

Værkstedetsbeskrivelse Køkken - SOSU

Formål, kompetencemål og undervisningsmetoder

Formålet med elevens deltagelse på køkken SOSU er, at der gennem et individuelt tilpasset forløb med afprøvning af praktiske og teoretiske arbejdsopgaver gives eleven mulighed for at nå kompetencemålene nedenfor, samt at blive afklaret om og bedre rustet til fremtidigt uddannelses- og beskæftigelsesvalg.

Køkken SOSU ligger på Social- og Sundhedsskolen i Silkeborg. Køkken SOSU driver kantinen og har dermed en stor produktion af:

- Sund mad til Social- og Sundhedsskolens elever til en pris, som sikrer, at studerende på SU også kan være med.
- Mad til Social- og Sundhedsskolens personale.
- Kursusforplejning for Social- og Sundhedsskolens kursister mv.
- Mad til konferencer og arrangementer på Social- og Sundhedsskolen.

Den faglige undervisning integreres i den daglige produktion og dækker derfor teori indenfor områderne madlavning med en klar sund profil, kundeservice, kassebetjening, rengøring, ernæring, økonomiske kalkulationer mm.

Kompetencemålene

Faglige kompetencemål på køkkenværksteder:

- 1. At eleven får indsigt i og kendskab til grundprincipperne ved madlavning.**
Det betyder, at eleven udvikler reelle kompetencer, fx at have kendskab til arbejdsgange i køkkenet. At eleven går fra at kende en opgave eller produkt til at have viden om, hvordan opgaven kan løses og bagefter kan udføre denne. Herunder også råvarekendskab og viden, om hvordan man tilbereder og anvender forskellige råvarer samt anretter og serverer maden.
- 2. At eleven lærer de basale køkkenfaglige ting.**
At eleven kan håndtere levnedsmiddelhygiejne, rengøringsmidler samt anvendelse af disse. Det betyder, at eleven lærer at adskille råvareprodukter korrekt, at personlig hygiejne er vigtigt i et køkken, at rengøring også er en stor del af at være i et køkken for at undgå udvikling af levnedsmiddelbårne sygdomme. Ligeledes lærer eleven, at der er eksterne krav der skal opfyldes, når man laver mad til andre (tilsyn).
- 3. At eleven lærer at servicere kunderne.**
Det betyder, at eleven lærer at betjene kassen, snakke med kunderne og være serviceminded. Derudover betyder det, at eleven lærer at være kritisk, og at det betyder noget f.eks. at buffeten ser indbydende ud inden servering, samt at være kritisk ved tilsmagning af diverse retter. At der er pænt og rent i kantinen, inden man serverer maden samt at kunne behandle kunder/gæster høfligt.

4. At eleven lærer at overholde tidsrammer.

Det betyder, at eleven udviser ansvarsbevidsthed og er opmærksom på deadlines for egne opgaver og for det fælles ansvar for at få alt færdigt til servering. Det betyder også, at eleven forstår vigtigheden af at passe mødetider og komme rettidigt i gang efter pauser.

5. At få indsigt i disponering og menuplanlægning samt budget.

Det betyder, at eleven får viden om, hvordan man kan sammensætte og planlægge en alsidig og økonomisk fornuftig menu ud fra de midler/produkter, der er til rådighed. Eleven lærer i denne proces at lave økonomiske kalkulationer på retterne.

6. Viden og erfaring med betjening og optælling af kassen.

Eleven får erfaring med betjening af kassen og håndtering af penge og betalingskort. De oplever ansvar for kontanter og er med til at tælle kassen op efter kantinen er lukket.

7. Sikkerhed og arbejdsmiljø.

Eleven lærer at betjene de forskellige køkkenmaskiner korrekt ud fra viden om arbejdsmiljø, ergonomi, værnemidler og fx sikkerhed ved kemikalier. Eleverne kan inddrages i at udfylde datablade og sikkerhedskort på forskellige maskiner og kemikalier.

8. Eleven opnår gennem opgaveløsning og den integrerede faglige undervisning en mængde generelle faglige kompetencer, som kan bruges i alle fag.

Eleven opnår evnen til at forstå en stillet opgave, planlægge og systematisere udførelsen af opgaven, være stabil, koncentreret og kvalitetsbevidst i sit arbejde og indgå i et forpligtende arbejdsfællesskab. Eleven lærer at evaluere arbejdets udførelse og reflektere over egen indsats.

Eleven lærer ved behov dansk, matematik svarende til optagelseskrav på erhvervsuddannelserne og bruger IT i det daglige arbejde.

Personlige kompetencemål i køkkenet:

1. Samarbejde.

Det betyder, at eleven kan samarbejde med andre for at nå de forskellige deadlines, også når der travlt med flere deadlines og mange mennesker i køkkenet.

2. Selvtillid.

Det betyder, at eleven oplever tillid til egne kompetencer, især når det gælder opgaver i køkkenet og dermed mod til at kaste sig ud i nye ting.

