdaterede, har bidraget til at styre udviklingsarbejdet. Deltagerne har således været meget glade for planerne, som de betegner som et godt element i projektet, der har været med til at sikre en kontinuerlig udvikling og overholdelse af deadlines.

Projektdeltagerne synes, at det har været en lærerig proces at arbejde med kompetencevurderingsskemaet og udarbejdelse af test og opgaver, der kan bruges direkte i IKV i AMU, både af projektdeltagerne og af andre kollegaer. Dette arbejde har i høj grad kvalificeret deltagerne til planlægning og gennemførelse af IKV i AMU.

Projektet har på skolerne givet anledning til, at IKV i AMU er sat på dagordenen i forhold til kolleger og ledelse. Der er f.eks. blevet afholdt informationsmøder og pædagogiske dage med fokus på IKV i AMU, og der er blevet udviklet en føl-ordning, så flere lærere kan blive kvalificeret til at arbejde med IKV i AMU. I det fortsatte udviklingsarbejde på skolerne er det en stor hjælp at have de allerede udviklede redskaber og modeller som inspirationsmateriale.

Projektdeltagerne vurderer, at der fortsat vil være erfaringsudveksling af ideer og materialer på skolerne, men der er også deltagere, der peger på, at det er en udfordring, at IKV i AMU ikke kommer til at 'drukne' og blive nedprioriteret ved afslutning af projektet.

Nogle af deltagerne peger på, at det har været en stor – men spændende – arbejdsopgave at deltage i udviklingsprojektet. Der har tit været stress på i forhold til at overholde de deadlines, der dels er sat af projektdeltagerne i fællesskab og dels af projektdeltagerne på de enkelte skoler i forhold til den interne kvalificering og udviklingsproces.

Projektdeltagerne på skolerne er blevet coachet i den interne udviklingsproces på skolerne samt i udvikling af materialer til IKV i AMU. Coachingen i den interne udviklingsproces er sket med udgangspunkt i de udarbejdede mål- og handleplaner. Coachingen har bidraget til, at deltagerne har fået belyst, hvilke områder der skulle arbejdes mere med, og at de er blevet opmærksomme på relevante emner i forhold til processen. Set i bakspejlet synes nogle af projektdeltagerne, at de i endnu højere grad kunne have haft glæde af at tage imod tilbuddet om coaching.

Manglende IKV-deltagere

Det har været et vigtigt element i lærerkvalificeringsprojektet, at projektdeltagerne fra skolerne skulle have afprøvet deres IKV-kompetencer i praksis i projektperioden. Dette har desværre vist sig vanskeligere end forventet.

Skolerne fortalte allerede i starten af projektet, at de ikke modtog henvendelser fra personer, der ønskede at blive kompetencevurderet i relation til en eller flere arbejdsmarkedsuddannelser. Fra det første netværksseminar lagde alle deltagere vægt på, at det ville blive nødvendigt at markedsføre IKV i AMU for at få AMU-målgruppen gjort interesseret i at deltage i kompetencevurderinger.

Alle skolerne har markedsført IKV i AMU i projektperioden, men på trods heraf har det i projektperioden været meget vanskeligt at få deltagere til individuelle kompetencevurderinger inden for køkken, hotel, restaurant, bager, konditor og kødbranchen. Det er faktisk først ved projektets afslutning, at det for alvor er lykkedes nogle af skolerne at få IKV-deltagere i lidt større mængder. Dette viser lidt om, at det kræver et hårdt og langt træk at få gang i IKV i AMU ude på skolerne.

Forankring på skolerne

Som nævnt i indledningen var de fleste projektdeltageres viden om og praktiske erfaringer med IKV i AMU meget begrænset ved projektets start. Dette bunder i en vis udstrækning i, at IKV i AMU ikke var implementeret og forankret på de deltagende skoler. Dette har haft betydning for projektforløbet, da der i første halvdel af projektforløbet blev brugt meget tid på at få præsenteret og drøftet regler og metoder for IKV i AMU.

Projektet har været med til at sætte gang i IKV-processen på skolerne, således at der er flere lærere/ledere, der har kendskab til IKV i AMU, og flere lærere der er parate til at deltage i planlægning og gennemførelse af de individuelle kompetencevurderinger.

Generelt har kolleger og ledere på skolerne været positive over for et øget fokus på individuelle kompetencevurderinger, og der er blevet arbejdet for at få et fælles syn på kompetencevurdering på skolerne – også i forhold til GVU og EUD.

Netværksmodel til lærerkvalificering

Projektdeltagerne fra skolerne synes, at det har været en stor fordel at deltage i TUP-projektet. Det har været givende at være en del af processen med sparring dels fra skolenetværket, dels fra konsulenterne. Deltagelse i lærernetværket har haft stor betydning for, at skolerne er nået så langt i udviklingen af værktøjer til IKV i AMU.

