

Udfordringen

Vores udfordring tager udgangspunkt i de praktiske og tværfaglige projektforsløb vi har allerede gennemfört for kokke- og tjener elever på hovedforsløbet. Her har den primære problemstilling været hvordan vi giver eleverne mere ejerskab i de emner de arbejder med sideløbende med at vi sikrer rammerne for de mål der ligger for skoleperioden/fag. Endvidere vil vi gerne sikre at eleverne bliver bevidste om følgende:

- At reflekterer over egen læring
- At kunne se en faglig værdi for det projekt de arbejder med samt værdien i at arbejde med en anden faggruppe (kok/tjener)
- At arbejde tværfagligt
- At koble den daglige teori sammen med praktik
- At arbejde selvstændigt, kreativt og innovativt/entreprenørielt indenfor nogle overordnede rammer.

Projektforsløbet tager som udgangspunkt afsæt i et "velgørenhedsarrangement" (SOS – Børnebyerne) hvor eleverne er med i både planlægningsfasen, klargøringen og afviklingen. En sekundær problemstilling er hvordan vi både kan udvikle det eksisterende forsløb og hvordan vi evt. kan bruge denne skabelon på andre hold og forsløb. Fx om det kan bruges på grundforsløbet, i andre sammenhænge på hovedforsløbet eller i et samarbejde med grund- og hovedforsløb.

Hvem er målgruppen for mit feltstudie og min udfordring

Vores primære målgruppe er tjener elever på 1. hovedforsløb. Det der generelt kendetegner vores elever på både tjener- og kokkeuddannelsen er, at de kommer med forskellige baggrund både fagligt og socialt. Endvidere er konstellationerne omkring elevernes individuelle uddannelsesforsløb meget forskellige. Bla. kan nævnes 'talentspor, EUX, ordinær EUV, mesterlære m.fl. og ikke mindst kombinationen af de nævnte.

Eleverne kan også have en stor aldersspredning (17 til 50+) og motiver for at tage uddannelsen. Fx at eleven er i et tvungen aktiveringsforsløb eller at det er en selvstændig erhvervsdrivende som tager uddannelses for at kunne rekruttere elever til sin virksomhed. (at kunne lærersted godkendes).

Hvordan ser andre i organisationen på vores/min udfordring (Interview på TSS)

Ledelsen/planlægger (Uddannelseschef Arne Tang):

- *Der bruges for meget tid ift. den afsatte tid der er på uddannelsen. Her kunne det evt. optimeres ved at eleven får nogle hjemmeopgaver.*
- *God synlighed for faget og de faglige aspekter samtidig med at vi når ud til en målgruppe vi ellers ikke ville ramme.*
- *God måde at lave helhedsorienteret undervisningen på tværs af gastronom/tjenergruppen.*
- *Fin måde at kunne gøre den enkelte elev så dygtig som mulig. Let at differentiere undervisningen igennem sådanne projektføløb.*
- *Integration af de forskellige fag er rigtig fint (Kalkulation, gastronomi, salg/service, praktisk arbejde, økonomi m.v.)*
- *Gøre det muligt at lave sidemandsevaluering på tværs af niveauer (GF + HF)*
- *I skal gøre det acceptabelt af fejle, men med et sikkerhedsnet.*

Almen lærer/Vejleder (Hanne Holst):

- *Hvordan formår man at få eleverne involveret og parate til denne opgave ift. at samarbejde med en anden elev/faggruppe?*
- *Hvordan vil I motiverer eleverne på bedste måde så de lykkes og til at ydes deres bedste. Hvilke redskaber vil I bruge til at gøre det praksisnært?*
- *Hvordan kan I optimere optakten til jeres projektføløb?*
- *Elevernes empati for hinandens ståsted (kok kontra tjener)*

Nærmeste teamkollega (Faglærer Claus Møller):

- *Der bruges for meget energi på arrangementet og formålet er for uklart. Dog har dette års oplæg været bedre ift. elevernes ejerskab.*
- *Det skal sættes fokus på 'transfere' altså at eleven kan koble viden fra læreplads til skole og omvendt*
- *Evalueringsformen skal optimeres så eleverne guides til refleksion i stedet for evaluering.*

Kokketeamet (Kokkefaglærer Martin Geertsen):

- *Eleverne skal undervises i hvad det vil sige at reflekterer. Fx at se forskellen imellem en lukket evaluering og refleksion. At eleven helt lavpraktisk slår betydningen af refleksion op.*
- *Fokus skal i højre grad være på læring fremfor resultat*
- *Fint at få elevgrupperne til at arbejde sammen omkring et fælles projekt hvor de selv får ansvaret for start til slut. Her er dog at I er opmærksomme på at niveauopdele eleverne så der løftes i flok*
- *Fint at der arbejdes med et rigtigt arrangement som her et konkret formål for brugerne.*

Hvordan har udfordringen ændret sig?

Den grundlæggende udfordring omkring 'elevens refleksion over egen læring' er uforandret, men der er kommet flere lag med ift. hvordan vi fremadrettet kan opbygge vores projektforsløb. Fx hvordan at vi klæder eleverne på op til forløbet og synliggøre de læringsmæssige intentioner, så det ikke kun er produktet/slutmålet der er i centrum, men også de forskellige processer eleverne kommer igennem. Herunder de fag som inddrages i projektet.

Problemstillingen omkring tidsforbrug og om dette proportionelt er afstemt i forhold til mål, elevressourcer, fag m.v. er naturligvis noget som skal medtages fremadrettet.

Udfordringen ligger naturligvis også i hvordan og hvornår vi kan gøre dette entreprenørielt, og hvordan eleverne bliver bevidste om at de arbejder kreativt, "nytænkende" og entreprenørielt.

Del 2:

Med afsæt i seminar 2 skal du sætte kreative værktøjer i spil – vælg to værktøjer/greb/praksisser (fra seminar 2) – og afprøve dem i egen praksis

Dette har desværre ikke været muligt at gennemføre 100% grundet vores øvrige aktiviteter på skolen. Vi har dog prøvet at implementere "diamant modellen" ift. én classes valgfrie speciale. Her har vi igennem tidligere erfaringer ændret opsætningen for elevernes måde at fremlægge deres materiale på, så vi "tvinge" eleverne til at tænke kreativt og være reflekterende før, under og efter opgave. Se model herunder:

