

<b>Titel på læringsaktivitet (Modul 3)</b>	
VFP	
<b>Uddannelse:</b> Gastronom og Tjener	
<b>Læringsaktiviteten foregår på:</b>	
GF 2 Mad og oplevelser	
<b>Fag:</b> Værkstedsfag	
<b>Tema:</b>	<b>Varighed:</b>
Søgning af læreplads	1 uge
<b>I N D H O L D</b>	<b>Beskrivelse til eleverne:</b> Du skal i praktik i en uge for at prøve faget af, helt tæt på. Og for at søge læreplads.
	<b>Læringsmål:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal indgå i et samarbejde.</li> <li>• Du skal kunne modtage en besked og udføre opgaven.</li> <li>• Du skal kunne stille relevante spørgsmål.</li> <li>• Du skal kunne indgå i forskellige arbejdsopgaver.</li> <li>• Du skal kunne dokumentere praktikopholdet og vurdere din fremtid i branchen, på baggrund af praktikopholdet.</li> <li>• Du skal kunne vurdere praktikpladsens bæredygtighed og reflektere over, hvordan praktikpladsen kan blive mere bæredygtige.</li> </ul>
	<b>Indhold:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejdspladskultur.</li> <li>• Samarbejde.</li> <li>• Praktikpladssøgning.</li> <li>• Bæredygtighed</li> </ul>
<b>V Æ S E N T L I G  A R B E J D S</b>	<b>Principper:</b> Helhedsorienteret, Anvendelsesorienteret og praksisnær (jf. begrebsforklaring)
	<b>Metoder:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du laver praktiske opgaver under vejledning af personalet, fra lærerstedet.</li> <li>• Du dokumenterer praktikopholdet med billeder, video eller mundtligt.</li> </ul>
	<b>Plan for forløbet:</b> Uge 1: I praktik.
	<b>Feedback og evaluering:</b> Eleven besøges i praktikken. Her tales både med elev og chef. Når eleven er tilbage på skolen, evalueres ugen og der spørges ind til fremtiden.

**F  
O  
R  
M  
E  
R**

**Dato:**

**Beskrevet af: RVJ**