Deltagelse i projektet har betydet, at de fire skoler nu har et reelt tilbud om IKV i AMU. Projektet har desuden foranlediget internt samarbejde på skolerne med lærere, der skal kompetencevurdere i relation til GVU og/eller EUD, og det har været en frugtbar proces.

Netværksmodellen, med en kombination af fælles seminarer og udviklingsarbejde hjemme på egen skole, har været god. Deltagerne i projektet vil gerne fortsætte et netværk mellem skolerne i projektet – og de ser også gerne involvering af flere skoler. En udvidelse af netværket kræver naturligvis, at interessen er til stede hos skolerne. Det er således centralt, at skoler, der giver tilsagn om at deltage i netværket, skal være indforståede med, at det indebærer forberedelse til netværksmøderne og aktiv deltagelse heri.

De fire netværksskoler i udviklingsprojektet har taget initiativ til afholdelse af fire netværksmøder i 2010, og der vil blive sendt invitationer ud til en række andre skoler, der alle gennemfører arbejdsmarkedsuddannelser inden for køkken, hotel, restaurant, baker, konditor og kødbranchen.

Projektets målopfyldelse

Formålet med udviklingsprojektet har været at kvalificere lærere til at understøtte implementering af god praksis for IKV i AMU. Desuden har hensigten været at give lærerne viden om og praksisbaserede erfaringer med planlægning og gennemførelse af IKV i AMU.

Deltagernes evalueringer viser, at projektet har givet dem viden om IKV i AMU, og de har fået en række metoder og redskaber til planlægning og gennemførelse af IKV i AMU. Desværre har det vist sig vanskeligt for deltagerne at få de praksisbaserede erfaringer med IKV i AMU i projektperioden, da det har vist sig vanskeligere for skolerne end forventet at få AMU-målgruppen til at deltage i IKV i AMU.

Skolernes videre arbejde med IKV i AMU

Alle fire skoler tilkendegiver, at ”IKV i AMU er kommet for at blive,” og at de vil gøre en stor indsats for, at flere fra AMU-målgruppen kan finde motivation til at deltage i IKV i AMU. På nogle skoler er der planlagt yderligere interne formidlingsaktiviteter, f.eks. deltagelse på nogle af skolens teammøder for at informere om IKV eller invitere kollegerne fra egne og andre afdelinger til korte interne seminarer, hvor der informeres om IKV.

De skoler, hvis intention det er at udvikle et tættere samarbejde med GVU vejlederne, vil også fortsætte og udbygge samarbejdet, og de arbejder på at få udviklet en form for metodekatalog, der kan anvendes i kompetencevurderingen.

De initiativer, der er taget i forbindelse med projektet, til at flere undervisere skal kende til IKV og kunne arbejde med IKV, f.eks. underviserne i det åbne værksted, skal fortsættes og underbygges.

Alle skolerne tilkendegiver, at det vil være meget værdifuldt, hvis det nu veletablerede netværk imellem de fire skoler ikke alene kan fastholdes, men også udbygges med andre institutioner, der har AMU-målene inden for ”Mad til mennesker”. Skolerne har via samarbejdet i netværket fået øje på nogle helt praktiske muligheder for at samarbejde om at gennemføre IKV.

Jævnfør evalueringsafsnittet har projektdeltagerne besluttet, at de vil forsøge at få etableret et bredere netværk. Planen er, at der skal afholdes fire netværksmøder i 2010, og at de skal afholdes på skift på de fire skoler, der har deltaget i nærværende projekt. De planlagte temaer på heldagsseminarerne er erfaringsudveksling og videndeling om IKV, erfaringsudveksling generelt om udvikling på de 10 skoler og endelig udveksling af viden og nyheder om udvikling, nye tiltag etc. inden for de brancheområder, der relaterer sig til ”Mad til mennesker”.

For projektet som helhed har det været et stort handicap, at der ikke har været basis for at afprøve materialer og viden i praksis. Men de deltagende skoler tilkendegiver alle fortsat at ville arbejde på at udbrede kendskabet såvel internt som eksternt, således at der på sigt vil være deltagere til IKV i AMU.

Forslag til justering og supplerung af vejledning, værktøjskatalog og inspirationskatalog

I forbindelse med projektet er der blevet udarbejdet en del nye materialer til gennemførelse af IKV i AMU (jf. bilag 6-13).

Materialet kan anvendes af alle, der skal gennemføre kompetencevurderinger. Materialet vil blive gjort tilgængeligt på EMU (www.emu.dk), ligesom det vil indgå i det værktøjskatalog, som Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen udarbejdede i 2008 i forbindelse med udarbejdelse af den praktiske vejledning til IKV i AMU.

