



STU FOOD uddannelse på
ZBC Ringsted

Fødevarer og Service

Henrik Deleuran og Gitte Bolander Jensen



Indhold

Målgruppe	3
Målet med uddannelsen	3
Uddannelsens indhold	3
Undervisningsmiljø	5
Pædagogisk miljø	5
Optagelse på afklaringsforløb	6
Afklaringsforløb	6
Optagelse på STU Fødevarer og Service	6
Indhold på STU Fødevarer og Service	6
Udarbejdelse af det individuelle forløb	7
Fagoversigt	8
Eksempel på fordeling af lektioner/timer 1. år	Fejl! Bogmærke er ikke defineret.
Undervisningen på 2. og 3. år	9



Målgruppe

Unge der søger optagelse på STU FOOD, er unge med særlige behov som har interesse i FOOD området og som med den rette undervisning, støtte og vejledning vurderes til at kunne opøve faglige, sociale og personlige kompetencer til at indgå på arbejdsmarkedet eller påbegynde en ordinær ungdomsuddannelse.

Det er unge med behov for individuel læring og støtte, forudsigelighed samt ro, rytme og helhed i hverdagen.

Målet med uddannelsen

I uddannelsen på ZBC tages der udgangspunkt i fag og mål fra indgangen fødevarer, jordbrug og oplevelser.

Målet med uddannelsen er, at eleven danner kompetencer inden for områder, hvor der tilvirkes eller arbejdes med produktion og service af fødevarer produkter.

Indholdet i uddannelsen sætter eleven i stand til at udføre elementer eller helheder på fødevarer området inden for bager, konditor, gastronom, ernærings assistent og tjener fagene.

Slutmålet for uddannelsen er en kompetenceprofil, der kan sætte den unge i stand til at indgå på arbejdsmarkedet eller påbegynde en ordinær ungdomsuddannelse.

I denne kompetenceprofil kan folkeskolens afgangseksamens for et eller flere fag indgå.

Uddannelsens indhold

STU FOOD tilrettelægges under hensyntagen til elevens forudsætninger, dvs. kvalifikationer, færdigheder, modenhed og interesser.

Uddannelsen lægger vægt på at styrke og udvikle elevens faglige, personlige og sociale kompetencer.

Der lægges endvidere vægt på, at elevens modenhed opbygges gennem fælles aktiviteter.

Uddannelsen indledes med et 12 ugers afklaringsforløb hvor eleven præsenteres for de forskellige Food uddannelser. I afklaringsforløbet afdækkes elevens ønsker og muligheder for fremtidig beskæftigelse og uddannelse.

Elevens faglige, personlige og sociale kompetencer vurderes, og inddrages som grundlag for udarbejdelse af elevens endelige uddannelsesplan.

Uddannelsesplanen udarbejdes ud fra fire termer:

Hvad der skal læres?

Hvordan det skal læres?

Hvor det skal læres?

Hvorfor det skal læres?



Og ud fra fire fagmoduler:

Almene fag, der skal understøtte elevens læring

Dansk, engelsk, matematik og samfundsfag

Personlige fag, der retter sig mod elevens personlige og sociale udvikling:

Bo undervisning

Privatøkonomi

Sundhedsfag

Bevægelse

Kommunikation

Samarbejde

Anvendelse af hjælpemidler i forbindelse med uddannelsen

Specifikke, målrettede fag der skal støtte udviklingen af elevens interesser, evner og særlige færdigheder:

Værkstedsfag

Faglige projekter

Virksomhedsbesøg

Arbejdsmarkedsforhold

Arbejdspladskultur

Virksomhedsfag, der forbereder den unge på arbejdsmarkedet eller ordinær ungdomsuddannelse :

Individuel tilrettelagt praktikforløb i virksomheder/institutioner

Besøgsdage på ordinære ungdomsuddannelser

Praktikforløb på ordinære ungdomsuddannelser

Praktikken foregår i virksomheder, institutioner og ordinære ungdomsuddannelser.

