

Guide til faglærere – GastroLabCollege

– Et fagligt fællesskab for
grønnere madhåndværkere



Introduktion

Denne guide hjælper dig som faglærer med at planlægge, gennemføre og evaluere dit samarbejde med en virksomhed om undervisning i GastroLabCollege. Guiden giver dig konkrete råd til, hvad du skal gøre med virksomheden, med eleverne og som lærer – før, under og efter et besøg eller samarbejde. Da der er flere måder at samarbejde på, kalder vi det i guiden for aktiviteten.

Læs gerne denne guide, inden du kontakter virksomheden.

Guiden kan anvendes til flere undervisningsaktiviteter, fx besøg hos virksomheden, hvis klassen får besøg af en virksomhedsmedarbejder til gæsteoplæg eller et samarbejde i køkkenet. Guiden er til for at hjælpe dig som lærer med at sikre aktiviteten et virkelighedsnært fokus på grønnere madhåndværk. I guiden finder du også hjælpespørgsmål til virksomhedsbesøg.

Hvorfor samarbejde med virksomheder?

Samarbejde med virksomheder, der arbejder med madhåndværk, giver eleverne praksisnære erfaringer. De møder fagfolk i virkelige rammer og ser, hvordan et grønnere madhåndværk udfolder sig i praksis.

Under et virksomhedssamarbejde er det nødvendigt, at du som lærer hjælper eleverne til at se efter de rigtige ting, stille de relevante spørgsmål og identificere faglige elementer.

Det kræver, at du forbereder en række praktiske og didaktiske detaljer både før, under og efter aktiviteten. Det vil gøre aktiviteten til en god og relevant oplevelse for både eleverne, virksomheden og dig som repræsentant for både erhvervsskolen og GastroLabCollege.

For eleverne kan det give indsigt i branchen, øget motivation og konkrete færdigheder.

For virksomhederne betyder det synlighed, rekruttering, bidrag til grøn omstilling og legitimitet i lokalsamfundet.

GastroLabCollege

– Et fagligt fællesskab for grønnere madhåndværkere



Gastro
Lab
College
Madhåndværkere

VILLUM FONDEN

Sådan kommer du i gang

Folderen *GastroLabCollege – Et fagligt fællesskab for grønnere madhåndværkere* er udviklet til, at du medbringer/viser den til virksomheden under jeres første møde, og er en vigtig del af din planlægning af samarbejdet med virksomheden.

Brug folderen aktivt som introduktion, når du indleder dialogen. Den fortæller om formålet, udbyttet for virksomhederne og viser konkrete måder at samarbejde på. Sidst i denne guide får du forslag til andre ressourcer, du kan bruge.

Før aktiviteten

Virksomheden

Aftal mål, rammer og forventninger i et kort formøde med virksomheden:

- Hvad forventer virksomheden?
- Hvilke roller skal du, medarbejdere og eleverne indtage under aktiviteten?

Medbring folderen GastroLab-College – Et fagligt fællesskab for grønnere madhåndværkere og udfyld dine kontaktoplysninger.

Vær tydelig omkring, hvad virksomheden kan bidrage med i form af **tid, materialer** og virksomhedens **fagpersoner** samt deres **rolle** (inspirator, fagperson eller andet).

Afstem **ambitionsniveauet** for grønnere madhåndværk, fx om samtalen kan gå på klimavenlige råvarer, madspild, håndtering af økologi, samarbejde med partnere, tilberedningsteknikker, kulturelle input eller umami i grønne retter.

Forbered virksomheden på, at eleverne kan stille nysgerrige og kritiske spørgsmål om bæredygtighed og faglige valg.



Vær tydelig omkring din egen rolle under aktiviteten og dine ønsker.

Tjekliste

- ☐ Jeg har afklaret de grønne perspektiver i forløbet
- ☐ Jeg har klargjort formål med besøget
- ☐ Jeg har aftalt forventninger og rammer med virksomheden
- ☐ Jeg har styr på fotopolitik hos virksomheden – hvad må vi fotografere, og hvad må vi ikke
- ☐ Jeg har styr på brug af fotos i formidling i GastroLabCollege og internt på skolen
- ☐ Jeg har sikret, at GDPR-regler overholdes ved brug af fotos og video



Eleverne

Introducer virksomheden til eleverne og lad dem undersøge, hvad virksomheden laver. Benyt gerne printede elevark med før og efter besøget, som hjælper eleverne med at afklare, hvilke spørgsmål de kan stille med fokus på grønnere madhåndværk.