Bilag 1. Program for 1. netværksseminar

IKV i AMU

Lærerkvalificering inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

1. netværksseminar torsdag den 9. oktober 2008 kl. 10-15

Uddannelsescenter Roskilde, Slagteriskolen
Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Program:

Kl. 09.30 – 10.00	Kaffe/te og brød
Kl. 10.00 – 10.10	Velkomst med præsentation af deltagere og dagens program Efteruddannelsesudvalget inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen v. Mette Brock Jensen
Kl. 10.10 – 10.35	Præsentation af projektets formål og indhold v. Lizzie Mærsk Nielsen og Mette Nørholm Mærsk Nielsen HR og Teknologisk Institut, Arbejdsliv
Kl. 10.35 – 11.35	Skolernes nuværende erfaringer med IKV i AMU Hver skole kommer med 15 minutters oplæg om deres erfaringer med IKV i AMU.
Kl. 11.35 – 12.00	IKV i AMU Kort præsentation af håndbogen fra Undervisningsministeriet samt den praktiske vejledning til IKV i AMU inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen v. Mette Nørholm
Kl. 12.00 – 12.45	Frokost
Kl. 12.45 – 13.35	Initiativer og indsatsområdet til udbredelse af IKV i AMU Brainstorm og debat om muligheder og barrierer
Kl. 13.35 – 14.15	Mål- og handleplaner for udviklingsarbejde på skolerne Deltagerne udarbejder udkast til mål- og handleplaner
Kl. 14.15 - 14.45	Mål- og handleplaner præsenteres i plenum v. alle skolerne
Kl. 14.45 – 15.00	Planlægning af næste seminar Afslutning og evaluering

Bilag 2. Program for 2. netværksseminar

IKV i AMU

Lærerkvalificering inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

2. netværksseminar mandag den 8. december 2008 kl. 9.30-15.30

Uddannelsescenter Roskilde, Slagteriskolen

Maglegårdsvej 10 (Kursuscenter, Octavia)

4000 Roskilde

Mødelokale: GUL 6

Der vil være kaffe/te og brød fra kl. 9.00

Program:

Kl. 9.30 – 9.40	Velkomst og dagens program
Kl. 9.40 – 11.00	Præsentation af handleplaner og sparring på handleplaner Skolernes præsenterer deres handleplaner og giver en status på arbejdet med IKV i AMU siden sidst. Hver skole har ca. 10 min. Derefter kommentarer og input v. Steen Elsborg
Kl. 11.00 – 11.10	Kort pause
Kl. 11.10 – 12.00	Eksempler på metoder og værktøjer til IKV i AMU - FKB-strukturen som værktøj til præcisering af IKV-forløbet - Eksempler på testmetoder fra forskellige brancheområder v. Lizzie Mærsk Nielsen og Mette Nørholm Mærsk Nielsen HR og Teknologisk Institut, Arbejdsliv
Kl. 12.00 – 12.45	Frokost
Kl. 12.45 – 13.00	Rundvisning på Uddannelsescenter Roskilde v. guide fra Uddannelsescenter Roskilde
Kl. 13.00 – 15.00	Casearbejde Hver skole arbejder med to uddannelsesmål efter eget valg - "opsplitning" af mål og "oversættelse" til opgaver
Kl. 14.50 - 15.15	Markedsføring af IKV i AMU Kort oplæg – og fælles opsamling på erfaringer og ideer
Kl. 15.15 - 15.30	Planlægning af næste seminar Afslutning og evaluering

Bilag 3. Program for 3. netværksseminar

IKV i AMU

Lærerkvalificering inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

3. netværksseminar 23. februar 2009 2009 kl. 10-15.30

Holstebro Tekniske Skole, Døesvej 70, 7500 Holstebro

Program:

Kl. 10.00 – 10.10	Velkomst og dagens program
Kl. 10.10 – 10.50	IKV-erfaringer siden sidst Skolerne kommer med korte oplæg om: - erfaringer siden sidst - reviderede handleplaner - udarbejdede kompetencevurderingsskemaer - markedsføring af AMU
Kl. 10.50 – 11.00	Kort pause
Kl. 11.00 – 12.00	Videreudvikling af test og opgaver - i faglærergrupper udvikles der test og opgaver til konkrete uddannelsesmål Markedsføring – internt og eksternt - i konsulentgrupper udvikles der eksempler på intern og ekstern markedsføring – herunder også erfagrunder på skolerne
Kl. 12.00 – 12.45	Frokost
Kl. 12.45 – 13.00	Rundvisning på Holstebro Tekniske Skole v. guide fra Holstebro Tekniske Skole
Kl. 13.00 – 14.00	Modeller for gennemførelse af IKV i AMU Oplæg og debat
Kl. 14.00 – 14.15	Pause
Kl. 14.15 – 15.15	Fremlæggelse af gruppernes arbejde fra formiddagens program - grupperne fremlægger
Kl. 15.15 – 15.30	Planlægning af næste seminar Afslutning og evaluering