Her kan den unge bl.a. få arbejds erfaring, indsigt i en arbejdsplads/uddannelse samt i arbejdsplads/uddannelseskultur, indblik i arbejdsforhold, samt samarbejds erfaring på en arbejdsplads/ungdomsuddannelse

De øgede kompetencer er indgangen til et aktivt voksenliv med selvindsigt og erhvervsindsigt.

Den individuelle undervisningsplan vil være gennemgående i hele uddannelsesforløbet. Der vil blive opsat konkrete og målbare mål, som løbende justeres i samarbejde med eleven. På den måde kan der dokumenteres en synlig progression.



Undervisningsmiljø

Der undervises på hold med 8-10 elever, hvor der tages udgangspunkt i den unges behov og forudsætninger. Undervisning udgør 840 timer årligt.

Undervisningsmiljøet fokuserer på den unges muligheder og kompetencer. En af vores opgaver bliver at styrke den unges selvværd, livsglæde og opbygge indre motivation for egen læring.

Undervisningen tilrettelægges individuelt sammen med den unge uge for uge. I ugeplanen tages der højde for emner, der har elevens særlige interesse. Eleven mødes med en tilgang, hvor ingen er "dumme eller dovne" og den unge udstyres med "værktøjer", der understøtter og hjælper læringen.

Det er vigtigt for os, at den unge mødes med udfordringer, deres passer til dennes kompetencer. Løbende og sammen med eleven tilpasses udfordringerne, så der er en progression i læringen for den enkelte.

Sund levevis og idræt indgår løbende i ugeplanen. Det vil sørge for, at kroppen er i god form. Elever, der er fysiske inaktive eller har svært ved at "sidde stille", gives her muligheder.

Pædagogisk miljø

Eleverne, der starter på ZBC Ringsted, undervises ud fra det et syn, som er inspireret af Mel Levines arbejde med unge med særlige behov og Mihaly Csikszentmihalyi's flowteori.

Alt for mange børn og unge nærer en smertefuld tvivl på egne evner, fordi de har svært ved at leve op til skolens forventninger. Den amerikanske børnelæge Mel Levine har specialiseret sig i indlæringsvanskeligheder og anbefaler differentieret undervisning og lave klassekvotienter. Vi skal holde op med at lede efter nogen at give skylden, hvis et barn eller en ung har indlæringsvanskeligheder. Om det er i skolen, hos forældrene, i samfundet eller i den neurologiske arv årsagen skal findes er ikke særlig interessant. Vi anerkender den unge som denne nu engang er.

Derimod er det overordentligt vigtigt, at lærere, vejledere og forældre kan aflæse de signaler, et barn eller en ung udsender, når det har indlæringsvanskeligheder, så de i fællesskab kan lægge en plan til løsning af problemerne, både hjemme og i skolen.

Der skal sættes ord på problemet, så det får krop og fylde og kan bearbejdes. Hvis eleven selv forstår, hvor udfordringerne ligger, bliver problemet mindre.

I et læringsmiljø med FLOW, opbygges læringsrum og miljø, hvor elevens kompetencer og udfordringer er i samspil. Hvis en opgave er for let i forhold til elevens kompetencer, vil denne opleves kedelig. Hvis en opgave er for svær i forhold til kompetencen, vil eleven opleve stress og frustration.

Men er udfordringen tilpas, så opgave og kompetencer mødes og eleven lige akkurat udfordres over dennes kompetenceniveau, kan opgaven få eleven til at glemme tid og sted og opgaven løses med høj koncentration. Eleven er i FLOW.



Optagelse på afklaringsforløb

Optagelse på uddannelsen sker på baggrund af en visitationssamtale. ZBC Ringsted skal under eller i umiddelbart forlængelse af visitationssamtalen modtage kopi af diagnosepapirer, skolepapirer og /eller udtalelse fra skole, fritidsjob m.m. inden afklaringsforløbet kan påbegyndes.

