Hotel- og restaurantskolen, opfølgning 2016

Opfølgning og evaluering på sidste års indsatser udfyldes og sendes til Annette Ruhoff (anru@mercantec.dk) senest fredag i uge 8, hvorefter den offentliggøres på Mercantecs webside. Opfølgningsplanen præsenteres for direktøren på månedsmøderne.

Opfølgning 2016:

Indsatsområde	Handling	Ansvar	Deadline	Opfølgning og evaluering
Fysiske rammer, udstyr og lokaler	Vi vil sikre en hverdag med struktur, både til GF 2 samt hovedforløb. Vi vil inddele køkkener efter forløb og sikre det rette udstyr hertil. Vi vil sikre procedure om "endt arbejdsdag og aflevering af lokaler" så alle undervisere ved hvad der forventes af dem, så første førstehåndsindtryk af lokalerne altid bliver positive. Vi vil med prøvekøkken 2 forsyne 4 mands gruppe med udstyr placeret på bordene sikre bedre rammer, systemer, oprydning og rengøring i praktik sikre Vi vil derudover sikre udstyr udelukkende til vores hovedforløb, så disse altid har det der matcher deres virkelighed og på denne måde finder tryghed og ro i dette. Vi vil sikre faste lokaler og systemer til vores elever så et ejerskab for lokalet og des udseende opstår, på denne måde vil vi minimere frustrationer og irritationer. Vi vil i vores teori lokaler styrke kontakten med eleverne ved at sikre der altid er en god lokale indretning, plads til alle og sætte fokus på der ikke er nogen bagerste række, så vi	LEHA/PIME DALA	AUG 2016	Afdelingen er i hverdagen pressede på sine fysiske rammer, da der er stor aktivitet på hovedforløb, GF2, GF1 samt diverse folkeskoles samarbejder. Der er grundet dette nu etableret en ny struktur hvor GF2 og Hovedforløb deler køkken, dette skal der derfor arbejdes videre med der er forskellige krav til lokalets indretning. Der er derfor etableret køkken på 1.sal til alle andre aktiviteter, dette kræver en indkøring da der her er mange forskellige undervisere inde over. Der er i teori afsat faste lokaler, med faste bordopstillinger til GF2 og hovedforløb, dette fungere efter planen. Det er lykkes at få GF2 teorilokalet til at rumme 60 elever som tiltænkt.

Hotel- og restaurantskolen, opfølgning 2016

	kan holde øje med brugen af vores computere og kvaliteten af disse. Vi vil med vores nye teorilokale i stuen kunne rumme vores nye organisering med GF2 hvor alle 4 fagretninger sammenlæses dette vil betyde at eleverne får bedre muligheder for oplæg, gruppearbejde samt roen til at lære ved at være i et lokale som rummer dem alle.			
Undervisningsmiljø	I elevens første uge vil vi arbejde med gode relationer for at opnå et bedre lærings udbytte ved den enkelte elev gennem uddannelsen Vi vil skabe konsensus om at elevens oplevelse af et positivt forhold til deres lærere har stor betydning for deres motivation, vedholdenhed og læringsudbytte. Vi vil derfor opsætte klare rammer for eleverne og forventningsafstemme og definerer indsatser for den enkelte elev. Vi vil sikre en professionel opstart med afsæt i vores NNS projekt (udvidelse af den pædagogiske model) og sikre afdelingens kodeks og brugen af dette. Ligeledes skal underviseren sikre grupper som bruges aktivt til daglige informationer til klassen, her ind tænkes sociale medier i hverdagen, så eleven altid vil kunne være i kontakt med klassen.	GRUNDFAGSLÆRER/FAGL	OKT 2016	Der er her udarbejdet koncept for opstart af nye elever som køres ved opstart 4 gange årligt i 14 dage. Her forventnings afstemmes og afdelingens Dna formidles ud. Der er udarbejdet klare rammer for dette, der er et velfungerende elevråd, som sikre sociale arrangementer og som er med til at bakke op om en positiv hverdag. Der er udnævnt super bruger, til at sikre de sociale medier bruges. Alle elever er i BASS/Elevplan så alle informationer kan sendes direkte til eleven. Her er opnået stor succes.