Elevark



Vær opmærksom på, at virksomheden ofte kommunikerer på organisationsniveau (fx ESG-regnskaber), mens eleverne ofte har fokus rettet mod medarbejder- og/eller fagligt niveau.

Inddrag eleverne i at formulere egne forventninger og læringsmål.

Tjekliste

- ☐ Jeg har sørget for, at eleverne har undersøgt virksomheden
- ☐ Jeg har sørget for, at eleverne har forberedt, hvad de skal spørge om og undersøge under samarbejdet



Læreren

Afklar dine egne ønsker til fagligt udbytte, fagområder og begreber, så forventninger kan afstemmes tydeligt. Klargør også din rolle som projektdeltager i GastroLabCollege og vær klar til at dele erfaringer i projektet.

Gør aktiviteten enkel og fokuseret og lad grønnere madhåndværk være et styrende element.

Hjælp til, at eleverne deltager aktivt, stiller spørgsmål og reflekterer, stilladseret af dig som lærer. Medbring selv hjælpespørgsmål, der kan understøtte elevernes udbytte og aktivitet i samarbejdet, fx "Hvilke grønne udfordringer ser I som de vigtigste I kan arbejde med?".

Tjekliste

- ☐ Jeg har afklaret læringsmål og grønne vinkler
- ☐ Jeg har forberedt egne spørgsmål til virksomheden
- ☐ Jeg er klar til at dele erfaringer i GastroLabCollege vha. Skabelon for evaluering af virksomheds-samarbejde



- ☐ Ved virksomhedsbesøg: Jeg har planlagt de praktiske detaljer omkring besøget og har fundet hjælp fra værktøjet Tjek på besøget



Under aktiviteten

Eleverne

Lad eleverne vide, at du dokumenterer med fotos, hvis det er aftalt med virksomheden.

Tjekliste

- ☐ Jeg har sikret, at eleverne har noget brugbart med hjem fra aktiviteten
- ☐ Eleverne har fået øje på det grønne hos virksomheden
- ☐ Jeg stoppede op undervejs og talte med eleverne om, hvad de har set



Læreren

Sørg for, at besøget har en tydelig struktur med velkomst, rundvisning eller værksteder i grupper og fælles afslutning. Rammesæt dialogen og hjælp med at koble den til undervisningen og holde fokus på grønne vinkler og faglige mål.

Indsaml materiale til billedfortællinger til næste workshop, som skal vise mål med besøget og dokumentere grønt madhåndværk.

Tjekliste

- ☐ Jeg har sikret progression i besøget
- ☐ Jeg har noteret observationer og dokumenteret med fotos til skabelon for evaluering af virksomhedssamarbejde

Efter aktiviteten



Virksomheden

- Får kort tilbagemelding på, hvad eleverne har haft af udbytte
- Gennemfør eventuelt afrunding sammen med eleverne online med mulighed for afklaring af nye spørgsmål
- Inviter dem eventuelt til nyt samarbejde eller evaluering

Tjekliste

- ☐ Jeg har sendt kort tak og feedback til virksomheden

Eleverne

- Reflekterer over, hvad de har lært – brug elevark efter aktiviteten og brug feedback som noget, I kan give tilbage til virksomheden
- Arbejder evt. videre med en opgave eller et produkt
- Besvarer elev-evaluering om det oplevede udbytte af aktiviteten [indsæt medsendte QR-kode]

Tjekliste

- ☐ Eleverne har arbejdet videre med læringsudbyttet
- ☐ Eleverne har udfyldt elev-evaluering





Læreren

- Evaluerer forløbet sammen med eleverne og virksomheden
- Bruger skabelon for evaluering af virksomhedssamarbejde og peer-to-peer feedback
- Lægger erfaringer i Teams, så andre kan lære af det

Tjekliste

- ☐ Jeg har samlet evalueringer
- ☐ Jeg har brugt peer-to-peer skabelonen
- ☐ Jeg har delt erfaringer i GastroLabCollege
- ☐ Jeg har noteret ideer til forbedring næste gang

Ressourcer

- Printbare elevark (Før og efter)
- Peer-to-peer feedback
- Skabelon for evaluering af virksomhedssamarbejde
- Folderen GastroLabCollege – Et fagligt fællesskab for grønnere madhåndværkere til brug i virksomhedskontakten

Find flere guides og gode råd fra Naturvidenskabernes Hus her:

Før, under og efter et
virksomhedsbesøg



Tjek på besøget – en
guide til lærere



Det gode
virksomhedsbesøg



Den gode rollemodel/
virksomhedsrepræsentant



Den gode
aktivitet