Afklaringsforløb

Første del består af et afklaringsforløb, der varer i op til 12 uger, som har til formål at tilvejebringe en gensidig afklaring af den unges undervisnings- og erhvervsmæssige kompetencer. Forløbet omhandler:

- Introduktionsperiode
- Idræt/alment praktiske fag
- Undervisning og evaluering i dansk, engelsk og matematik
- Undervisning og evaluering i generelle tilvirkninger af produkter inden for fødevarer området
- Evaluering af den unges personlige kompetencer og evnen til at modtage undervisning
- Evalueringssamtaler med den unge, sagsbehandlere og forældre

Efter forløbets afslutning udstedes et ”**Fødevarer bevis**” som dokumentation for deltagelsen i afklaringsforløbet.

Optagelse på STU Fødevarer og Service

Såfremt eleven efter endt afklaringsforløb erklæres for “egnet”, kan der søges om optagelse på uddannelsen Fødevarer og service.

Ansøgningsskema kan udleveres umiddelbart i forlængelse af evalueringssamtalen.

Indhold på STU Fødevarer og Service

- Fødevarer og service på ZBC Ringsted er en 3 årig STU-uddannelse for unge.
- Undervisning 5 dage om ugen (fra kl. 08.30 – 14.00)
- Vekselvirkning mellem undervisning, botræning, bevægelse og praktikophold
- Eleven får kompetencer indenfor ét eller flere af følgende hovedområder:
 - Hygiejne og fødevarer sikkerhed
 - Varekendskab
 - Naturfag
 - Sundhed
 - Miljø



- Produktionsteknik
- Grundtilberedningsmetoder
- 1. hjælp
- Elementær brandbekæmpelse

Udarbejdelses af det individuelle forløb

1. år

Individuel plan for 1. år, som evalueres med en *kompetenceprofil* efter endt 1. år

2. år

Individuel plan for 2. år, som evalueres med en *kompetenceprofil* efter endt 2. år

3. år

Individuel plan for 3. år, som evalueres med en *kompetenceprofil*, der angiver samlet potentiale



Fagoversigt

Fag, der kan indgå i uddannelsen:

Grundfag (folkeskole)	Kompetenceniveau	Mulighed for eksamen/bevis
Dansk		FSA
Engelsk		FSA
Matematik		FSA
Samfundsfag		bevis
Fællesfag		
Idræt		Bevis
Husholdning/Indkøb		Bevis
Regnskab/økonomi		Bevis
Specifikke fag		
Hygiejne		Bevis
Naturfag		Eksamen
Varekendskab		Bevis
Miljø og sundhed		Bevis
Førstehjælp		Test og bevis
Brandbekæmpelse		Bevis
Produktionsteknik og grundtilberedningmetoder		Bevis



Undervisningen på 1., 2. og 3. år

1. år

Omkring halvdelen af dagen er afsat til almene og personlige fag, den resterende tid bruges til specifikke målrettede fag og virksomhedsfag.

Der arbejdes med moduler, der er tilpasset den enkeltes opmærksomhedsniveau.

Elevens kompetenceprofil evalueres løbende og mindst 1 gang årligt beskrives det opnåede kompetenceniveau, dog typisk ved skoleårets afslutning.

2. år

Med udgangspunkt i kompetenceprofilen arbejdes der videre med at øge kompetenceniveauet.

Tilgang af nye fag forudsætter, at eleven har klaret 1. års fag tilfredsstillende.

Nye fag: naturfag, dansk, engelsk, matematik evt. på højere niveau,

Praktik-fagene erstattes løbende med praktik uden for skolen

3. år

Bygger på samme model som andet år, dog med individuelle afslutnings projekter indenfor hovedkompetenceområdet

I afslutningsprojektet indgår elementer fra virksomhedspraktikken på 3. år.