Bilag 4. Program for 4. netværksseminar

IKV i AMU

Lærerkvalificering inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

4. netværksseminar 14. maj 2009 kl. 9-15

**Hotel- og Restaurantskolen i København
Niels Hemmingsens Gade 24 - 2. sal nr. 313**

Der vil være kaffe/te og brød fra kl. 8.30

Program:

Kl. 09.00 – 09.10 Velkomst og dagens program

Kl. 09.10 – 11.00 IKV-erfaringer siden sidst

Skolerne kommer med korte oplæg om:

- IKV-erfaringer herunder forskellige modeller for gennemførelse af IKV
- Lærerkvalificering og lærerroller i relation til IKV i AMU
- Uddannelsesplaner efter IKV
- Dokumentation af deltagernes kompetencer før IKV

Efter hvert oplæg er der sparring og debat med Steen Elsborg

Kl. 11.00 – 11.10 Kort pause

Kl. 11.10 – 12.00 Plan for fortsættelse af netværket

Kl. 12.00 – 12.45 Frokost

Kl. 12.45 – 13.00 Rundvisning på skolen

Kl. 13.00 – 14.00 Projektrapport
Indhold og bidrag fra skolerne

Kl. 14.00 – 14.15 Pause

Kl. 14.15 – 14.30 Formidlingsseminar den 24.september

Kl. 14.30 – 15.00 Evaluering af dagen og projektet som helhed

Bilag 5. Skabelon til mål- og handleplan



Mærsk Nielsen HR

Mål- og handleplan for udviklingsprojektet: Lærerkvalificering inden for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen

Uddannelsessted:	
Udarbejdet af:	

Mål (de enkelte delmål skal sammen føre til det overordnede formål)	Handleplan (aktiviteter der skal til for at nå delmålene)	Effekt (hvordan kan det ses, at delmålene er nået? Det skal være målbart)	Tidshorisont	Ressource forbrug	Ansvarlig

Bilag 6. Skriftlig opgave til grundlæggende hygiejne

Skriftlig opgave til vurdering af viden inden for grundlæggende hygiejne.

Forestil dig, at du er ernæringsassistent på et plejehjemskøkken, hvor der produceres mad til alle dagens måltider.
Det er søndag, og beboerne skal have smørrebrød med stegt fiskefilet m/remoulade og citron.



1. Nævn de 6 områder der er væsentlige i forbindelse med egenkontrol i et køkken:

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

2. Udpeg risikofaktorerne i produktionen denne søndag:

3. Udpeg de kritiske kontrolpunkter:

4. Lav overvågningsprocedure og beskriv de korrigerende handlinger:

Bilag 7. Skriftlig opgave til grundlæggende ernæringslære

Skriftlig opgave til vurdering af viden inden for grundlæggende ernæringslære, herunder sundheds- og energibegrebet.

Materialer: lommeregner, råvaretabel

Energi:

A Energi er i fysisk forstand evnen til at udføre arbejde. Hvad måles energi i?

B Giv eksempler på hvad kroppen skal bruge energi til:

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

C Giv eksempler på hvad en persons energibehov afhænger af:

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

D Anfør energiindholdet i de nævnte energigivende næringsstoffer herunder:

Protein: _____ kJ

Fedt: _____ kJ

Kulhydrat: _____ kJ



E

De Nordiske næringsstofanbefalinger (NNA) giver os følgende retningslinjer for indtagelsen af protein, fedt og kulhydrat. Anfør anbefalinger for:

Protein: _____ %

Fedt: _____ %

Kulhydrat: _____ %

Anbefalinger for fedtsyresammensætning

Mættet fedt _____ %

Monoumættet fedt _____ %

Polyumættet fedt _____ %

Anbefalinger for indtagelse af

Tilsat sukker _____ %

Kostfibre: _____ %

F

Giv mindst 3 eksempler på levnedsmidler der er god kilde til henholdsvis:

PROTEIN
1.
2.
3.
4.

KULHYDRAT
1.
2.
3.
4.

FEDT
1.
2.
3.
4.