3. Selvværd.

Det betyder, at eleven tør tro på, at vedkommende er god nok og føler sig accepteret som den, man er. Det trykke fællesskab giver en god ramme for at snakke sammen og føle sig set, mødt og anerkendt.

- 4. Forståelse af egne styrker og svagheder**, især i forhold til arbejdet i køkkenet.
Det betyder, at eleven bevidst kan udnytte sine stærke sider og arbejde med de svage.
- 5. Motivation for at lære nyt i arbejdsfælleskab.**
Det betyder, at eleverne oplever, at det kan være sjovt at lære og er bevidste om, hvad de lærer. Portfolio-arbejdet er en del af dette, enten på egen hånd eller i grupper.
- 6. Afklaring ift. fremtidig uddannelse og job.**
Det betyder, at eleven er i stand til at træffe realistiske valg for sin egen fremtid. Eleven og undervisere i køkkenet er aktive i denne afklaring og eleven kan spejle sine valg i den daglige faglighed og få sparring af underviserne.
- 7. Forståelse for, hvordan man virker på og påvirker andre mennesker.**
Det betyder, at eleven er bevidst om sin egen fremtoning og kan justere denne alt efter den sammenhæng, eleven indgår i.

Sociale kompetencemål i køkkenet:

- 1. Eleven kan skabe relationer.**
Det betyder, at eleven er interesseret i at snakke med og lytte til arbejdskolleger og kunder og at eleven ved, at en god relation bygger på gensidig hensyntagen og kræver empatisk evne.
- 2. Eleven kan begå sig på en arbejdsplads.**
Det betyder, at eleven kan aflæse arbejdspladskultur, normer og omgangsformer og kender forskel på accepteret adfærd på en arbejdsplads og i fritiden. Særligt er det gældende for køkken SOSU, at det er en virksomhed i virksomheden. Eleven skal begå sig både inden for Social- og Sundhedsskolen og Silkeborg Produktionshøjskoles rammer, regler og politikker.
- 3. Eleven kan samarbejde i et arbejdsfællesskab.**
Det betyder, at eleven kan komme med konstruktive forslag/ideer, følge en given ordre, lede andre i en opgave, brainstorme, produktudvikle, arbejde kvalitetsbevidst, lytte og spørge empatisk, give og modtage kritik, løse konflikter konstruktivt og være struktureret, stabil og ansvarlig.
- 4. Eleven kan indgå i et demokratisk fællesskab.**
Det vil sige, at eleven kan deltage aktivt i diskussioner, give udtryk for egne holdninger, respektere andres holdninger og acceptere de fælles beslutninger som tages.

Undervisningsmetoderne i Køkken SOSU:

- 1. Start på dagen.** Hver enkelt elev bliver modtaget personligt og føler, at de er ventet og mærker, der er brug for dem. Opgavefordeling og arbejdsstation aftales med den enkelte, ud fra køkkenets behov og elevens ønsker. Eleven guides hen imod dagen og opgaven, så de kommer godt i gang.

2. **Differentieret undervisning**, således at alle elever dagligt får mulighed for at arbejde på lige netop det niveau, de er på og får oplevelsen af, at de kan klare opgaverne. Hver elev oplever succesoplevelser og passende udfordringer.
3. **Daglig voksenkontakt**. Det betyder, at eleven føler sig tryk, har tillid til, at man kan fortælle noget, som man måske ikke taler med andre om. Kan sige/gøre ting, som man fortryder og den voksne alligevel er der bagefter. At man bliver taget alvorligt, når man har brug for det og ellers kan grine sammen. En der kan aflæse mine signaler, når jeg har det dårligt.
4. **Samtaler**, både i hverdagen og hver tredje måned i forbindelse med udarbejdelsen af forløbsplaner. Der snakkes om styrker, udfordringer og læringsmuligheder ud fra de situationer der opstår. Eleven kan bruge lærerne som ansvarlige voksne, de kan sparre med, også om private forhold, ud fra de situationer der opstår.
5. **Uddannelses- og erhvervsvejledning**. Eleven oplyses om relevante uddannelse- og beskæftigelsesmuligheder og gives støtte til at søge praktik, deltage i eksamensforberedende dansk og matematik og indgå i kombinationsforløb på andre ungdomsuddannelser.
6. **Produktionsintegreret undervisning**. En faguddannet lærer, som integrerer den teoretiske undervisning i det praktiske arbejde. Eleverne deltager i idéfase, planlægningsfase, økonomiske kalkulationer, gennemførelse og evaluering af produktionerne.
7. **Læringer er "mentorer"** for nye elever, der starter. Læringer får ansvar for, at de nye elever bliver taget godt imod i teamet. Læringer får ansvarsfølelse og empati.
8. **Almen undervisning**, dvs. undervisning i fagene dansk, matematik og IT integreres i produktionen i dagligdagen.