Hotel- og restaurantskolen, opfølgning 2016

Tværfagligt samarbejde	Vi vil sikre et tværfagligt samarbejde mellem grundfagslærer og faglærer ved at arbejde med fagene i praksis og derved sikre der skabes motivation og forståelse for fagene ved den enkelte elev. Dette ud fra den udarbejdede struktur på GF 2. Det vil sige at vi sikrer, at naturfag og sundheds fagfaglige emner tages med ud i praksis, så emner som hævemidler, surhedsfarvning, fedt, kulhydrater og protein mm kommer til at fremstå som emner eleverne kan se i konteksten med deres uddannelse. Når vi arbejder med dansk og engelsk vil dette foregå som projekt arbejde, hvor eleverne skal udarbejde et magasin eller en film. De tager dele af deres dansk og engelsk pensum med ud i praksis, da det er omdrejningspunktet for projektet og opsætning, indhold og grammatiske processer bliver styret ud fra dette.	LÆRER	AUG 2016	Der er stor fag integration i fagene Naturfag, IT, sundhed, dansk og engelsk. Her er der stor sparring mellem grundfagsundervisere og de fagfaglige undervisere. Der er her opnået stor succes.
Sikre en god og anererkendende feed back	Vi vil sikre en venlig, medmenneskelig omgangstone med smil, øjenkontakt og en villighed til at hjælpe, så alt det vi siger og gør understøtter en anerkendelse af elevens arbejde. Vi vil sikre gentagelser i form af læringsstilskift, så eleven oplever en undervisnings form, der i løbet af dagen rammer deres præferencer.	UNDERVISER	AUG 2016	Vi her her været noget udfordret grundet det store hold GF2 elever med 4 fagretninger, samt det er der i perioder afvikles 4 hovedforløb, herunder EUX i 2 klasser. Dette er et indsats område, vi vægter højt. Så vi vil i 2017 udvikle forskellige evalueringsmetoder og arbejde videre med.

Hotel- og restaurantskolen, opfølgning 2016

	Vi vil sikre vidensdeling, erfaringsudveksling og opkvalificering blandt underviseren så alle er i stand til at løfte dette. Vi vil sikre god evaluering af elevernes projekter gennem GF2 ved at skemalægge opfølgningsuger 2 gange på et 20 ugers forløb så eleven her har mulighed for at få samlet op, og herved sikre vi en forståelse fra eleven om egen målsætning gennem forløbet.			Dette punkt overføres derfor direkte i opfølgningsplanen for 2017
Organisering	Vi vil sikre fokus på pædagogisk og synlig ledelse, så medarbejder og elever altid er informeret om afdelingens daglige drift. Vi vil her altid sikre, at Uddannelsesleder eller undervisere faciliteter mandags info. Så informationer om ændringer, dagligdags problematikker, det der fylder og fremtidige indtag, små oplysningskampagner, kurser mm. Vi vil sikre ophængning af referat på info tavle så alle kan orientere sig i denne information, samt vil der blive sendt Mail til HOGR. Dette for at sikres at alle informationer og dagligdagsproblematikker ikke kommer til at fylde i hverdagen. Ledelsen vil være god til skriftlig kommunikation efter behov. Der skal på afdelingens lærermøde sikres kodeks for de 2 valgte initiativer og så skal der arbejdes med disse løbende gennem året	LEHA/BEDSTE FORÆLDRE/DALA	APRIL 2016	Vi er på dette punkt kommet rigtigt langt, men Vi vil stadig sætte et stort fokus herpå, da dette er omdrejningspunkt for hverdagen i afdelingen og dette berører alle medarbejder og elever. Vi skal i 2017 arbejdes videre med de 2 udvalgte initiativer og ser det herfor som en vigtig del af opfølgningsplanen at dette punkt videreføres

Hotel- og restaurantskolen, opfølgning 2016

	og vi sikrer der er afsat tid til at arbejde med dette. Der vil på alle elevrådsmøder ligeledes blive snakket trivsel og ETU vil blive drøftet i dette forum. Der er til disse møder fuld opbakning fra undervisere og elever da dette giver konsensus i hverdagen. Planlægning af den daglige undervisning sker i samarbejde med undervisere, så vi altid sikrer et optimeret skema.			