Næringsberegning:

G

På en varedeklaration for "Ægte Sønderjysk Spegepølse" kan man bl.a. læse følgende oplysninger:

Ingredienser:		Næringsindhold pr. 100 gram:	
Svinekød	44%	Energi	2270kJ
Spæk	43%	Protein	14 gram
Salt	5%	Fedt	52 gram
Kartoffelmel	3%	Kulhydrat	3 gram
Kaseinat	2%		
Krydderier			

Hvor meget fedt får man, når man spiser 25 gram af denne spegepølse?

Hvor meget energi svarer det til?

Hvad er energiprocentfordelingen i spegepølsen? (vis gerne udregningen)

Fedt %

Kulhydrat

Protein %

H

En ung pige, der er 18 år, vejer 60 kg, og er 170 cm høj – aktiv håndboldspiller har spist følgende i går:

Morgenmad:

Franskbrød m/smør
Appelsinjuice

Frokost:

Rugbrød m/plantemargarine, torskerogn og skinke
Råkost (hvidkål, gulerod, æble, rosiner m/grovbolle)
Banan
Appelsinjuice

Middag: Kylling m/stegte kartofler, salat (iceberg, tomat, majs, peberfrugt)
m/ylettedressing

Mellemmåltid:

Grovbolle m/smør og marmelade
Æble
Mars (chokolade)
Letmælk



Kosten er beregnet på EDB og giver følgende resultat:

Næringsstof	Total
Energi	10099 kJ
Protein, total	104,9 g
Fedt, total	72,3 g
Mættede fedtsyrer	26,15 g
Mono-umættede fedtsyrer	18,79 g
Polyumættede fedtsyrer	9,62 g
Kolesterol	419,0 mg
Kulhydrat, total	327,6 g
Sukkerarter i alt	152,48 g
Tilsat sukker	56,85 g
Kostfibre	28,27 g
Stivelse	8,03 g
Alkohol	0,0 g
Vand	1440,2 g
A-vitamin	576,0 RE
D-vitamin	12,3 mikrogram
B₁-vitamin, thiamin	1,21 g
B₂-vitamin, riboflavin	1,86 g
C-vitamin	243,7 mg
Calcium, Ca	740,0 mg
Jern, Fe	10,68 mg
Jod, I	84,0 mikrogram

Energiberegning i procent %

Protein	17,7 %
Fedt	27,22 %
Kulhydrat	55,1 %
Alkohol	0,0 %

1. Hvor meget energi giver pigens kost?

2. Er energimængden passende til pigen?
Begrund dit svar:

3. Sæt en cirkel om de energigivende næringsstoffer (i skemaet)

4. Bevis EDB-udskriftets energi-%-fordeling med en beregning
"i hånden" (brøkstreg)

Fedt-%:

Kulhydrat-%:

Protein-%:





Bilag 8. Opgave i varekendskab og menuplanlægning

Brug af sæson

Vedlagt er en menuplan for middagsmåltidet i uge 50.

Du skal nu tilpasse planen efter sæson til:



➡ uge 15
➡ uge 32



Menuplanlægning

Men udgangspunkt i vedlagte menuplan skal du supplere med en valgmenu, samt redegøre for formålet med en valgmenu.

Ydermere skal du redegøre for yderligere ressourceforbrug (tidsforbrug, bemanning, produktionsudstyr m.m.) ved at have valgmenu på menuplanen.



MENUPLAN FOR UGE 50 - SYGEHUSKOST

	Hovedret	Biret	Lun ret
Mandag	Enebærgryde med kalkun (rosmarin, porre, pastinak, gulerod, ærter) hertil bagt kartoffelmos	Brændte figner med makronflødeskum	Spinatlasagne (hakket oksekød, spinat, gulerod og tomat)
Tirsdag	Fylt nakkesteg (svinekød, løg, feta, oregano, soltørrede tomater), hertil flødeskysauce, sprøde asier, små stegte kartofler og krydret rødkålsrækost	Hyldebærsuppe med tvebakker	Kartoffelæggekage med skinke og purløg
Onsdag	Frikadeller (svinekød og kalvekød) hertil dampede ærter og varm kartoffelsalat	Krydret tomatsuppe med flute	Tunmousse med citron på bund af savojkål og blegselleri
Torsdag	Bøf lindstrøm (hakket oksekød, rødbede og kapers) hertil estragonsauce, kartofler og rosenkål med ristede pinjekerner	Tartelet med fiskestuvning og persilledrys (fiskebolle, rejer og asparges)	Stegt kylling med agurkesalat
Fredag	Fiskefad med karrysauce (torskefilet, spinat, karry, æg og persille) hertil kartofler og dampet porre	Appelsinfromage med flødeskum	Grønsagsterrin med selleri, champignon og gulerødder
Lørdag	Paprikagryde (svinekød, løg, cocktailpølser, bacon, gulerødder og bønner) hertil løse ris	Æblegrød med sødmælk	Røget hellefisk med æggestand og purløg
Søndag	Hamburgerryg hertil grønlankål, brunede og hvide kartofler	Frugtsalat af årstidens frugter serveret med råcreme	Hakkebøf med bløde løg og rødbeder

Supplerende opgave til vurdering af ”Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener”

- 1) Udfyld følgende anbefaling for måltidsfordeling i forhold til NNA

Morgenmad skal udgøre: _____ % af en dagskost

Frokost/middagsmad: _____ % af en dagskost

Aftensmad: _____ % af en dagskost

Mellemmåltider: _____ % af en dagskost



2) Med udgangspunkt i menuplanen for sygehuskost skal du nu komme med et forslag til en fuld dagskost:



Bilag 9. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – AMU-mål 42451



Deltagernavn:

AMU-mål	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering
Nummer: 42451 Titel: Kostlære Deltagerne kan på baggrund af grundlæggende viden om ernæringslære sammensætte enkle menuer og foretage enkle ernæringsmæssige vurderinger af menuer ud fra en ernæringsberegning. Deltagerne kan fastsætte portionsstørrelser og tilpasse opskrifter til en given målgruppe, ligesom de forstår principperne bag	Deltagerne kan på baggrund af grundlæggende viden om ernæringslære sammensætte enkle menuer og foretage enkle ernæringsmæssige vurderinger af menuer ud fra en ernæringsberegning.	• grundlæggende viden om ernæringslære • grundlæggende viden om menuplanlægning • kan foretage en enkel ernæringsmæssig vurdering • kan næringsberegne	• skriftlig test • skriftlig opgave • samtale/ øvelse • øvelse	
	Deltagerne kan fastsætte portionsstørrelser og tilpasse opskrifter til en given målgruppe.	• Har kendskab til målgruppens behov	• samtale	

anvendelse af opskriftskort ved produktion. Deltagerne har grundlæggende viden om de mest anvendte produktionsformer i institutions- og kantinekøkkener samt de tilhørende tilberednings- og pakkemetoder, særlige hygiejniske forholdsregler og ressourceforbrug.	Deltagerne forstår principperne bag anvendelse af opskriftskort ved produktion.	• Har forståelse for anvendelse af professionelle opskrifter/opskriftkort i produktionen.	• samtale	
	Deltagerne har grundlæggende viden om de mest anvendte produktionsformer og tilberedningsmetoder i institutions- og kantinekøkkener	• grundlæggende viden om de mest anvendte produktionsformer og tilberedningsmetoder i institutions- og kantinekøkkener	• samtale	
	Deltagerne har grundlæggende viden om hygiejniske forholdsregler og ressourceforbrug i institutions- og kantinekøkkener.	• grundlæggende viden om hygiejniske forholdsregler • Har kendskab til ressourceforbrug i institutions- og kantinekøkkener	• Skriftlig test • Skriftlig opgave	

Bilag 10. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – AMU-mål 42450



Deltagernavn:

AMU-mål	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering
Nummer: 42450 Titel: Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener Deltagerne har indsigt i grundlæggende ernæringslære med hovedvægt på sundheds- og energibegrebet med henblik på madfremstilling i institutionskøkkener. Deltagerne kan anvende de mest almindelige grundtilberedningsmetoder i institutionskøkkener og kantiner, og kan arbejde med måltidsfordeling og menuplanlægning. Deltagerne	Deltagerne har indsigt i grundlæggende ernæringslære med hovedvægt på sundheds- og energibegrebet med henblik på madfremstilling i institutionskøkkener.	• grundlæggende viden om ernæringslære • grundlæggende viden om fødevarelære og kendskab til råvarers energiindhold • grundlæggende viden om sundheds- og energibegrebet	• Skriftlig test • Skriftlig test • samtale	
	Deltagerne kan anvende de mest almindelige grundtilberedningsmetoder i institutionskøkkener og kantiner og kan arbejde med måltidsfordeling og menuplanlægning.	• praktisere de mest almindelige grundtilberedningsmetoder. • Grundlæggende viden om kostlære, herunder måltidsfordeling og menuplanlægning.	• Øvelse • Skriftlig opgave og opfølgende samtale	

AMU-mål	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering
får indsigt i de mest anvendelige levnedsmidler med henblik på at kunne opbevare, håndtere og anrette/serve disse. Deltagerne kan efterleve grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af fødevarer. Deltagerne kan anvende det mest elementære storkøkkenudstyr og får indsigt i ressourceforbrug ved storkøkkenproduktion.	Deltagerne får indsigt i de mest anvendelige levnedsmidler med henblik på at kunne opbevare, håndtere og anrette/serve disse.	• grundlæggende viden om fødevarelære	• skriftlig test	
	Deltagerne kan efterleve grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af fødevare.	• Grundlæggende viden og praktisere de gældende hygiejneregler ved fremstilling af fødevare	• Samtale	
	Deltagerne kan anvende det mest elementære storkøkkenudstyr og får indsigt i ressourceforbrug ved storkøkkenproduktion.	• Grundlæggende viden om elementært storkøkkenudstyr. • Har kendskab til ressourceforbrug i storkøkkener	• Øvelse • Skriftlig test	

Bilag 11. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – tre AMU-mål

Kompetencevurderingsskema til IKV i Varekundskab, Tilberedningsmetoder i institutionskøkken og Anretning af mad i cafeteria og kantine.
Varighed 10 timer over to dage.

Deltagernavn:

AMU-mål	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering
Deltagerne har indsigt i grundlæggende ernæringslære med hovedvægt på sundheds- og energibegrebet med henblik på madfremstilling i institutionskøkkener og køkkentyper i restaurationsbranchen. Deltagerne kan anvende de mest almindelige grundtilberedningsmetoder, og kan arbejde med måltidsfordeling og menuplanlægning.	Deltagerne har indsigt i ernæringslære, sundheds- og energibegrebet ved madfremstilling.	Viden om ernæringslære, sundheds- og energibegrebet ved madfremstilling.	Mundtlig test i ernæringslære.	
	Deltagerne kan anvende grundtilberedningsmetoder, og arbejde med måltidsfordeling og menuplanlægning.	Viden om grundtilberedning, måltidsfordeling og menuplanlægning	Caseopgave i grundtilberedning, måltidsfordeling, menuplanlægning indkøb, varebestilling og disponering mht. økonomi, forbrug og sæson.	
	Deltageren medvirker til indkøb, varebestilling og disponering mht. økonomi, forbrug og sæson.	Skal kunne medvirke til indkøb, varebestilling og disponering mht. økonomi, forbrug og sæson.	Se caseopgaven	

Deltageren medvirker til indkøb og bestilling af råvarer samt disponere med hensyn til økonomi, forbrug og sæson. Deltagerne får indsigt i de mest anvendelige levnedsmidler, og kan kvalitetsvurdere råvarer, herunder økologiske, med henblik på at kunne opbevare, rense, klargøre, anrette/ portionere og servere almindelige forekommende retter.	Deltagerne får indsigt i anvendelige levnedsmidler, kan kvalitetsvurdere råvarer, herunder økologiske. Deltageren kan opbevare, rense, klargøre, anrette/ portionere og servere retter.	Viden om kvalitetsvurdering af råvarer, herunder økologiske Viden om opbevaring, klargøring, anretning/portionering og servering.	Praktisk og skriftlig opgave i køkkenet planlagt ud fra caseopgaven.	
	Deltagerne kan anvende elementært storkøkkenudstyr og får indsigt i ressourceforbrug ved storkøkkenproduktion.	Skal kunne anvende elementært storkøkkenudstyr. Skal have viden om i ressourceforbrug ved storkøkkenproduktion	Målet indgår også i praktisk og skriftlig opgave i køkkenet planlagt ud fra caseopgaven.	
Deltagerne kan anvende det mest elementære storkøkkenudstyr og får indsigt i ressourceforbrug ved storkøkkenproduktion.	Deltageren kan dække op og afrydde efter endt servering.	Deltageren kan dække op og afrydde efter endt servering.	Målet indgår også i praktisk og skriftlig opgave i køkkenet planlagt ud fra caseopgaven.	
Deltageren kan foretage relevant opdækning og afdækning set i relation til virksomhedens koncept. Deltagerne kan efterleve grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler.	Deltagerne kan efterleve grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler.	Deltagerne kan efterleve grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler.	Målet indgår også i praktisk og skriftlig opgave i køkkenet planlagt ud fra caseopgaven.	

Dag 1

Skriftlig case

Beboerhuset Gamling gård i Rungsted fungerer som café/kantine og cateringvirksomhed. Kantinen er leverandør til 25 plejehjemsbeboere, 30 beskyttede ældreboliger og 50 seniorboliger (for 55+).

Du skal til Caféen/Kantinen sammensætte et aftenkort for en uge, hvor årstiden er sommer. Aftenkortet skal indeholde varierede tilberedningsmetoder.

Du skal sammensætte et frokostkort der dækker en 3 måneders sæson med ca. 10 valgmuligheder.

Du skal sammensætte fedtfattige retter til alle dagens måltider til ældrebolig nr. 27 og 43 i sommerperioden.

Giv et tilbud til Hr. og Fru Severinsens guldbryllop lørdag den 19. juni. De bliver 30 personer, heraf 5 børn mellem 3 og 8 år. Budgetniveau er sat til middel. De ønsker en 4 rettes menu. Udarbejd en varebestilling og menukortet.

Dag 2

Praktisk og skriftligt

Opgaven stilles

Udfyld egenkontrolskema

Redegør mundtligt for: kvalitetskendetegn, klargøring og opbevaring af dine råvarer, samt gældende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler.

Fremstil en to retters frokostmenu til 6 couverter.

Dæk op til 6 couverter. Anret og server dine retter, og sørg for korrekt afrydning.

Skema om storkøkkenudstyr og ressourceforbrug ved storkøkkenforbrug.

Bilag 12. Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU – AMU-mål 42443

Kompetencevurderingsskema til IKV i Vin og Gæstebetjening - Varighed 4 timer.

Deltagernavn:

AMU-mål Vin og gæstebetjening et 5 dages kursus	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering
Deltagerne kan informere gæsterne om vinens karakteristika med hensyn til farve, bouquet, smag, sødme og tørhedsgrad samt gæsteforklare valg af korrekt vin til bestemte retter og menuer på et elementært niveau.	Deltagerne kan informere gæsterne om vinens karakteristika med hensyn til farve, bouquet, smag, sødme og tørhedsgrad.	Deltageren skal have viden om vintypers karakteristika. Deltageren skal have viden om etiketanalyse.	Skriftlig opgave Caseopgave: Restaurantkoncept oplyses, og deltagerne giver anbefaling af restaurantens vinsortiment. Hertil skal der udarbejdes et vinkort og beskrive opbevaringsforhold.	
Deltagerne kan på elementært niveau gæsteforklare om vinfremstilling og vinens historie. Deltageren kan tolke vinetiketternes oplysninger, foretage indkøb og opbevaring af vin samt at udarbejde vinkort. Deltagerne kan smagsvurdere udvalgte vine. Uddannelsen kan omfatte et af følgende emner: Franske vine, europæiske vine uden for Frankrig og vinlandene uden for Europa.	Gæsteforklare valg af korrekt vin til bestemte retter og menuer på et elementært niveau. Deltagerne kan på elementært niveau gæsteforklare om vinfremstilling og vinens historie. Deltageren kan tolke vinetiketternes oplysninger, foretage indkøb og opbevaring af vin samt at udarbejde vinkort.	Viden om sammensætning af vin og gastronomi Deltagerne skal have viden om vinfremstilling og vinens historie. Deltageren skal have viden om et vinkorts opbygning, indkøb af vin og opbevaring af vin. Deltagerne skal kunne blindsmage vine og kvalitetsvurdere vinene.	Mundtlig/Praktik opgave: Vinsmagning – blindsmagning og udfyldning af skema. Fortæl om vinfremstilling ud fra den valgte vin og fortæl om vinens historie. En udvalgt vin skal beskrives ud fra dens karakteristika. Deltageren giver flere anvendelsesmuligheder for vinen. Deltageren skal kunne gengive etiketoplysningerne og forklare begreberne.	

Caseopgave:

Restaurantkoncept oplyses, og deltagerne giver anbefaling af restaurantens vinsortiment. Hertil skal der udarbejdes et vinkort og beskrives opbevaringsforhold.

Restaurant Guldægget er en hyggelig a la carte restaurant med vægt lagt på det danske og franske klassiske køkken. Prisniveauet er middel.

Restauranten ligger i Skodsborg tæt ved vandet, og har mulighed for at dække op til 40 couverter i restauranten og et lille selskabslokale til 20 pers.

Der er 5 klassiske forretter fordelt mellem kolde og varme retter af fisk, skaldyr, bløddyr og fjerkræ. Der er 6 klassiske hovedretter fordelt mellem de almindelige slagtedyr, samt fjerkræ og vildt i sæsonen. Osten arrangeres fra en ostevogn med et bredt sortiment, og desserterne er ligeledes klassiske – kolde og varme.

Udarbejd et vinkort på 3 stk. mousserende vine og dernæst ca. 20 vine der kan spænde over forretter, hovedretter, ost og dessert. Giv hver vin en kort gæsteforklaring og kommenter opbevaringsforholdene for vinene.

Bilag 13. Skabelon til kompetencevurderingsskema til IKV i AMU



Kompetencevurderingsskema til IKV i AMU

Deltagernavn:

AMU-mål	Delmål	Kan redegøre for viden om eller kendskab til, kan udføre/anvende etc.	Vurderingsmetoder (test, opgave, observation etc.)	Faglærerens vurdering